

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。みんなの笑顔进行い浮かべながら、古代米プロダクツ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、ひとりで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、価値あるものな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。



私たちは古代米を応援しています

古代米を使ったメニューを提供している3社合同で、より多くの人に古代米を知っていただき、味わっていただくための活動をスタートします。

今年の新米の入荷は11月上旬予定です。詳しい内容や最新情報は、それぞれの店舗またはMUJI passportアプリにて堺北花田を店舗フォローしてご確認ください。



森のキッチン
～堺市役所地下食堂～

堺市役所の地下にて、食堂としてだけでなく障害者就労支援の場として「社会福祉法人コスモス」により運営されています。地元の食材を使ったメニューが人気で、古代米を使ったお弁当の販売を予定しています。



ミュージアムカフェ
風遊（ふらり）

黒姫山古墳のふもと「みはら歴史博物館」の中にある、ゆったりとしたカフェ。古代米など地元の食材を取り入れた、からだにも優しいメニューは観光客にも愛されています。

無印良品

イオンモール堺北花田

Café&Meal MUJIのビュッフェや、フードコートで注文いただけるカレーに、ご提供できる限り美原区の古代米を使用しています。季節のデリとサラダがセットになった『MUJIのカレーセット』もおおすすめです。

美原区古代米プロジェクト —古代米でおいしく楽しくまちづくり—

美原区では、古代米を通して区域農業の活性化や美原区のさらなる魅力創出を図る「古代米プロジェクト」に、平成23年度から市民の皆さんと一緒に取り組んでいます。

平成29年10月には、市民の方たちによって古代米の栽培から販売までを担う任意団体「美原の古代米プロダクツ」が発足されました。古代米を活用した美原区のPR活動などを行っています。

取材・テキスト・デザイン

無印良品 イオンモール堺北花田 取材班
2019.10.5 発行

無印良品、イオンモール堺北花田

撮影：平野 愛（写真家）<http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

つながるまち

VOL.10

ぼくらの風景

9/11 Wed.
美原の古代米プロダクツ @ 美原



美原区

堺市の東側に位置する街、美原区。緑豊かな農地と歴史ある古墳群がこの街の誇りです。車道のすぐ横に広がる田園。曲がりくねったあぜ道。空中を泳ぐトンボ。青々と伸びる稲穂。さらさらと風の音が心地良い9月です。

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1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。

二千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。



美原の古代米プロダクツ

「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“美原の古代米プロダクツ”を立ち上げた代表でもあります。古代米プロダクツ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一環で立ち上げた“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。Café&Meal MUJIイオンモール堺北花田のカレーやビュッフェでも人気です。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、プロダクツ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ダクツ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。