

つながる米

VOL.16



6つの輝く星になろう。

10/2 Wed.
六星 餅米 @加賀

あたらしい農家

白山からの清らかな雪どけ水が全国有数の穀倉地帯である加賀平野を潤しています。今回お伺いした株式会社六星は金沢からほど近い白山市を拠点にしており、大小1500枚を超える田畑を地元の300以上の地主から請け負って農業を営んでいます。その広さはなんと東京ドーム30個分に相当するのだそうです。

栽培・加工・販売までを一貫して手掛けることで、大切に育てた作物の特長を生かして良質な加工品を製造し、さらにきちんとその価値を伝えて生産者自身が販売することを六次産業化と呼び、六星は全国有数の農家のモデルケースとされています。六星が株式会社になったのは2007年。今も六星を陰で支える創業メンバーの4人から、軽部社長を中心とする若い体制へ移行して、農家の明るく朗らかな気風を残しながらも企業としてたくさんの人材を集めて大きく成長してきました。社長と談笑する営業担当の浅野さんや元尾さんの雰囲気はまるで兄弟のような自然な空気感です。



時を超えて継がれてきた

私たちが訪れた10月中旬は稲刈りの季節。営農課のみなさんが総出で作業をされている中をいっしょに稲刈りの体験をさせていただきました。昔ながらの方法で鎌をぐいっと一気に引けば、ざくっという爽快な音とともに強く根を張った稲が田んぼから離れます。稲は手で刈るのがもちろん原点。どこか文化の原点にふれるような感覚の中に、六星の皆さんの誠実なお人柄がこの脈々と続く農家の営みに継がれているのだということを想わずにいられませんでした。

スタッフのみなさんは最新の機械を使って瞬く間にどんどん作業を進めていきます。月日をかけて育てた稲穂を無事収穫される安堵感なののでしょうか。みなさんの清々しい表情を遠く見守っていました。時を超えて継がれてきた、しあわせに包まれるような光景。ずっと忘れられない時間になりました。



何にもいない、そのままのおいしさ

六星の代表商品であるお餅の加工場。衛生管理が行き届いた簡素で合理的な設えの中には、白い作業着をまとったスタッフの皆さんが機械音が響く中を黙々と作業されていました。

粉が撒かれた台の上にドンと運ばれた大きな白いできたてのお餅は、そのコシの強さを物語るようにごくゆっくりと広がっていきます。

「ひとつの塊で3キロぐらいあります。年末の忙しい時期は一日に80回くらい、蒸してついて冷ますを繰り返しますね」緊張感のあるこの場所ではお餅をつく音や機械音が絶えず響き、大阪出身という工場長の盛山さんの声も負けじど張りが出ます。くりかえしお餅を運んで持ち上げている、たくましい肩や腕。一番大変なことは何ですかとたずねると、「筋肉痛ですかね」と人懐っこい笑顔を見せてくれました。あとで普段着の盛山さんにご挨拶したら、やっぱりとてもおだやかなお人柄でしたよ。

「うちは杵で餅をつきますから、寄せ鍋に入れても溶けません」。営業担当の元尾さんも、臼の中で踊る白いお餅を見つめながらどこか誇らしげ。

お餅は杵でつくのとそれ以外ではまったく味や食感が違うのだそうです。重い杵を使い、一定のリズムで上からもち米をつくことによってお米の粒が均一にぎゅっと潰れ、粘りもコシも強くなるのだと。

「それから、お餅に塩を入れるんですよ。ほんのり塩味っていうのが、昔から金沢に伝わるお餅の味です」



特別にいただいたつきたてのお餅は確かにほんのりしょっぱくて、お母さんが昔持たせてくれたおにぎりのよう。コシのあるお餅は噛めば噛むほどぎゅぎゅっとお米の甘味が増して、お餅ってやっぱりおいしいなとしみじみ思いました。何もつけずにそのままの素材から出る味がいちばんおいしい。お餅の旨味の中には、お祝いにはいつも餅を食べた時代を知らない私たちでも、たしかに特別な何かが含まれているように感じました。



もち、焼けたよおー!

浅野さんをお願いして、さっきまで稲刈りをされていた作業服がお似合いのスタッフの皆さんに集まっていただきました。多くの方が農家出身ではなく、山梨や福岡など全国のさまざまな地域から集まっていて、それぞれのきっかけで六星で働くことを決めたのだとか。農家の良さと企業の良さを掛け合わせているからこそ、これだけの人たちを集めることが出来ているんですね。「農業がやりたかったんですけど、個人農家に就農っていうのがピンと来なくて。農業法人を探して、六星の面接を受けました」と話してくれた佐藤さんは、新卒で就職して8年目。

「自分のじいちゃんが農家だったんですけど、だんだん田んぼの世話ができなくなって、六星に田んぼを預けてるんです。農家を継ぐつもりはなかったけど結局僕も携わって。縁ですね」みんなで一緒に農業をやるってことが楽しい、と松野さん。前職で工業系の経験があり、六星の農機械整備に大きく貢献しています。それから、笑顔の絶えない福井さん、やさしさが溢れる久保田さん、奥さん想いの沖津さん、いじられる馬谷さん。

みなさんのお話を聞いていたら、数年前までご自身も営農課にいたという元尾さんが「もち、焼けたよおー!」と朗らかな声で駆け込んできました。その場の全員から、どっと笑いが。やはりみなさん家族のようです。まるで日曜日の野球チームのようで。焼いたお餅をみんなで頬張っているときもなんだか愛しくてたまらなくて。ふざけあって。作業のときの真剣な表情と打って変って、飾らず自然な雰囲気うらやましいほどに素敵でした。





おいしいって誠実さ

六星という名前の響きのなんと素敵なことでしょう。創業前に集まったと言われる6人の当時のメンバーが、6つの輝く星を目指したという伝えも、地元にある松任農業高校の同窓会の名前である六星会からいただいたという伝えも。昭和52年創業時の4名ではじまったレジェンドのメンバーも、もうすでに前面に出られることはありません。

かつてこの地で農家がつくっていた昔ながらの製法を守り、おすそ分けの精神で丹精を込めてつくる六星の餅。保存料などの添加物もいっさい使っていません。杵つきで空気を押し出すから粘りがあり、焼くと外はパリッとしますが内側はもちりと甘い素材本来のおいしさ。みなさんの笑顔思い浮かべながら食べるとまたいっそうおいしさが増してきます。世界には説明書きなどありません。長い間継がれてきた食文化には、たくさんの名もなき思いが込められています。そのことを忘れないでいたい。すべての生命はいつか星のように輝いて大きな宇宙の中に帰っていきます。

風景を残すということは、私たちがその景色の一部であるということに気づくことです。誰かの役に立ちたいという思いを持ち続けられれば、きっと誰でもその景色に辿り着くことができる。ふるさとで食べるおいしいごはんが人をしあわせにするように。おいしいの中にある誠実さがずっと継がれていきますように。

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。

編集後記

つき立てのお餅から出る白いほわほわの湯気。働くみなさんの笑顔。それぞれの場所での凛とした佇まいが、今も思い浮かびます。(AH) / みんなで稲刈り体験もしたんです。親指はゲー。元尾さんの笑顔。(KO) / どの場面を思い出して切り取っても絵に出来そうな時間でした。(SH) / しっかり者の浅野さん、癒し系の元尾さん、仲良しな菅農課の皆さん。誰も欠けてほしくない素敵な「農家」さんたち。(KT) / 同じ夢を見ることのすばらしさ。6つの輝く星になろう。(NM)

2019.11.29 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品