

思われぬ大雪になつてしましました。皆さま方も除雪で難儀されておられることと存ります。時期がくればすべて消えてなくなつてしまふものですから、建設的な作業とはいはず、まったく無駄な作業で疲れだけが積も

稟本来の力を最大限に引き出す

外観だけではなく 中身も優良な米を作ろう！

つでします。平成18年以来の大雪だそうで、連日除雪に追われています。ところが、除雪で苦労したという当時の記憶はほとんどありません。むしろ、今年の雪の感触は若い頃に行つた志賀高原や八方尾根スキー場の雪質を思い出させてくれました。平場なのに雪の温度が低いためだと思います。物忘れがひどくなつてるのは年のせいだと諦めていましたが、そっぽうかりではないことが2月3日付けの新潟日報で判りました。山雪だった18年に比べて今冬は里雪型で、山間地では18年に近い積雪ですが、柏崎では35センチ多い88センチの積雪が観測されていたのです。海岸から少し山手の我が家家の周辺では1メートル位の積雪にな

生産者通信

NPO法人
米ニケーションセンター
定価 100円(送料込)

除雪で一番苦労しているのは育苗ハウスです。3棟の内の1棟だけ被覆材を張ったままにして農機具の保管庫として使用していますので、降雪20センチ位でも除雪機械で排雪しなければなりません。積雪が多くなりすぎると作業が難しくなってしまうからです。すでに10回位も除雪作業をやっています。

育苗ハウスは完全な防鳥対策をやっているはずですが、セグロセキレイやスズメが入り込み、入り口戸を開放しても出ていってくれません。閉じ込めたままでは彼らも生きていけませんので、バケツに水を汲んで与えています。

「多くの消費者は1等米が2等米よりおいしいと誤解している」、県作物研究センターによる食べ比べでも1等・3等の等級の違いによる「味に差がないという結果だった」だから、「農林水産省は外観だけの検査に味の検査を加えよ」というものですね。

しかし、生産者から検査済みの袋を直接購入している消費者以外は、自分が食べているお米の等級を知ることはないはずです。玄米等級が判るのは精米業者の段階までです。

確かに、現在の検査は外観だけです。検査の目的は精米歩留りと、精米の品質「粉状質粒・細粒・着色粒などの混入度合」などについて玄米を見て予測して判定するためのものです。しかし、現在の等級検査がまったく意味に関係ないかというと、そなへかりではありません。たとえば早刈りして青未熟粒が多く、下位等級に格付けされた米の食味は決して良くないはず

です。細粒が多ければ（現在では精米段階で除去されていますが）舌触りが悪いはずです。もちろんこれらは副次的なものであくまで本来の検査の目的ではありません。

現在ではいわゆる食味計も進歩していく、人間の食味に近い判定をおこなえるようになつていています。しかし、食味というのは本来人それぞれの感覚であつて、好みは千差万別であつてもよいのではないかでしょうか。当然、多くの人が好み思うものがあり、逆のものがあるという、一定の範囲はあると思いますが機械の数値が絶対的であるとして、個人の味覚まで規格化されてしまうことには疑問をもつてします。

表示のあり方が問題になっていますが、放射能カドミユウム、化学合成添加物、残留農薬など消費者の健康に直結するものはできる限り詳細に表示することが必要でしょう。食味に関するようなものは、消費者自身が選

抜できる余地を残すこと
も大事ではないでしょうか。
また、瀬古さんは多収
穫に対するご批判をお持
ちのようですが、安全性
も食味も無視した多収だ
けに走ることは当然避け
なければなりません。しか
し、稻本来がもつてい
る能力・力を最大限に引
き出し、健康な稻を育て
ることができるれば収量も
確保され、食味も等級も
良い米が獲れるのではないか
でしょうか。多収の米
はまずい、反収が少なけ
ればおいしい米であると
いう公式はないはずです。
私たち新潟の生産者は
「新潟米」という産地銘柄
の恩恵に浸かつて、胡
坐をかいているとしたら
問題です。産地銘柄はそ
の土地で生産されたとい
うだけあって、他の一切
を裏付けるものではない
わけです。産地間競争を
生き抜くために、消費者
のためではなく、生産者
自らのために自主的な食
味判定をおこなうことは
大いに意義があると思わ
れます。