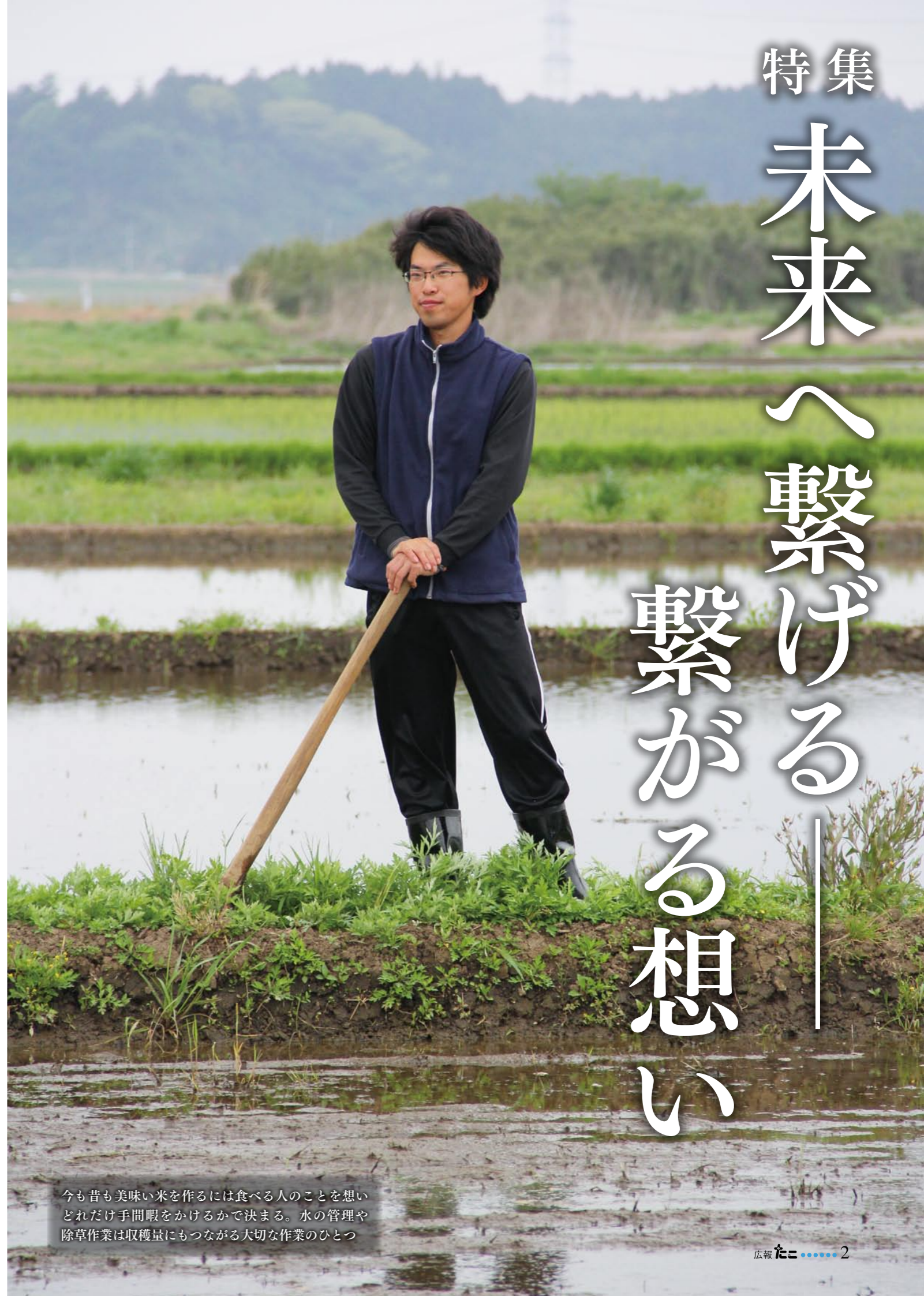




宇井一良さん  
昭和62年生まれ  
南玉造在住

# 未来へ繋げる

# 繋がる想い



今も昔も美味しい米を作るには食べる人のことを想い、どれだけ手間暇をかけるかで決まる。水の管理や除草作業は収穫量にもつながる大切な作業のひとつ

田んぼから聞こえてくる蛙の鳴き声が夜にはいつそう響き渡るようになってくると、稲作の季節が始まったことを実感します。4月には、豊かに水をたたえた田んぼを田植え機が行き来する多くの姿を見ることができ、大型連休前にはそれもほとんど終わりとなります。そして、稲たちは農家の人によって注がれる愛情を一身に受けてすくすくと成長し、秋には黄金色の絨毯となり多古町一面を染めあげます。

生活スタイルの変化や人口減少、需要の低下と価格の低迷、TPP、そして後継者問題と稲作が直面している状況は厳しさを増しています。行政によりコメの需給と価格の安定を図るための政策が打ち出されるとともに、多くの生産者の方々も様々な努力や研究に取り組まれています。今月号では将来を見据えた試みに取り組んできた方々や、これまでとは違った手法に挑戦しようとしている方取材しました。

## 挑む とにかく美味しい米を作りたい!

きっかけは、世間で多古米があまりにも知られていない現実でした

挑むひと 宇井一良さん

大学の授業でお世話になった実習先農家の方から「一度は会社員として会社にもまれなくてはダメだ」とアドバイスを受けたこともあって、卒業後は食品関係の会社で営業の仕事をしていました。東京での仕事は充実したものでしたが、実は、何年間か働いたら多古町に帰ってくるつもりでいました。というのは、自分自身高校生までは「多古米は美味しい米で有名だよ」と周囲から言われて育ってきて、確かに自分でも美味しいと思ってきました。ところが、いざ大学生になって東京で一人暮らしをするようになってみると、その知名度の低さにびっくりしました。同じ千葉県内の友人でさえ多古米のことを知らないのです。また、味についてもそうでした。大学の実習で訪れた長野県で食べた米のほうが正直な話、自分にとっては美味しいと感じたからです。自分が今まで聞いてきたこと、思ってきたことが全く違ったことに対して『これは何とかしなければならぬ』と多古米への危機感を強く抱くようになったからです。特に、若い世代にもっと多古米を知ってもらいたい。それには、まず美味しい米を作らなければならぬと思います。そして、そこに時間をかけられるように他の作業をできるだけ下げることが必要だと考えるようになりました。