



「米・食味分析鑑定コンクール」で 多数の金賞受賞を誇る、美味しい 米づくりに取り組む農家

企業 訪問

こめのうちやま
米乃内山

代表 内山 正勝
(うちやま まさかつ)

- 所在地 岩瀬郡天栄村大字柿之内字
沖内10
- 事業概要 米の生産・販売
- TEL 0248-83-2457
- FAX 0248-83-2980
- URL <https://www.kome-uchiyama.jp>

今回ご紹介するのは、昨年で第25回を迎えた国内外最大のお米のコンクール「米・食味分析鑑定コンクール」で8回の金賞受賞歴を誇る、福島県を代表する米農家ともいえる米乃内山様です。福島県の米はどの地域の米を食べても美味しいことに定評がありますが、とりわけ米乃内山様が生産・販売される米は県内外に多くのファンを有する大人気の米です。

今回は、天栄村のご自宅に内山正勝代表とご子息の耕一様を訪ね、米作りへの思いと今後の展望についてお伺いしました。

■明治時代から6代続く米専業農家

～どのような農業を営まれているのですか

うちは明治時代からこの地で農業を営んでおり、商売として生産販売するのは米だけの米専業農家です。私は6代目にあたり、高校を卒業して就農してから50年あまりが経っています。専業農家ではありますが、以前は農閑期の11月から3月まで近くのカス販売会社で働いていました。配送や集金のほか、資格をとって保安点検もやっていました。この時にお客様に対応するノウハウや販売のやり方を教えられたと思っています。現在は年間を通して米の販売をしております、冬でも精米や配達をしていますので、農閑期は無い状態です。

息子の耕一は食肉卸会社に長く勤務していましたが、2018年に就農し一緒に農業をやっています。販売の仕事を長くやっていたので、現在の米販売の仕事に役立っているようです。うちでは人は雇わず、家族で出来る範囲で農業を営



米を収穫する内山代表

んでいます。

■主に土壌と肥料と天候が大切

～お米づくりで大切にしていることは何ですか

栽培の中で一番力を入れているのは、有機質肥料を入れて肥沃な土地を作るという土づくりです。これは1年2年でできるものではありません。コツコツと何十年も土づくりに取り組んでいます。化学肥料よりも有機質肥料のほうが土壌を荒らさず、いい土地になるとともに、作



丈夫な米が育っています

物も丈夫に育ちます。また、甘みのある作物は堆肥を入れないとできないと思います。堆肥は以前、自分で作っていましたが、現在は畜産農家さんに生わらを渡す代わりに完熟した堆肥をもらうという、いわば循環型農業となっています。

稲作に関しては温暖化が悪影響を及ぼします。夏の高温対策にここ3～4年追われており、昨年も高温の影響がかなりありました。夏の暑さ対策をとらないといい米はできなくなり、1等米が減ってしまうようになります。そのため、苗を植える時期をずらすなど対策をとっています。

うちで生産しているお米は、育て上げる土壌にも細心の注意を払い、食べて安全・安心をモットーとして、お客様の笑顔のために丁寧な仕事を心掛けています。

■「天栄米」を作ろうとしたのが始まり

～米のコンクールに出展されるきっかけは

何だったのですか

「米・食味分析鑑定コンクール」は米・食味

鑑定士協会が開催する、お米の食味にこだわった世界最大規模の“お米のコンクール”で、2000年にスタートしています。コンクールがメディアに取り上げられ話題になる中で、天栄村でもコンクールで入賞する美味しい米を作ろうと「天栄米栽培研究会」を村が事務局となって2007年に立ち上げました。研究会は村一円に30名の会員がおり、毎月の定例会でデータを分析し県の指導員から指導を受けています。天栄米というブランドは、村が購入した食味分析計で85点以上をとらないと名乗ることはできません。



私自身は2009年度に天栄村で開催された第11回大会で総合部門の金賞を受賞したことから始まり、これまで金賞8回と特別優秀賞2回を受賞しています。他の会員を含めた「天栄米栽培研究会」としては、2008年度から2016年度まで9年連続で金賞受賞するなど多数の受賞歴があります。うちには低温倉庫がありますので、研究会の米も預かり精米し保管しています。米は年間通して保管できる場所が無いと、夏の高温や梅雨の時期に悪くなってしまいますので、保管状態も大切です。

■全国5,000点の中から厳しい審査をクリアした10点が金賞受賞

～米の食味コンクールではどのようなことを

審査されるのですか

全国から5,000点が集まります。第一関門は、穀粒判別機で粒ぞろいの数値、整粒値75%以上が計測されないと先に進めません。次に食味分

析計を使い、玄米の状態で水分、タンパク、アミロース、脂肪酸を計測し、普通米で85点以上のスコアがないと1次審査を通過することができません。

2次審査は精米後に味度計を使用して味度値を測り、そこから3次審査（最終審査）に進む40名（総合部門）が選ばれます。審査員が実際に試食して、香り、食感、甘みなどを審査します。その中から上位10名が金賞となります。

最初はどのような米が美味しい米として評価されるのかわかりませんでしたので、どのような栽培をすればいいかという苦労がありました。タンパクは肥料のかけ具合、脂肪酸は刈り取り時期などですが、その見極めがなかなか難しいです。今では積算温度や穂の状態など長年の経験から判断しています。

■来訪者が増えて天栄村の地域おこしにつながっている

～食味コンクール入賞の反響は

大きかったのではないですか

コンクールで入賞していると、NHKや民間放送、専門雑誌などたくさんのマスコミの方が取材にいらっしゃいます。亡くなられた人気俳優三浦春馬さんも来訪されたことがあります。田んぼを見学し食事もされ、三浦さん連載の書籍でも「もう一度食べたい」と絶賛していただきました。三浦さんのファンは多く、今でも全国各地から「春馬が写った同じ場所で写真を撮りたい」とファンの方が訪れます。

入賞することですべての形で取り上げられ、



知名度が高まるとともに、来村される方が増えて、地域おこしにもつながっています。福島県に来て実際に農業を見ていただいて、私たちの取組みを肌で感じ取っていただけたらと思います。

■主に横浜など関東方面での小売と 全国へのネット販売

～どのような販売手法をとられているのですか

現在はJAさんには卸しておらず、全部直売になります。直売に転換したのは、1993年の冷夏がきっかけです。それ以前には食糧制度の中で食糧事務所に認められた量10トンに関東方面に販売していたのですが、冷夏で全国的に米が獲れない時にお客様の数が急拡大しました。

現在の販売先は横浜のお米屋さんや個人向けネット販売などです。秋口には毎週、横浜や青山で開催されているマルシェに出店して、個人向けに販売しています。マルシェへの出店はおそらく採算が合っていないかもしれませんが、お客様と直接話すことで好みや購買動向を把握することができる貴重な場となっています。ネット販売は息子が担当しており、2018年に取扱いを始め年々ネット販売の比率が高まってきています。廃業したり以前より販売数量が減っているお米屋さんが多いと聞きますので、農家から直接販売されている米が多くなっているのかと思います。

地元向けには道の駅や飲食店、ホテルなどに卸していますが、一般のお米屋さんには入札価格が合わないなどの問題もあり卸しておりません。東京など関東方面のお米屋さんからの取引話もあるのですが、業務用にシフトしているようですので、値段が折り合わず取引には至らないです。

■小さなお子様のいる家庭からの注文が 無くなる

～原発事故の際の風評被害はありましたか

1993年の冷夏をきっかけに順調に顧客が増えたのですが、東日本大震災時の原発事故の風評被害により大きな打撃を受けることとなりました。天栄村は原発からかなり離れているのです

が、多くのお客様、特に小さなお子様のいる方からの注文が無くなってしまいました。在庫が残り大変な思いをしましたが、取引先のお米屋さんにご営業をして何とかお買い上げいただくことができました。震災後も変わらず取引していただいたことは大変ありがたいことでした。

風評被害は震災の年1年間だけでは収まらず、何年も続いて大変な思いをしました。この時離れたお客様は今なお戻ってきていません。一度離れた方は戻ってこないの、新しいお客様を開拓する必要があります。その大前提となる美味しいお米を栽培することに取り組んできました。

■コシヒカリが主体で、新品種「ゆうだい21」や県のブランド米「福笑い」も 少し栽培

～どのような品種の米を栽培されているのですか

うちはコシヒカリが主体です。うちが生産する天栄村産コシヒカリは地名をとった「沖田米」と商標登録したブランド名で販売しています。他に無農薬・無化学肥料で栽培した「有機栽培コシヒカリ」も販売しています。2019年に米の「ふくしま県 GAP（農業生産工程管理）」を認証取得しています。

「ゆうだい21」という品種も栽培しており、少しですが福島県が推進するブランド米「福笑い」（品種名：商品名は「福、笑い」）も栽培しています。「ゆうだい21」は宇都宮大学で開発された新しい品種で暑さに強く食味も良いので、全国に普及している人気の品種です。「福笑い」



米乃内山様のブランド「沖田米」

はGAPを取得していないと栽培できなく、流通させるには食味・品質基準となるタンパク質含有率が6.4%以下でないと流通させることができません。「福笑い」は流通量が少ないので全国的な知名度は低いです。福島のお米として全国的に取り上げられるためには、もっと全国的に栽培面積を増やして流通量を増やしていかなければならないと思います。

今、飛騨高山など高冷地の米が美味しいと言われています。雪解け水が豊富で、日中と夜の温度差があり、あまり暑くないので夏バテしないという、作物に良いといわれる条件がそろっています。そのような全国のお米と対抗するには土壌と肥料の選定など、細かい栽培技術が求められます。ミネラルを入れると甘みが出てきます。タンパクが高い米は固くなってしまいます。栽培技術を日々研究して美味しい米を作っていないと、お客様は口が肥えていますので他に移ってしまいます。

■規模の拡大よりも採算性を向上できる 販売を模索していきたい

～耕一様は今後の方向性についてどのように

お考えですか

うちは人を雇わず家族だけで経営していますが、家族で経営できる面積は20町歩（20万㎡：東京ドーム4個分）が限界かと思っています。現在



広大な田を家族で管理

も土地を借りて栽培している部分もありますが、20町歩を超えとなると人も機械も増やす必要があります。中途半端な量では採算が取れなくなってしまいます。また、規模が大きくなれば自分の目が届かなくなってしまいます。今後も家族で出来る面積の範囲において、採算を意識しながら頑張っていきたいと思っています。

販売のやり方としては、玄米よりも白米で販売する比率を高めて採算性を高めることを模索したいと思っています。また、ネット販売をさらに拡大していくこととともに、直接販売でも地道にお客様を増やしていきたいと考えています。関東方面のお客様への直接販売に関しては、従来からの横浜、青山に加え、去年は六本木や栃木などでも行っております。是非、米乃内山が育て上げたお米を味わってみてください。

【インタビューを終えて】

米乃内山は東西に長い天栄村の東端、鏡石町に近い場所にあります。道路沿いに集落がある中、内山家の前には美しい田園風景が広がっていました。

生産されている「沖田米」を実際にいただいたのですが、味音痴の私にも違いがわかる絶品でした。粘りと甘みに特徴があり、おかずがいらすご飯だけで何杯でも食べられるような美味しさです。三浦春馬さんが絶賛されたことにも納得です。

内山様親子をはじめ、美味しい米を消費者に届けようと日々努力されている生産者の存在により、私たちは当たり前のように美味しいお米を食べることができています。県民自慢の美味しい福島のお米をもっと全国の消費者にも味わってもらいたいと強く感じました。

（担当：高橋宏幸）