

堺をつなぐ古代米

～人、街、自然。食べることでつながっている。～

美原区黒姫山古墳

美原区古代米プロジェクト

古代米とは、狩りから稲作へと変遷した古の時代に作られていた稲の特徴を残しているお米のこと。精米せずに玄米として食べる餅米で、皮の層にアントシアニンという色素が含まれ、白米に一割の配合で混ぜて炊くと、白米が綺麗なピンク色に染まります。

美原区ではそんな古代米の魅力に注目し、平成23年に「美原区古代米プロジェクト」を発足しました。美原で暮らす市民や民間事業者と力を合わせて、「古代米でおいしく楽しくまちづくり」をキーワードに、地域の方々をつなぐ活動を続けています。

千五百年ほど前に栄えた文化、黒姫山古墳のふもとで稲を実らせる古代米。日本人の遺伝子に組み込まれた「なつかしさ」が、いま美原で少しずつ着実に、人々を惹き付けているのです。

私たちは美原区古代米プロジェクトを
応援しています

『堺をつなぐ古代米』は、令和元年度の
堺市シティプロモーション認定事業として、
ミュージアムカフェ風遊・森のキッチン・無印良品
イオンモール堺北花田が中心となって「美原区
古代米プロジェクト」を応援する企業と協力
して古代米をPRしていく活動です。



美原の古代米プロジェクト

「あそこだけ、稲の緑色が濃いでしょ。古代米の田んぼですわ」

節くれだった指で遠くの田んぼを指差して私たちに教えてくれたのは、田守敏一さん。美原区古代米プロジェクトメンバーのうちの一人で、そこから古代米の栽培を担う任意団体「美原の古代米プロジェクト」を立ち上げた一人でもあります。

古代米プロジェクトの主力である田守さん、奥野さん、松本さんの三人は、かつて小学校の同級生でした。「まあ途中ばらばらになってんやけどな。還暦過ぎて、また集まってんや。古代米がきっかけでなあ」「昔はようザリガニ釣りとかしたり、藁で基地つくったりな」

同じ時間を共有した三人。なつかしさに笑いあいながら、昔話にも花が咲きます。

おじいさんの代から農業に携わっていた家に生まれた田守さんと奥野さんは、その知識で古代米の世話をしたり、美原区が古代米プロジェクトの



「環で立ち上げた“みはら農業塾”の先生をして、若い就農者に技術を伝えたりする仕事を。松本さんは古代米を配達したり、販路を広げたりする仕事を。」

代表は三年に一度の交代制。メンバーそれぞれが自分のできることをして助け合いながら、古代米を通して自分たちの街を盛り上げようとしています。

古代米おにぎり

ここではドライフラワーやしめ縄づくりに利用される観賞用も育てていますが、食用の古代米として栽培しているのは「さよむらさき」という品種。Cafe&Meal MUJII オンモール堺北花田のカレーやデリでも人気です。

朝から続いた撮影もひと段落し、お昼休憩。さよむらさきを白米に混ぜて炊いた古代米おにぎりを、プロジェクトのみなさんと一緒に田んぼの横の木陰で頬張りました。

噛むとプチッと玄米の皮がはじけて、もちもちした食感がとても楽しい古代米おにぎり。なにより田んぼの横で食べるのがおいしくて、ついばくばくと頬張ってしまいます。

おにぎりにかぶりつき、「うまい！」と一声、田守さん。目尻が下がって、おいしい顔ってこういう顔をいうんだな、と思いました。見渡せば三人ともおなじ顔。大きな樹の木漏れ日の下、一瞬、少年のころの無邪気な彼らが目に映ったような気がしました。

古代米の未来



古代米プロジェクトの活動の甲斐もあり、古代米に惹きつけられて美原に集まってきた人がいます。こちらは古代米プロジェクトの田んぼからほど近い場所にある田んぼ。「みはら農業塾」の卒業生、釜谷さんが管理する田んぼです。

「農業塾では田守さんたちに、古代米の栽培法と一緒に“100人100農”という考えを教えてもらいました。農家が100人いたら100通りの農法がある、と。いま僕たちは、合鴨に稲についた虫を食べてもらうやり方に挑戦しています」

古代米とは言いますが、ふだん畑や普通の白米をつくっている農家からすれば、それは「あたらしいお米」。釜谷さんは歴史と新しさが混在する古代米に魅力を感じ、より自然に負担をかけない農法にも挑戦しながら、田守さんたちの想いをつないでいます。

あいだにある

青々と茂る稲穂が黄金色になったころ、地域のこどもや興味がある人を募り、街の人たちみんなと一緒に稲刈りをします。みんなの笑顔を思い浮かべながら、古代米プロジェクトのみなさんや釜谷さんたちは今日も準備を進めています。

そもそもお米作りって昔も今も変わらず、ひとりのできるものじゃないんですね。やさしく揺れる古代米の田んぼを眺めながら、改めてそう感じました。そうして生まれた関係性そのものに価値があるということ、私たちは忘れたくありません。より合理的に、より理想的にと言いつつながら分断が進む時代です。自分だけが正しかったり、自分だけが所有したりするのではなく、景色のように共有できるものこそ、価値あるものではないでしょうか。

古代米を通して、地域の関わりあいができること。一緒に笑いあいながら、みんなで街を育んでいくこと。それが美原を愛する三人の、何よりの願いなのでしょう。



堺をつなぐ古代米

～人、街、自然。食べることでつながっている。～

古代米収穫体験

2019年10月 古代米プロダクツのみなさんに教わりながら、古代米の収穫を体験させていただきました。

たくさん収穫しました！



よいしょ



稲を持つ手の親指は上にGOODのサインで！



私は古代米を作る仲間と出会って、食べることはもとより、豊かな生活のゆとりを広げることによる喜びを感じています。

美原の古代米プロダクツ 田守 敏一

「美原の古代米」が美原区の特産品として多くの人に知ってもらえるよう、皆さんとの“絆”を活かし、ONE TEAMとなって取り組んでいきますので、応援よろしくお願いします。

堺市美原区長 澤田 佳知

「堺をつなぐ古代米」注染手ぬぐい工場見学レポート

堺市美原区で「古代米」という小豆色のおいしいもち米がつくられているのをご存じですか？

皆さまに古代米を知って、そして味わっていただきたい。その気持ちを伝えるべく、古代米をつくる農家さんを応援するPR活動をはじめました。

堺市中区に工場を持つ『にじゆら』さんがこの活動に協力してくださり、古代米をモチーフとした手ぬぐいをつくっていただくことになりました。

今回は、その古代米手ぬぐいの製造工程を見学させていただきましたレポートをお届けします。

堺市毛穴町の狭い路地にある、株式会社ナカニ。ぱつと見たただけだと、普通の住宅のようで通り過ぎてしまいいいそうになりました。お願いしている古代米の手ぬぐいがどのようにつくられていくのか早く見たい……。とわくわくしていると、営業企画・デザインを担当されている中木さんが笑顔で出迎えてくれました。



「にじゆら」の手ぬぐいは全て「注染（ちゅうせん）」という伝統技法で染められています。「注染（ちゅうせん）」とはその名の通り染料を「注ぎ・染める」というもの。機械などなかった明治時代から変わることのない技法が今でも大切に守られています。

二十数メートルほどの生地をじゃばら状に重ねること一度に二十五枚の手ぬぐいを染めることが出来るのです。

工場の中に歩入ると、まるで映画のセットのよう。今までつくられてきた手ぬぐいへの想いや色が何層にも重なりあい、この重厚な空間をつくっているんだなと思いました。



染めているところを説明してくださったのは、伝統工芸士の資格を持つ、板橋さん。折り重なった生地を染め台に置き「のり」と呼ばれるクリーム状のもので囲んで土手をつくり、そこに「ドビン」という注染用につくられた特別なじょうろで染めたい部分に染料を注いでいきます。

「よそと同じものを作ったらだめ。違いがないとふり向いてくれないんです。」

「中木さんから、お願いしたデザインのイメージ通りそのまま再現してくれてありがとう！と言われると、やっていてよかったとやりがいを感じる」と、板橋さん。

いつも中木さんと二人で、ここの柄をもっとこうして！とよりいいものができるように話し合うそうです。

たくさんの稲が豊かに実っていて、空に舞っているこのデザインには、古代米がもっと広まってほしい。という願いが込められているそうです。



そうして染めの作業が一通り終わると手ぬぐいは「川」と呼ばれる洗い場へ。重なり、ひっついていて状態の防染糊と余分な染料を洗い流していきます。二月の突き刺すような寒さの中、職人が水に入り、移染しないように素早く洗い流しています。



一枚一枚たくさんの工程を経て私たちの手に届く手ぬぐいをおもうと、これから見る目が変わります。

職人ひとりひとりの技や、関わった全ての人の想いが詰まってきた手ぬぐいだから美しく、どこかあたたかく、私たちの手に馴染んでくれるのでしょうね。



伝統技法で染める、大阪・堺の手ぬぐいブランド「にじゆら」注染という技法を用いて、何十年も職人さんがこつこつともの作りをし続けてきた、染め工場が届ける手ぬぐいです。

<http://www.nijiyura.com>

3月21日は「日本手ぬぐいの日」

にじゆら

注染手ぬぐい



古代米手ぬぐい

古代米取扱 飲食店MAP

私たちは古代米を
応援しています



1 マルミベーカリー

📍 堺市堺区市之町東 2-1-8
☎ 072-232-1231
🕒 8:00-18:00
📅 木曜・日曜

2 STEAK&HAMBURG CLAP

📍 堺市堺区中瓦町 2-1-17
セントラルビル地下1階
☎ 072-228-8780
🕒 昼 11:00-15:30
夜 17:00-21:30
📅 日曜（不定休）

3 森のキッチン

📍 堺市堺区南瓦町 3-1
（堺市役所本館地下1階）
☎ 072-228-3939
🕒 10:00-17:00
📅 土曜・日曜・祝日

4 Café & Meal MUJI イオンモール堺北花田

📍 堺市北区東浅香山町 4-1-12
☎ 072-252-2575
🕒 10:00-21:00 ※L.O. 20:30
📅 不定休

5 321かふえ

📍 堺市美原区北余部 76-3
☎ 072-362-8620
🕒 10:00-15:00 ※L.O. 14:30
📅 土曜・日曜・祝日

7 ミュージアムカフェ 風遊

📍 堺市美原区黒山 281
（みはら歴史博物館内）
☎ 072-362-0002
🕒 9:00-16:30
📅 月曜・火曜・水曜
（祝日の場合は営業、翌日休み）

6 ラ・トルチュ

📍 堺市美原区阿弥 6-4-102
☎ 072-289-6000
🕒 10:00-19:00
📅 火曜（その他不定休あり）

8 ポーノポーノ

📍 堺市美原区木材通 4-1-16
☎ 072-320-3820
🕒 昼 11:00-15:30 ※L.O. 15:00
夜 17:00-22:00 ※L.O. 21:00
📅 なし



古代米おにぎらずのつくりかた

おにぎらずの食材 1人分

焼きのり	1枚
スライスチーズ	1枚
青じそ	2枚程度
きゅうり	1/4本程度
卵	半分
サラダ油	少々（卵を炒める油）
人参	1/5本
ゴマ油	3g程度（人参用）
塩	少々（人参用）

古代米おにぎらずのつくりかた

1. 焼きのりは軽くあぶって、噛み切りやすいように爪楊枝等で穴をあけておく。スライスチーズフィルムをむいて準備しておく。青じそは洗って水気をとる。きゅうりは洗って斜め薄切りにする。
2. 卵を割りほぐして、油をひいたフライパン等で炒り卵にしておく。人参は皮をむいて千切りにして、ごま油をひいたフライパン等で炒める軽く塩で味付けする（お好みで味付けなくてもOK）
3. 炊き上がった古代米ごはんの粗熱をとっておく。
4. 大きめのラップをひいた上に海苔をのせ、海苔の上に古代米ごはんをのせる。お好みの具材をのせる＊ごはんは真ん中に薄くのせる。具材は「ごはん」の上に置く。
5. 具材を全てのせたらごはんをのせ、海苔をラップごと四角く折りたたむ。
6. 軽く押さえたらラップの上から包丁で好みの大きさに合わせてカットする＊カットする大きさは1/2でも1/4でも可。



山口 香代子
（栄養士・調理師・製菓衛生士・保育士）
堺市役所地下1階食堂「森のキッチン」栄養士
いただきますプランニング代表
辻学園調理・製菓専門学校講師 料理教室講師
地域の食材の魅力を発信する「地域密着いただきます！」料理講座主宰

みはら農業塾 塾生募集

美原区では、区の特徴である「農業」と「歴史」をPRするため、市民や地域の事業者、行政などが連携して「美原の古代米」を区の魅力のひとつとして育てる「美原区古代米プロジェクト」に取り組んでいます。一連の実作業と講義を通じて、古代米の栽培などに関するノウハウを学べる「みはら農業塾」に参加してみませんか。

<申込期限>

2020年3月31日（必着）までに、美原区役所か無印良品イオンモール堺北花田ほか、関連店舗で配布されている受講申込書を郵送・FAX・電子メールで「美原区役所企画総務課」へお送りください。

主催 美原の古代米プロダクツ 堺市美原区役所企画総務課



2020.3.20 発行
無印良品 イオンモール堺北花田