

豊かな食の里 庄内
地域づくりの新レシピ

5

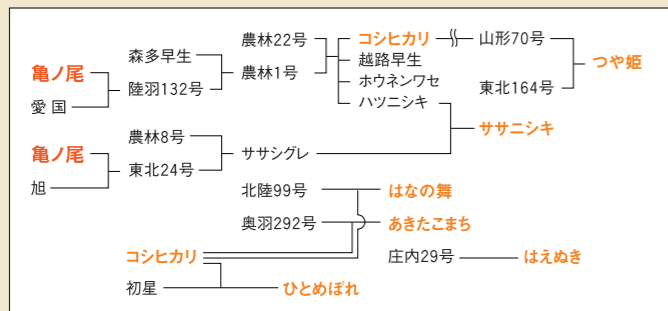
日本の米のルーツ 亀ノ尾

The root of Japanese rice, Kamenoo

日本が誇るおいしい米。
亀ノ尾なくして
語ることはできない。

庄内町小出新田(旧余目町)の農家に生まれた阿部亀治は、幼くして就農、熱心に農法の研究に努めたという。度重なる冷害を前に、低温に強く、「清川ダシ」などの強冷風に耐える稲こそが、村を救うと信じていた。ある日、亀治は立川地区(旧立谷沢村)の熊谷神社付近で、冷害で倒れてしまった稲の中から、実をつけてすくっと立つ3本の稲穂を見つけた。亀治はさっそくこれを原種として育種を開始。4年の研究を経て、病気にも虫にも強い、「亀ノ尾」を生み出すに至った。明治26年、亀治のおいしい米のほとんどが、この米から代を重ねていくことになる。

亀ノ尾は当初「食用米(米飯)」として急速に普及したが、現在は大半が「酒造用米」として利用されている。この背景にあるのが「亀ノ尾の復活劇」だ。



お米の系譜

阿部亀治 (1868~1928年)

庄内町小出新田(旧余目町)の農家に生まれる。12歳で家業を継いでからは、特に乾田馬耕・雁爪除草の普及奨励、水稻の品種改良、耕地整理事業に力を注ぐ。他にも耕地整理事業の工事長、信用組合の設立にも尽力するなど地域に貢献。昭和2年、藍綬褒章を受章。



良質銘柄米のルーツをたどると必ずたどりつく
日本水稻三大品種の一つ「亀ノ尾」。



上が亀ノ尾、下がつや姫の稲穂。
亀ノ尾は穂首も長く、粒数も150~200粒。つや姫は70~75粒。



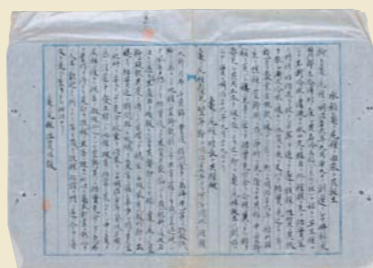
阿部耕祐さん Abe Kouyu

亀治翁の玄孫にあたる耕祐さんは阿部家の11代目。ご両親の喜一さん、ひろ子さんが3坪ずつ育て続けていた原種を受け継ぎ、亀ノ尾の遺伝子を守っている。

熊谷神社(庄内町肝煎)に建つ「亀ノ尾発祥地の碑」。亀治は参詣の折、3本の稲を発見。



写真提供=兼古哲也



亀治の自筆による亀ノ尾の由来。明治26年から4年の育種を経て、同30年の大冷害での豊作により、その優れた特性が実証された。



Supported by 庄内広域行政組合

コシヒカリ、ひとめぼれ、ササニシキ、はえぬぎ、つや姫。
おいしい米の原点である水稻品種「亀ノ尾」は、庄内町小出新田の育種家阿部亀治によって見出され、世に送り出されました。
発見から100余年、味の良い数多くのブランド米がある中でも「亀ノ尾」は、今も未来へつながる一粒としてその存在を輝かせています。

「全国亀ノ尾サミット」
「日本一おいしい米コンテスト」
亀ノ尾で広がる交流

亀ノ尾は新品種の台頭によって、一時、姿を消した。しかし時代を経ても「亀ノ尾で造る酒は美味い」という地元の伝承が途絶えることはなかった。そして、昭和54年。ついにこの酒の復活に乗り出した者たちがいた。地元余目の酒蔵、鯉川酒造である。

「しかし、肝心の種籾は残っているのか」

その懸念を払ったのは他でもない、亀治の生家・阿部家だった。子孫らは貴重な原種を残そうと、奇跡的に細々と栽培し続けていたのだ。

鯉川酒造が本格的に亀ノ尾の酒を仕込み始めたのは、昭和58年。ちょうど人気漫画「夏子の酒」が亀ノ尾を取り上げたことで一躍脚光を浴びることになる。ところが作品の舞台として描かれたのは新潟の酒屋。「今でこそ亀ノ尾といえど庄内町と認知されていますが、長年、新潟が本家

と言われてきたことは正直辛かったですね」と蔵元の佐藤一良さんは苦笑いする。

紆余曲折あったが、その後、亀ノ尾を用いた銘酒が続々と完成し、名実ともに亀ノ尾の名は庄内町に根付いていった。「亀ノ尾の酒が広く知られた理由には『全国亀ノ尾サミット』の存在も大きい」と佐藤さんは言う。「各地の亀ノ尾のお酒を飲んでみたい」という発想が実現化し、各地の生産者や酒蔵の人々が集まって、平成9年から11年の間、各生産地でサミットが開催された（創造ネットワーク主催）。このことで、全国の仲間と交流を深めることができたのだ。

庄内町では平成19年から「日本一おいしい米コンテスト」を実施している。昨年は全国から43品種、409点の出品があり、開催5年目にして初めて、山形県が生産者の米が最優秀賞に選ばれた。

「亀ノ尾が生まれ育った庄内町で、米を介した交流が広がっていくのは嬉しい」と庄内町農林課の担当職員は喜びを語る。他にも町では、堆肥散布

亀ノ尾を酒米に転換してきた。

鹿児島と庄内との橋渡し。亀ノ尾が未来につながる希望の種となった。

顕彰会では、阿部家の原種をもとに亀ノ尾を栽培しているが、種籾そのものは全国的にも転用されている。

九州でいち早く、亀ノ尾を原料に芋焼酎を作っている地域がある。

鹿児島県曾於市。ここでは「亀ノ尾の復活劇」に感銘を受け、研究機関から種籾を入手し、栽培、製造してきたという。それが一昨年、以前から取引のあった庄内町の酒販店「うめかわ」に、ある知らせが届いた。「集中豪雨で田

亀治ら民間育種家を多く輩出した庄内町。米づくりへの情熱はこれからも受け継がれていく。



阿部亀治翁顕彰会 幹事長 中村準一さん Nakamura Junichi

「亀ノ尾をうまいといってくれる人たちがいる。だからますますいいものを作らなければと思うよな」。顕彰会の生産者は8名。減農薬での栽培を徹底し、品質の統一に努めている。顕彰会会長は原田真樹町長。



小出新田の八幡神社境内にある阿部亀治翁顕彰碑。毎年9月5日にここで顕彰祭が行われている。



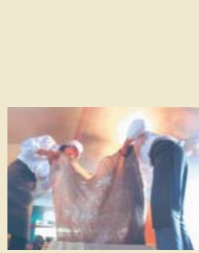
「亀ノ尾の里資料館」(庄内町南野 0234-44-2162)では亀治ら余目の民間育種家の紹介や、地域の稲作の資料を展示。亀治の自筆資料(写し)も閲覧できる。9月22日からは常設展「稲刈り・ひけし作業」の道具などを公開。



「おいしい米コンテスト」は、食味計を使わず一般審査員の味覚だけで審査。生産者は1出品1万円の参加費がかかるが、日本一に賭ける応募者は多い。前回の「高校生部門」では庄内農業高等学校が最優秀賞を受賞。

に助成金を交付し、良質な土作りの支援も行っているという。亀ノ尾の故郷を生み出した先人の偉業を子どもたちに伝えたい。まだ見ぬ未来に「おいしい米の発祥地」という功績を遺した阿部亀治。その遺徳を偲んで結成されたのが「阿部亀治翁顕彰会」だ。会が毎年9月5日に行っている顕彰祭は今年で85回を数える。「顕彰会は小出新田集落の人たちが会員。亀ノ尾を作り始めたのは10年ほど前。町の子どもたちに、先人の偉業を伝えたいという思いからなんだ」と話すのは会の幹事長を務める中村準一さんだ。

近年、米食離れがいられている。そんな今だからこそ稲作の勉強が不可欠と、会では町の小学校に圃場を設けたり、給食で亀ノ尾のおにぎりを出したりと、積極的に普及活動を行っている。「本当は後継者を育てたいけれど、せめて亀ノ尾の故郷に生まれたという誇りが次世代に伝われば」そんな夢を描いて、中村さんは



鯉川酒造では、8名の契約農家と自社栽培田で原料米を確保。亀ノ尾の美酒は熟成を重ねることで生まれる。



亀ノ尾の純米酒にこだわって20年。平成20年度東北清酒鑑評会で、鯉川酒造は亀ノ尾だけで醸した純米大吟醸で見事、優秀賞を受賞。

亀ノ尾の提供をきっかけに生まれた鹿児島県との交流。昨年に続いて今年の顕彰祭にも現地からの参加者が訪れる。



米麴に亀ノ尾を使った鹿児島の芋焼酎。庄内町から無償提供された種籾によって、今年6月下旬に1700本が限定出荷された。

鯉川酒造株式会社 代表取締役社長 佐藤一良さん Sato Kazuyoshi

享保10年創業、庄内町の酒蔵。佐藤さんは11代目蔵元。先代が阿部家から譲り受けた亀ノ尾の種籾で銘酒を造り出している。

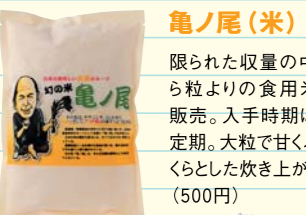
「うめかわ」店長 三浦政司さん Miura Masashi

戦後から庄内町で酒販店を営む。今回、鹿児島県曾於市と庄内町が生産者との橋渡し役となる。希望の種交流の集い実行委員長。

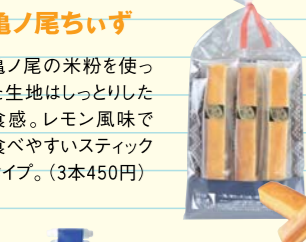
取材・文＝鞍貫明子 編集・撮影＝Cradle編集部

Infomation 「地域づくりの新レシピ」 亀ノ尾いろいろ

お酒だけじゃありません。庄内町生まれの亀ノ尾商品をご紹介します。



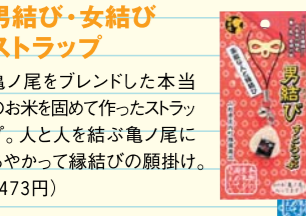
亀ノ尾(米) 限られた収量の中から粒よりの食用米を販売。入手時期は不定期。大粒で甘くふくらとした炊き上がり。(500円)



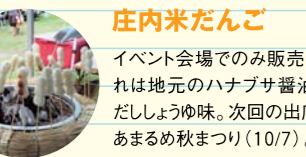
亀ノ尾ちいず 亀ノ尾の米粉を使った生地はしっとりした食感。レモン風味で食べやすいスティックタイプ。(3本450円)



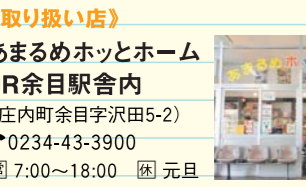
庄内の雫 町自慢の二大品種「亀ノ尾」と「スペシャルコシヒカリ」が原料の米焼酎。香り豊かで飲み口はすっきり。(180ml 580円)



男結び・女結びストラップ 亀ノ尾をブレンドした本当のお米を固めて作ったストラップ。人と人を結ぶ亀ノ尾にあやかって縁結びの願掛け。(473円)



庄内米だんご イベント会場でのみ販売。たれは地元ハナブサ醤油製だししょうゆ味。次回の出店は、あまらめ秋まつり(10/7)。



《取り扱い店》 あまらめホットホーム JR余目駅舎内 (庄内町余目字沢田5-2) 0234-43-3900 7:00~18:00 元旦