

「じいちゃんが育てた米が昔、皇室献上米に選ばれたんです。自分が今こうして米作りに向き合っているのは血と何か縁を感じますね」
岩村和昭さん（北向）はそう言っただけに、かみみます。祖父、父と農業を受け継ぎ、高校卒業後すぐに就農した岩村さん。しかし、当時は栗や野菜が中心で、米は自家消費分を育てる程度でした。
転機が訪れたのは5年前。嘉島町に工場を構えるサントリホールディングス（株）から、「サントリー地下水みらいプロジェクト」への参加を打診されたのです。



このプロジェクトは、工場の水源を100%地下水でまかなう同社が、熊本の地下水を未来へとつなぐため、くまもと地下水財団と共に始めた取り組み。その一環として、収穫後の田んぼに水を張り、地下水を涵養する「冬水田んぼ」の協力依頼でした。



岩村さんはこれを機に、農業や化学肥料に頼らず、有機機肥料だけで米を育てる有機米栽培への挑戦を決意します。「だしを取るのにだしの素を使うか、かつお節を削るところから始めるか。仕上がり味の味は大きく変わらないかもしれないけれど、かかる手間は何倍も違う」と岩村さんは有

機栽培への苦勞を例えます。その苦勞が豊かな生態系という形で実を結びます。田んぼに実験的に設けたビオトープ※で津森小児童が生き物調査を行ったところ、きれいな水にしかすまないゲンゴロウやドジョウなどが次々に見つかりました。子どもたちの歓声が、取り組みの成果を証明してくれた瞬間でした。

※ビオトープ…野生生物の生息空間

「昔は実家の近くの金山川でよく泳いだものですが、今はすっかり水量が減ってしまってます。この活動が、あの頃の古里の風景を取り戻す一助になればうれしいですね」と岩村さんは言います。ちなみに次の目標はこの田んぼにツルを呼ぶことだとか。

今まさに収穫の季節。「今年は豊作ですよ」と語る岩村さんに自慢のお米の魅力を尋ねると満面の笑みがこぼれました。「良いお米は、炊いた時の香りとツヤが全然違う。炊き立てはもちろん、冷めておにぎりにしても、もちもち感がしっかりと残るんです。そこに一番違いが出ますよ」

大地から恵みを受け取り 清らかな水を返す



「結局このお米が一番だね」
その言葉が一番うれしい」



ヒノヒカリ

コシヒカリを父に、黄金晴を母に持つ、宮崎県生まれの品種。その名は、九州の太陽を表す「日」と、炊き上がりが光り輝くさまに由来する。温暖な西日本を中心に栽培され、小ぶりの粒にはすっきりとした旨味と豊かな甘みが凝縮されている。