



全国農業協同組合中央会会長賞

国道五三号線を使ったお米魅力旅の提案

岡山県学校法人加計学園岡山理科大学附属中学校一年

内田 佳穂

お米に興味のない人ほど、行くべき国道がある。それが国道五三号線。まさに、お米の為の道であると私は考えている。

岡山市を出発して、北に一時前進むと、一つ目のポイントである「卵かけご飯」のお店に出会う。卵かけご飯は、まさに国民食であり、お米の美味しさをダイレクトに感じる食事ではないだろうか。卵かけご飯で幸福を黄福と書いている点も面白い。ここで食する事が出来るのは「棚田米」。棚田米を一口食べれば美味しさが分かる。調べてみると、ミネラルが豊かな湧き水と豊富な日照時間、昼夜の温度差等、美味しいお米を作る条件を満たしている。食べるたびに、ふっくらしているし、甘みを感じる事が出来るので、お米に感動する瞬間でもあった。

二つめのポイントは、五三号線を少し南下すると見える。「日本の棚田百選」にも選ばれた大井和西の棚田である。棚田は「日本のピラミッド」と言われるほど歴史的文化価値も高い。さらに棚田は山林の保水機能を高めていたり、土砂崩れ等を防ぐ機能等もある。昔から続いてきた先人の知恵と想いが今でも私達を守ってくれているのだなと感じる事が出来る。そんな棚田は、道が狭いので歩く際に気を付けないといけないが、奥へ進むと、全方位に棚田が織り成す美しい、まさに「日本の風景」が広がる。夕方に見に行くのが本当におすすりである。水面に夕日が映り、棚田が輝く様子は一言で表現するのが難しい。何回も行って見たが、毎度心底感動する。特に初夏の田植え、秋の黄金色に輝く風景や雲海、冬の雪景色など、四季を通じて様々な絶景が見れる。そこで作られる「棚田米」は、

美味しいに決まっている。卵との相性も当然申し分なく、最高のペアである。

棚田見学をすると、家でも美味しいお米を食べたくなる。帰りに農協直売所に寄ると、色々な岡山のお米に出会える。これを三つ目のポイントとして挙げたい。まだ知らない岡山県産の米に出会えた。特に印象に残ったのが、岡山県が積極的に取り組んでいる「里海米」プロジェクトである。里海米とは、瀬戸内海で育ったカキ殻に含まれる豊かなミネラル成分を田んぼに入れて土作りをし、育てたお米である。この米作りの重要なポイントは山と海は命という道で繋がっているという事だ。山のミネラルが川を伝って海に流れ出てカキを育てる。そのカキ殻を田んぼに返すことでお米を元気に育てたり、カキ殻を土作りに使う事で豊かな里山と里海の間を守ることにつながるという循環が生まれる。これはSDGsの観点からも非常に重要である。カキの国内水揚げ量において約八割を占めている瀬戸内海では、身をとった後のカキ殻の有効活用が課題となっているのはよく耳にする。その点からもカキ殻は優秀な資源になると言える。さらに、近年このカキ殻には生きていくカキと同様に水質の浄化作用があるとも言われてきた。上手く人手を加える事で、より生物生産性と生物多様性が高くなるし、河川の環境保全の資材としても素晴らしい資源となるであろう。このアプローチで生まれたのが、里海米である。自然資源の価値を最大限に引き出しながら、環境保全にも貢献する、持続可能な農業の理想形と言える。食べてみると、ふっくらツヤツヤで、噛むほどに甘さを感じて美味しかった。

お米の興味向上を考える上で最も大切なのは、人間の五感に訴えたアピールを行う事だと考える。そこで岡山県民として私は、五三号線を「五」感「魅」(三)力道(ロード)と称して、「お米」を、卵かけご飯・棚田・里海米の3つを活用し伝えたいと思う。その結果として、地域経済の活性化から、自然との共生を基盤にした持続可能な社会への道作りを地域全体で模索し続けるキッカケに出来れば嬉しい。