

旬の人

長野市大岡の山あいの傾斜地に、1・6畝の田んぼがある。今は、真綿のような雪が数十センチ積もっている。

ここで作った米が、昨年11月に福島県天栄村で行われた「第11回米・食味分析鑑定コンクール国際大会」の「低アミロース部門」で2年連続の金賞を受賞した。このコンクールでは、産地、品種、栽培方法によって、様々な米に光をあてており、低アミロース部門は、もちもちした食感が持ち味の品種で競われる。金賞を受けたのは、晩稲のミルキークイーン。寒冷地では、生育期間が十分に取れないため栽培が難しいが、山のきれいな水が、そのうまさの秘密だ。「食感だけでなく、半透明の色の良さが評価されたのでは」という。

1998年、旧大岡村長に

米の食味コンクールで2年連続金賞 大平 芳慧 さん 68

当選した夫嘉久雄さん(74)をサポートするため、勤めていた会社を辞め、専業農家になった。カラオケ、大正琴、フラワーアレンジメントと多趣味だったが、「いっそ農業を趣味に」と思い、2001年

からは有機栽培を目指し始めた。新聞や雑誌を参考に、時には県外の講習会にも参加。肥料には、ワラや牛ふん、ウズの鶏ふんなどを試した。化学肥料と違い、稲の生育が遅

いため、ヒエが「稲が見えなくなるくらい」伸びてしまうが、それでも、「化学肥料や農薬は収量も上がるけど、味が落ちるから……」と妥協はしない。

草するのは難しく、昨年はチエーンを引きずって稲の間のヒエなどを抜き取る「チェーン除草」に挑戦した。「ずくだし(まめにつくる)農業。これが私の生き方」と話す。

「ずくだし農業」で生きる



大平さん自慢のミルキークイーンは、もちもちした食感が特徴だ(長野市大岡甲の自宅で)

メモ 旧大岡村出身。15歳で家業の農業を継ぎ、22歳で結婚。夫の嘉久雄さんは旧大岡村長で、2期目途中の2005年1月、村は長野市と合併した。「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」には07年から挑戦。同年のコンクールで知り合った米販業者からミルキークイーン栽培を勧められた。3人の子供がおり、現在は夫との2人暮らし。

とも言うてくれているという。最近では、東京にいる長男嘉一さん(45)も手伝いに来たりと言いだした。

夏場は毎朝、午前5時半から3時間かけて、田畑の水や雑草、作物の成長具合を見て回る。「作物が『水がほしい』『草を刈ってほしい』って言うてるの。そうしたら、天気の良い具合をみて、やってあげなきゃって思うの」

ノートにはもう、今年の作付け計画が記されている。雪が解け、水が緩む春を待ち望んでいる。

(佐藤寛之)