



《特集》おいしいお米を創る人たち。

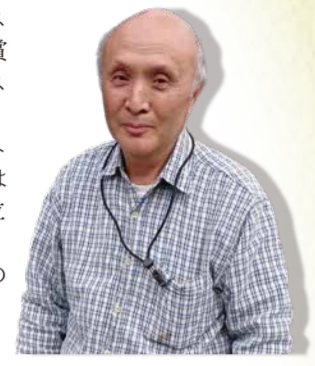
魚沼といえば雪、そして何といってもお米です。その魚沼の中でもさらに雪深いのが東湯之谷です。でもその雪のおかげでお米がさらに美味しくなるのです。厳しい冬とともに暮らし、どこよりも美味しいお米を作る農家のみなさんや、東湯之谷で活躍している人たちにスポットを当ててみました。



湯之谷芋川 の人に聞いてみました

近隣の集落の中では水田の面積は多く、稲作が盛んです。熱心な農家が多く、おいしいコシヒカリを生産してJAなどに出荷しています。縄文式土器がたくさん出土されたことから、その当時から農業に適した土地だと思われます。

1 星 勇さん 68歳
毎年行われるJA食味コンテストで最優秀金賞1回、優秀金賞2回、金賞2回受賞。パワースポットの造詣も深い。「一番旨い米を作りたい。ミネラル豊富な沢の水がここにはあります。稲も生き物、稲の立場で育成しています。旨い米が作れるのは、白山宮のおかげと思っています。(ご神体は五穀豊穡の神)



いもごお

「ゆのたにいもがわ」の地元の呼び方



2 星 洋さん 61歳
酪農から稲作一本に受託も含め155か所以上。「父祖の代から継いできた地域の田園を守っていきたい。」様々な試練を乗り越え、米作りから人作りを学びました。若い人を含めたコミュニティの維持が欠かせません。自宅敷地に集会の場を設置しました。



3 星 秀雄さん 87歳
学習院の稲作体験を当初から実施。稲との対話が大切です。有機肥料使用し、農薬は使いません。土作りや秋に耕すことが重要です。過去2回金賞受賞しました。

うつつの

宇津野 の人に聞いてみました



奥只見湖(銀山湖)

昔は夏季に山奥の銀山平にて木工品などを作って生計を立てていた家が多くありましたが、現在でも銀山湖の周辺で船宿などを営んでいる家が多く、ここでは地元産コシヒカリを提供しています。

4 星 謙一さん
カッパ村村長。年齢不詳カッパの化身かも? こうっば=カッパ。水難事故はカッパの仕業。集落単位で夏の一日「こうっばこの神」に「シリゴ」を抜かれぬよう子ども達だけで行った行事。野菜や川魚を取り、ご飯も炊いて楽しく過ごしました。2017年カッパサミット開催。北海道から台湾まで120人の関係者が参集。



写真は下折立カッパ池(詳細はうら面に)



5 佐藤 あさのさん 81歳
「開高めし」=私が作家の開高健さんに出した山菜炒飯が始まりです。田舎が終わり、両親が山へ戻る寂しさは忘れられないです。両親と郷土料理は切り離せません。歴史的な郷土料理が失われる危機感から「茶々の会」を立ち上げました。



おっただて

「しもおりたて」の地元の呼び方

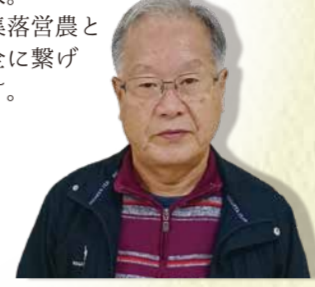
下折立 の人に聞いてみました

昨年からは集落産のコシヒカリをもっと広くPRするための組織が活動を始めました。また都会からの「おりたて米」農業体験を受け入れています。4軒の温泉旅館があり、食事には自家産や地元産のコシヒカリを提供しています。



体験受け入れ(集落の組織で実施中)

6 星 文博さん 70歳
受託も含めてこの地域では多くの圃場を手掛けています。最初は自家田から始まり他家を手伝ううちに規模拡大。今後は集落農と環境保全に繋がりたいです。



生産者の中には、田んぼの除草は手作業で行い、刈り取った稲の乾燥は全て天日干しという昔ながらの手間のかかる方法で米作りをしている農家もあります。

7 星 幸男さん 61歳
代々受け継ぐ田んぼの他に受託田も耕作しています。集落の農業を継続する為に、担い手育成と組織化が必要と思っています。作った米は地域の旅館に提供しています。



折立又 の人に聞いてみました



8 星 久夫さん 55歳
建設業従事の傍ら、親が守ってきた田を継続しています。ここは収量が上がらないですが、低農薬で旨い米が出来ます。

おっただてまた

「おりたてまた」の地元の呼び方



9 星 勝さん 64歳
(工務店経営)受託多数。収量が少なくても旨い米が出来ます。草刈り、水管理、カメ虫対策重要です。



10 星 源一さん 64歳
稲作作業が楽しく、自作米を食べたいと思っていました。定年退職後新規就業受託多数。雪解けの沢の水を使っています。JA食味コンテストで優秀金賞受賞。

大湯温泉 の人に聞いてみました

718年に僧行基が開湯したといわれる古くからの温泉地で10軒の温泉宿があり、食事には自家産や地元産のコシヒカリを提供しています。

おおゆ



16 渡邊 重太郎さん 71歳
竹寿司。研究してシャリにコシヒカリ使用(シャリが旨さの7割左右)。日々シャリを生む、おもてなしをしています。



14 ライスパーティー
枝折峠ヒルクライム、自転車レース出場選手へのおもてなしです。(地元産コシヒカリのおにぎり食べ放題)

栃尾又温泉 の人に聞いてみました

古くから病気やけがによく効くとの評判の湯治場で3軒の温泉宿があり、食事には地元産のコシヒカリを提供しています。

3軒の趣きのある旅館がたたずむ小さな温泉場。



17 星 雅彦さん 自在館
日本秘湯を守る会の会長で湯守。古来より、稲刈りを終えた農家が湯治場に米みそを持ち込み逗留していました。

茶々の会 郷土料理教室
10人集まれば、佐藤あさのさんによる郷土料理教室が受けられます。詳しくは、魚沼市農政課までお問い合わせ下さい。

ここは 米と雪と水の聖地

東湯之谷景観プロジェクト
長野大の学生(ボランティア)と東湯之谷の有志で地域の魅力を発信するために半年かけてマップを作りました。最大の魅力は「米と人」です。雪と水も含めてそのストーリーをお読み取りいただけましたら幸いです。なお制作にあたり、ご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

「東湯之谷」探訪

米と雪と水

おいしいお米を創る人たち。

制作 東湯之谷景観プロジェクト
東湯之谷コミュニティ協議会
尾瀬ルート活性化委員会

2020年1月作成