



12  
Dec. 2017  
No. 749

千三百年の時を経て献納された現代の金

献米

金のいぶき

宮城県涌谷町産

涌谷町

みどりの農業協同組合

現代人に必要な栄養素を備えたおいしい機能性玄米

## 涌谷町の現代の金「金のいぶき」

米の年間一人あたりの消費量は、昭和37年度の118kgをピークに、平成27年度にはその半分程度の54kgまで減少。米の需要量も毎年約8万トンずつの減少傾向にあります。

(農林水産省「米をめぐる状況について」から出典)

その一方で、各地で新たなブランド米が登場し、市場は激化しています。

そういった「質」を追求する市場の動向を受け、今年度、涌谷町では、一步先行く「機能性」を備えた品種「金のいぶき」の作付けを強化しました。

そこで今回は、涌谷の稲作を救う一手としての「金のいぶき」について、紹介します。

### 「ビタミンE」

身体の酸化を抑える抗酸化作用がある。血管や肌・細胞の老化防止や、血行促進など「若返りのビタミン」とも呼ばれる。

### 「GABA(ギャバ)」

アミノ酸の一種で、リラックス効果があり脳内の興奮を鎮める。血圧降下作用もある。

### 機能性米「金のいぶき」

栄養の宝庫の胚芽が通常の3倍もあり、通常の玄米と比較して、特にGABAとビタミンEの含有が多く、現代人に必要な機能性を有しながらこれまでになく食味を兼ね備えた玄米食専用の品種。

金のいぶきは、平成18年に宮城県古川農業試験場で開発され、平成24年に品種登録。元々は、米油の抽出品種だったものの、これまでにない食味の玄米として着目されました。そして、食味だけではなく、栄養の宝庫の胚芽が通常の約3倍もあり、栄養成分が優れている玄米と比較して、特に、GABA(リラックス効果・血圧降下作用)とビタミンE(強い抗酸化作用・老化防止)の含有が多く、現代人に必要な機能性を持った玄米食専用の品種として注目されています。

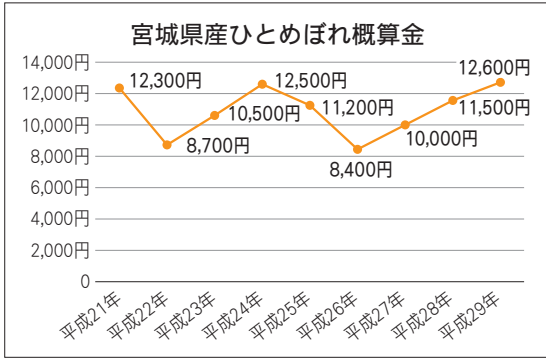
涌谷町では、日本初の産金地ブランドの旗艦米として、町内の稲作農家の所得向上につなげるべく、平成29年度から事業がスタート。この事業に対し、5軒の稲作農家が名乗りを挙げ、涌谷町の「現代の金」の採掘が始まりました。

# 稲

作生産農家を取り巻く環境は、厳しい情勢にあります。

国民一人あたりの年間消費量が減少し続けているとともに、近年、各地で新たな銘柄が次々に投入されており、熾烈な市場となっております。

一方で、需要と供給のバランスを踏まえた生産調整を行っていることから、ひとめぼれで平成29年産で概算金が1万2600円で、前年に比べて1100円高く設定されました。平成26年の84



00円を底値に、3年連続の引き上げとなっております。

米価に明るい兆しが見られる今、次の一手を打つべきと、JAみどりの稲作生産部会では考えました。

市場の健康志向の上昇や日本初の産金の地・涌谷町という歴史的背景を勘案し、ビタミンEやGABAといった現代人に必要な栄養素を備えながら、「金」を冠する金のいぶぎを選択。

高付加価値な金のいぶぎを、高い取引価格で流通できれば、生産者の所得向上も期待できるといふ発想で、作付強化に至りました。

## 所得向上につながる

「金」のためには、良いものを作れば良いというわけではありません。流通経路も重要です。

JAみどりの稲作生産部会では、金のいぶぎを

Q. 今なぜ、「金のいぶぎ」か？

「金のいぶぎ」か？

Answer.

市場が求める高い付加価値と  
涌谷が誇る産金の歴史に縁ある米だから

正規で取り扱えるように、一般社団法人高機能玄米協会に加盟。

加えて、玄米食専用としての流通に必須ともいえる「殺菌殺卵処理」を行うことができる設備を持つ株式会社高清水食糧とJA全農みやぎとで連携した流通経路を構築しました。

このことで、涌谷町の金のいぶぎの生産者は、JA全農みやぎに定額で出荷するだけでなく、自らが生産した金のいぶぎを、安全安心な加工処理を施した上で、涌谷ブランドとして、自らの販路で販売できるようになりました。

なお、販路も、株式会社みどりのサービスが運営する県内各所にある「元気くん市場」や「食材宅配事業」もあり、しっかりとした品質と量を保持する生産者をバックアップする体制が整えられています。

# 涌

谷町産ブランド米  
金のいぶぎの確立

を目指してJAみどりの稲作生産部会涌谷支部の5軒の生産者が、本格的な作付けに挑戦。

JAみどりの稲作生産部会涌谷支部長で、有限会社富士物産の代表取締役を務める及川秀雄さんも、生産者の一人です。

及川さんは、金のいぶぎの作付けを始めて2年目を迎えます。「今年は

2haを作付けしました。

正直な話をするとな金のいぶぎの栽培は、とても難しい。倒伏しやすく、ひとめぼれに比べるといもち病にかかりやすい。加えて、反当(たんとう)の収量も7〜8俵と少なく(通常は9俵程度採れる)、カメムシの被害も大きく影響してくる品種です。会社の経営的に考えれば、他の品種を作付けした方がよい」と、稲刈りが進むほ



生産者として  
郷土のためにできること

JAみどりの稲作生産部会涌谷支部長

## 及川 秀雄 さん (大谷地区)

麓岳の大谷地地区に、金のいぶぎを2ha作付け。

場を見渡します。今年は、夏の長雨と低温が重なり、例年よりもさらに気を遣ったと振り返ります。

そういった苦労を知ったうえで、金のいぶぎの栽培に挑む理由は、郷土への思いにあります。

このプロジェクトは、カメムシ被害に遭った米を選別できる色彩選別機を持つことが一つの条件

になっていますが、それだけではなく、我々生産者と農協、涌谷町の三者が連携し、涌谷町を発信

するという思いを一つにできることが重要と考えます。涌谷町内から発信

できる地場産品は、まだまだ十分とはいえない。生産者ができることとして、会社経営をしながら

金のいぶぎの作付けに挑んでいます。今回、涌谷町産ブランド米の最重要銘柄として金のいぶぎのロゴ・パッ



▲町内各地で、5軒の生産者が、金のいぶぎの栽培に腕を振りました。写真は西地区のほ場。

ケージを整備。三者の金のいぶぎに対する熱量が高まっている今、早急に地固めをし、軌道に乗せたいと今後を見据えます。

「米の生産で大切なことは、品質と収量の保持。今年作付けした5軒の品質・収量の結果を分析して、涌谷に適した栽培マ

ニユアルの確立を進めています。金のいぶぎは、玄米食専用なので市場の

需要と供給のバランスを見て今後の生産量を検討しますが、まずは、涌谷

町内と近隣のどこの小売店に行っても購入できるようにし、皆さんの食卓にいつでもおいしく健康にも良い金のいぶぎを届けられるようにしたい。また、学校給食にも提供し、おいしい米の味を知る子どもたちの育成にもつなげていきたい」。

涌谷の金のいぶぎには、日本初の産金の地に生きる生産者の郷土に対する誇りと愛情が詰まっています。



涌谷町役場農林振興課農産園芸班

## 藤崎 幸治 主査

需給調整を担当。平成28年度から現職。

**宮** 城県の奨励品種として平成28年から金のいぶぎの生産は進められています。「金」を名前に冠しているのであれば、涌谷発信で」と稲作生産部会の及川秀雄さんと話していました。元々稲作生産者でも、生産調整のため、転作として露地野菜や麦、大豆などを作付けしていますが、涌谷の生産者は米づくり

に強い思い入れを持っています。儲けだけではなく、涌谷の良さを表現するためにと宮城県の地方創生事業「地域ブランド米創出事業」を活用し、涌谷町産ブランド米としての独自パッケージで展開していくことで合意に至りました。もちろん金のいぶぎの生産をとおして、農業所得の向上を図ることも重

要です。そのためには、米の消費量を増やさなければなりません。消費のすそ野を広げるため、地元涌谷の子どもたちに、学校給食で提供し、おいしさを知ってもらいながら、涌谷の金の歴史も覚える機会を創出していきます。また、玄米への偏見を払しょくするため、小売店の売場での試食会も予定しています。

もう一方で、安定した収量の確保も重要と考えています。その実現のために、美里農業改良普及センターや古川農業試験場と連携して土壌分析を行い、来年度の栽培方針を今年中に決定しつつ、栽培マニュアルの確立を早急に進めます。まず、来年度は、作付面積を10haに増やし、8軒程度の生産者に栽培をお願いする予定でいます。現在、どの地域におい

ても、地域ブランド米の確立に注力しています。そういった中で、ただ生産量が限定されている希少性だけで太刀打ちするのは困難。「知恵を絞って販売戦略を立てなければいけない。玄米食専用だからこそ、今後多角的な展開が考えられ、もつともつとおもしろくなってくるはず」と次の一手を思案します。

### 《涌谷町産「金のいぶぎ」ブランドロゴについて》

金のいぶぎを象徴する「金色」とともに、「瑠璃色」を基調色としています。

「瑠璃色」は、東大寺の盧舎那仏の螺髮(頭髪)の色が、建立当時には、「瑠璃色」であったことにちなみ、採用しています。

力強い筆文字で「金のいぶぎ」を書き起こすとともに、三倍の大きさの胚芽を持つ米粒をイラストで表現。



産金の歴史の誇りを胸に、「金のいぶき」の黄金の実りを収穫。

# 涌谷町の現代の金「金のいぶき」を 東大寺へ献納プロジェクト!

涌谷町では、今年10月中旬から11月初旬にかけて、金のいぶきの発売に向けて、1300年の時を経て、日本初の産金地から再び東大寺に、現代の金「金のいぶき」を献納するプロジェクトを展開しました。



## 東大寺に向け 産金の地から発送

また、収穫後は、金のいぶきのおにぎりや芋煮がふるまわれ、身も心も金のいぶきで満たされる一日となりました。

体感してもらう意味を込め、奈良時代の農民の衣装を着用し、手刈りで収穫してもらいました。黄金色に実った現代の金を手にした生徒たちからは、自然と笑みがこぼれていました。

日本初の産金の歴史を  
涌谷町内の稲刈りが終盤となった10月14日(日)に、箕岳地区のほ場において、涌谷中学校の生徒による東大寺献納用の金のいぶきの稲刈りを実施しました。

### 【写真解説】

①現代の涌谷の金を手にはじける笑顔②奈良時代の農民の衣装に替えて収穫体験③しっかりと味わってもらいました④生産者とJAみどりの、行政関係者で献納の無事を祈願⑤関係者に担がれ東大寺に向け発送

その後、収穫した金のいぶきは、献納用に依頼。10月31日(火)に、日本初の産金地・黄金山神社において、東大寺までの道中の安全を祈願する発送式を挙行了しました。式には、町行政関係者のほか、JAみどりの稲作生産部会涌谷支部の生産者、JAみどりの関係者が参加し、東大寺への発送を見送りました。

天平の衣装をまといで、  
奈良東大寺に、「金のいぶき」を献納。



毎年11月に奈良市で  
「平城京天平祭東  
大寺参詣」が開催されて  
います。今回の涌谷町産  
ブランド米金のいぶきの  
デビューに合わせて、東  
大寺さまと平城京天平祭  
実行委員会に招待いただ  
き、涌谷町として参加。  
聖武天皇や光明皇后を  
はじめとして、天平文化  
を再現したきらびやかな  
衣装をまとった一団と  
もに、大橋町長を先頭に、  
金のいぶきの稲穂を手  
にした涌谷中学校の生徒ら  
が、金のいぶきと書いた  
幕を張った俵を率いて、  
JR奈良駅から東大寺大  
仏殿までの約2・5kmを  
練り歩き、沿道を歩く観



1300年の時を経て  
東大寺大仏殿へ

【写真解説】

⑥大仏殿前において東大寺  
関係者の皆さんを交えて一  
同で撮影⑦大橋町長を先頭  
に大仏殿を目指す⑧華やか  
な天平衣装が古都に映える  
⑨東大寺参拝者に金のいぶ  
きをPR⑩金のいぶきは  
大仏殿で無事献納

光客にPRしました。  
大仏殿に到着後、金の  
いぶき献納の法要が、東  
大寺狭川普文別當を含む  
式衆7人によって執り行  
われました。  
法要の冒頭、涌谷町か  
ら産出した金をまとう盧  
舎那仏の膝元に、金のい  
ぶきが捧げられ、130  
0年の時空を超えて涌谷  
町の金が相見ええました。

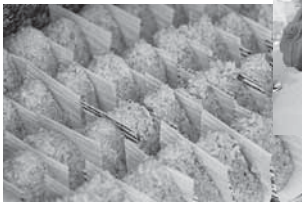
# Q. 金のいぶき、いかがでした？



涌谷町では、11月3日(金)の東大寺への献納に合わせて奈良市内のホテルで、東大寺狭川普文別當や仲川げん奈良市長をお招きして、飲食事業者や米卸事業者、食文化研究者などを対象とした金のいぶきの試食会を開催しました。

また、涌谷町内で開催された産業祭やJAみどりの祭、新米試食会などのイベント、11月17日(金)には町内の小中学校の学校給食で、金のいぶきを先行提供しました。実際に食べてみた皆さんがどのように味わったか、感想を聞いてみました。

町内のイベントでは、おにぎりなどで提供。



普通の玄米と違って、もちもち・ぷちぷちの食感で、甘みも強くておいしかったです。

JAみどりの祭来場者  
20代・子育て世代の女性

中東から奈良に多く訪れるムスリムのお客さまのリクエストに応えられるお米だと思いました。

奈良オマーン友好協会理事長  
砥綿千恵氏

カレーとの相性が抜群。ホテル日航奈良総料理長  
別府和義氏



1年生では、おかわりが続出。6年生では、食缶が空っぽになっていました。

今まで食べた玄米で一番おいしいかもしれない。いい意味で玄米らしさがなく、オススメできるお米だと思う。お米の戦国時代で、玄米食専用は、武器になる。  
奈良の五つ星お米マイスター  
水野光陽氏



パエリアや鯖棒寿司・柿の葉寿司、ババロアなどで提供。

「甘い!」「香ばしい」  
「一粒一粒がしっかりしていて、プチプチした食感がおいしい」  
「他の玄米より食べやすい」  
「初めて玄米を食べたけど、また食べたい」

月将館小学校の  
1年生・6年生児童の皆さん

## 「金のいぶき」の甘糰も大好評

涌谷町地域おこし協力隊の丹治隊員が開発を進める金のいぶきを使った甘糰も、奈良市内で開催した試食会で、牛乳で割った飲み物として提供したほか、ホテル日航奈良の別府総料理長からの提案で、調味料として各種料理にアレンジ。

また、召し上がっていただいた方々からも「そのままデザートとして採用していけると思う」「懐かしい、昔を思い出させてくれる甘み・味わいでびっくりした」と高い評価を頂きました。



東大寺狭川別當(写真右)にも好評だった甘糰



# 簡単おいしい 金のいぶきレシピ

涌谷の米づくりの匠が手がけた「金のいぶき」も、家庭でも  
おいしく食べれる炊き方とアレンジレシピを紹介します。



## いつもの水が減って簡単炊飯

パック詰めされた金のいぶきは、研がずにそのまま使用できます。通常の白米と同じ水加減で、つけおき30分、蒸らし15分でさらにおいしく！

黄金比率(白米2：金のいぶき1)でも、ぜひお楽しみください。



## Tanji no Jitan Recipe

## 水菜と小ねぎでサバの豆乳リゾット風

金のいぶきの高い栄養素に相乗効果をもたらす、涌谷町の特産「小ねぎ」と「水菜」に加えて、簡単に手に入り、健康にも良い「サバの水煮」と「大根」を使った涌谷町地域おこし協力隊の丹治奈緒子隊員が考案したアレンジレシピです。

### 【材料(2人前)】 ●炊いた金のいぶき150g(茶碗1膳分)

- 干し椎茸(スライス)3g ●サバ水煮50g ●大根50g
- 小ねぎ10g ●オリーブオイル大さじ1
- コンソメ小さじ1/2 ●水200ml ●豆乳50ml ●塩少々
- 《トッピング》
- 水菜 ●粉チーズ ●ブラックペッパー 各適量

### 【作り方】

①金のいぶきを炊き、干し椎茸を200mlの水で戻す。戻した干し椎茸は粗みじんにし、だし汁は取っておく。

②大根は3cmくらいの拍子切りにし、小ねぎは斜め切りにしておく。

③オリーブオイルで大根が透き通るまで炒め、サバの水煮をサッと炒め、だし汁と干し椎茸を入れ一煮立ちしたら、コンソメ、金のいぶき、豆乳の順に入れ、焦げ付かないよう中火で煮込む。

④汁気がなくなってきたら塩で味を調べ、小ねぎを加えてサッと絡める。

⑤お好みで水菜と粉チーズ、ブラックペッパーをトッピングしてできあがり！

## 涌谷町産『金のいぶき』を購入するには！？



涌谷町産『金のいぶき』は、右記の店舗において、12月1日(金)から販売を開始します。価格は、1袋(3合450グラム入り)で、480円(税込)です。

### 《涌谷町産『金のいぶき』取扱店舗》

- 元気くん市場仙台店(☎022-348-3130)
- Aコープ涌谷店(☎42-2350)
- Aコープののだけ店(☎45-3002)
- Aコープこごた店(☎31-1077)
- 他みどりの管内のAコープ各店

### 《涌谷町産『金のいぶき』の取扱いについて》

- JAみどりの涌谷営農センター ☎42-3873
- 涌谷町役場農林振興課農産園芸班 ☎43-6910

涌谷町名誉町民

# 大橋 庄治氏が御逝去

平成29年11月14日に町葬を挙行



大橋氏は、昭和47年に36歳の若さで涌谷町議会議員に初当選され、連続5期19年務め、その間、副議長、議長を歴任。その手腕、力量から平成3年から平成7年まで助役に就任されました。

平成7年8月には、多くの町民の衆望を担い、涌谷町長に当選。以来4期16年にわたる町長として、第三次涌谷町総合計画の策定にあたり「健康とふれあいの黄金郷わくや」を将来像とし、産業建設、教

育文化、福祉向上といった町行政すべての分野で指導力を発揮されました。

保健福祉分野におきましては、長期にわたり療養を必要とする方が安心して利用できる療養型病床群・総合リハビリセンターを整備し、高齢者の増加に伴う在宅介護やデイサービスなどの寿町民ニーズが高まるとの認識のもと、平成15年に高齢者福祉複合施設「ゆうらいふ」を完成させ、高齢者福祉の充実を図りました。

社会資本整備におきましては、平成10年にわくや天平の湯をオープンさせ、町民のみならず県内外から多くの人を集める憩いの場を整備しました。また、長年にわたり水害常襲地として悩まされてきた当町において、河川改修を関係機関に積極的に働きかけ、平成10年に江合川特殊堤防改修を実現させるとともに、春には多くの観光客を集める桜回廊を再生させました。

自らも営んでいた農業においては、生産性の高い農業の実現、活力ある農村社会の形成および循環型社会の構築には、農村地域における資源循環の促進、農管用揚排水の水

質保全、農村の生活環境の改善を図ることが重要であると考へ、農業集落排水施設の建設に注力。合わせて農業振興を重点施策とし、基盤整備に意を用い、低コスト大区画圃場整備、湛水防除事業等水田営農活性化を積極的に進め、農業経済の増進に寄与し、農業の近代化と生産性の向上を図り合わせて余剰労働力を利用した畜産、果樹、野菜の栽培など、地域の特性を生かした農業経営の改善に務められました。その間、産地間競争の激化、担い手減少や高齢化など、かつてない厳しい農業を取り巻く環境の仲、複合経営の大きな柱として園芸作物を推進させ、「小ねぎ」「ほうれん草」「水菜」は、年々販売額を伸ばし、県下でも有数の販売実績を誇り、現在では当町の特産品となっています。

また、「農業は人づくりから」と発想の転換を図り、社会経済情勢の変化や国際化時代に機敏に対応するためには、農業者の意識改革が最重要課題であるとして、国内での農業者研修に加え、海外研修も実施し、研修地の米国サリナス市との国際友好都市協定を結ぶに至りました。さらに、

町としても国際交流を進めることに力を入れ、平成15年にはデンマーク国ソロー市とも国際友好都市協定を結ぶに至りました。

教育振興としても次代を担う子どもたちの国際感覚を養うことが必要不可欠という信念から大韓民国扶餘郡林川面との交流を拡大し平成11年から小学生海外研修を開始しました。また、余暇をスポーツ活動に生かす時代の到来を見通し、照明付野球場やサッカー場などを持つ涌谷町総合運動場の建設計画の基礎づくりに貢献。さらに、2001年みやぎ国体の軟式野球競技会場となる涌谷スタジアムを平成10年に完成させ、国体開催のための基盤整備を実現。

こうした地方自治の功績が評価され、平成24年に旭日小綬章を受章されました。

このような大橋氏の功績には町民が等しく敬意を表するものであり、平成28年7月15日には、7人目の名誉町民として推戴しました。

大橋氏のこれまでのご功績に対し深甚なる敬意と感謝を申し上げ、哀悼の意を表します。