

まぼろしの香り米「十和錦」の発見者は「四万十・農の達人」

清流通信の読者の皆さん、こんにちは。今回は四万十川中流域の十和村にお住まいの上山岩雄さん(83歳)を紹介します。

上山さんは、昨年、奥さんのチドリさんと一緒に地元の広井茶生産組合の「しまんと緑茶」のテレビCMに出演し、ACC CMフェスティバル「ACCファイナリスト」賞を受賞した有名人です。また、栗の生産者としても名人であり、毎年高知県の栗の品評会で上位の表彰を受けています。一方、上山さんは四万十流域の香り米「十和錦」の発見者で、流域での普及に貢献されました。

「昭和30年代の前半でした。当時は黄金錦を作りよりましたが、その中で背丈が10cmばあ高く、稲穂がようけ(多く)ついているものを見つけました。初種を採ると杯にたったの一杯位しかなかったけん、食わずに翌年に増やし、またその翌年にやっと食味をすることができました。餅米のように粘りがあって、麦と混ぜても香りが良うて、まっこと(本当に)美味しく、朝、米が炊き上がった時には何とも言えん幸せな気分になりました。ある時、姉が家に来て、このえい(良い)香りは何かと聞くけん、今までのいきさつを話すと、こんなにうまいもんは広めないかと言うことになり、姉の夫が農協の役員をしよったこともあって、だんだんと広まりました。名前がまだなかったので、合併をすることになった十川村と昭和村からとり、私が「十和錦」と命名しました。「十和錦」は栽培が難しいと言いますが、肥料をやりすぎるとかやり(倒れ)ますので、その特性を知っちょけば難しいことはありません。私は、今も除草剤を使わずに手植えで大切に作りよります。」

「十和錦」は、上山さんによりますと100%「十和錦」で炊いてもいいということですが、香り米なので、香りが強く感じられる方は、お米2合ぐらいに小袋で販売されている1袋(80g)がちょうどいいと言われています。

「十和錦」について、お米の専門家は、粘りがあり、さめても風味豊かな香りがし、おにぎりやお弁当のご飯に適していると評価しています。皆様もぜひ、お試しください。きっと幸せな気分になります。

●お問い合わせ 四万十ドラマ ☎0120-40-5532

<http://www.shimanto-tennen.com>



▲十和錦の生みの親・上山さん。



▲80g200円のお試し用サイズもあります。

Topics

「第15回電気ふるさと しまん市」のお知らせ

千葉県の幕張メッセで、イベント期間中15万人が来場するといわれる日本一の物産・観光展が開かれます。今年は、四万十川財団(四万十川保全機構事務局)の音頭取りにより、流域8市町村がこぞって出展します。会場中心の「わがまち日本一」コーナー近くへ是非お越しください。

●日時：11月19日・20日/10:00~18:00 21日/10:00~17:00

●場所：千葉県・幕張メッセ(四万十川流域の展示は2階中央の総合案内所近く)

●詳しくは：<http://www.jiman-ichi.com>