

# 「たかたのゆめ」 復興の象徴に

## 地元食材と合わせPR

販路拡大  
を見据え 東京・六本木で新米食味会

東日本大震災から復旧を遂げた陸前高田市内の水田で本年度大規模に作付けされた同市のブランド米「たかたのゆめ」。首都圏でおいしさを広めようと、市などによる新米食味会が12日夜、東京・六本木で開かれた。地元農業者が生産への思いを発信したほか、三陸産品と合わせた料理が並び、来場者から好評を博した。本年度、収穫量が想定を上回るなど生産が軌道に乗った中、市は農業者の所得向上を見据え、地元内外の販路拡大策に力を入れる。

主催は市と、震災以降  
贈した日本たばこ産業  
降気仙食材の販路拡大  
や地域振興を図ってき  
た東京都の旬ビッグア  
ップル。「たかたのゆ  
め」の原種米を市に寄  
した。



三陸産の食材と合わせたメニューが  
並んだ食味会＝東京・六本木

陸前高田からは戸羽  
太市長や平成24年度か  
ら市内で生産している  
米崎町の金野千尋さん  
(63)、本年度復旧農地  
で大規模に作付けした  
農事組合法人・サンフ  
ーム小友の村上強さ  
ん(43)らが参加。首  
都圏の企業関係者ら約  
100人が集まった  
中、戸羽市長は「農業  
に夢や将来を託す米に  
なる。積極的に宣伝、  
発信していきたい」と  
アピールした。

金野さんは「『たか  
たのゆめ』が単に田で  
育つことではなく、高  
く売れていくことが真  
の復興」と強調。村上  
さんも倒伏に強く、米  
粒が比較的大きいとい  
った特性にふれながら  
「たくさんの人々に食  
べてもらい、我々もた  
くさん量をつくりた  
い」と述べ、持続可能  
な地域営農や復興への  
思いを込めた。

会場では三陸産の農  
水産食材と「たかたの  
ゆめ」に合わせた新メ  
ニューの提案も。テレ  
ビ番組などで知られる  
日本料理人・大田忠道  
さん(69)は兵庫県神  
戸市で腕をふるい、  
シンブルに仕上げた  
「ゆず塩にぎり」、磯の  
風味やイクラも楽しめ  
る炊き込みご飯などを  
紹介した。

大田さんは「紀州ミ  
カンが海の近くがおい  
しいというように、潮  
風を受けて育つことで  
甘みが出たのかもしれ  
ない。おにぎりのほ  
か冷めてもおいしいのが  
最大のウリ。地元の逸  
品と組み合わせ、陸前

高田に人を呼ぶ観光に  
もつなげる」と期待を  
込めた。

「たかたのゆめ」は、  
JTが20年ほど前から  
静岡県内で開発。粘り  
や食味の良さに定評が  
ある「ひとめぼれ」に  
いもち病などに強い  
「いわた3号」を交配し  
た。

震災後、JTは社会  
貢献の一環で種もみを  
提供。24年度に被災を  
免れた15㌦の水田で金  
野さんが育て、試食用  
や次年度のたねもみと  
して1・1㌦を確保し  
た。

25年度は、12人の認  
定農業者が10・5㌦を  
作付けし、33・7㌦を  
収穫した。本年度は市  
内24農家(団体含む)  
によって54㌦まで拡大  
し、このうち40㌦が復  
旧田。収穫量は想定  
の150㌦を大きく上回  
る230㌦に達した。

市や農協関係者は、  
もっちりとした食感と  
優しい甘みに加え、震  
災復興を願う人々の絆  
によって生産拡大が進  
んだストーリー性も発  
信。市内で気軽に購  
入・食べられる場の拡  
大も図っている。