

特集

# 矢板の秋味

日を追うごとに風が冷たくなり、少しずつ影が長くなってきました。矢板もいよいよ秋本番を迎えます。

秋と言えば「食欲の秋」。おいしい食べ物たちが収穫され、市内のお店にもたくさん並べられます。

今号では、「矢板の秋」を代表する食べ物、「おこめ」「りんご」「しいたけ」と、それら旬の食材をお求めいただける「道の駅やいた」をご紹介します。

皆さんもじっくりと矢板の秋を味わってみてはいかがでしょうか？

※本ページの写真は、9月8日に行われたこどもの森こころ保育園による「親子で遊ぼう・作って食べよう新米おむすび。」の様子を撮影したものです。



# — おこめ —



矢板市の農業の中心となっているのが、今も昔も変わらず稲作です。矢板市は、昔から米作りが盛んな地域です。現に富田、豊田などの「田」の付く地名が残っており、米所としての名残が数多くあります。

栃木県全体においても、農業の主要産業は稲作であり、県産のお米は広く全国に流通しています。その中で矢板市のお米にはどのような特徴があるのでしょうか。

矢板市は内陸性気候であるため、一日の最高気温と最低気温の差（日較差）が大きな気候になります。夏場では、朝、夜は涼しいのですが、日中になるとぐんぐん気温が上がります。この日較差がおいしいお米ができるための条件として大きく作用していると言われています。

イネなどの植物は日中、太陽の光を受けて盛んに光合成を行い、おいしさのもとであるデンプンを作り出しています。光合成により葉に蓄積されたデンプンは、水に溶けやすい物

質に姿を変えて茎を通ってもみに運ばれ（転流）、再びデンプンとなって蓄積されます。しかし、夜間に気温が高過ぎるとイネは体力の維持にこれらのエネルギーを使ってしまい、もみに蓄積される量が減ってしまいます。つまり、イネが光合成を行う日中は太陽がさんさんと輝き、夜間は涼しいという日較差の大きい気候がおいしい米ができる条件と言えるのです。

そのため、矢板市で作られたお米は甘みと旨みをギュッとその実に蓄えたものが出来上がります。

米という字は、「八十八」という数字を表す漢字がもとになったと言われており、イネが成長し、収穫されるまでに、88工程もの膨大な手間がかかることを意味しています。現在は、昔と比べて機械化が進み、手間は少なくなったとはいえ、収穫を迎えるまでには多くの作業が必要です。

「八十八」の手間をかけてくれた農家の皆さんに感謝しながら味わってみましょう。

## — おいしいお米を届けたい 生産者の声 —



東泉 和男さん

矢板市で、何十年もお米を作っていますが、やっぱりこの地域で作ったお米はおいしいですね。手間をたっぷりとかけて育てたお米には、愛着もあります。全国の有名な米所と比べても全く遜色ないと思いますよ。きっとこの高原山の山懐に抱かれた矢板市の気候と水の影響がもれませぬ。ぜひ食べ比べてみてください！



柳田 章さん

出来るだけ農薬や化学肥料を使わずに作るようにしています。そのため除草作業など多くの手間がかかりますが、食べた方から「おいしかったよ〜」という声をいただくとそれまでの苦労が吹っ飛ば気がします。

私たち生産者が真心込めて作った矢板のお米！美味しいから食べてみてくださいね！

## — やいたブランド認定！ 矢板たかはら米の魅力 —

### 1. できるだけ減農薬で！

環境保全型農業に取り組む認定農業者（エコファーマー）が、可能な限り農薬を使わずに安全安心なコシヒカリを育てています。畜産農家と連携し、良質な堆肥を使用しています。

### 2. 水にもこだわる！

滋養分たっぷりの高原山の伏流水を、遠方から求めて訪れる方もいらっしゃいます。その水をたっぷりと吸い上げて育った米は、味も香りも良質です。

矢板たかはら米は、口に入れた時の甘味と食味が違います！

冷えてもおいしいので、毎日のお弁当やおにぎりにお薦めです！

おいしい水で作っているから、炊いた時の香りが抜群です！

エコファーマーが作ったこだわりの100%コシヒカリです！

## — 矢板たかはら米が定期的に届く！ —

矢板市農業公社では「矢板たかはら米」を毎月第4金曜日に定期的に配送する「米便」を行っています。毎月ご自宅に、おいしいコシヒカリが配送されます！



7キロ 3,500円  
11キロ 5,000円  
15キロ 6,700円

※全て送料込みの値段です。

ご興味がありましたら、お問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。

申込・問い合わせ／

矢板市農業公社 ☎ (43) 2650

<http://www.yaita-nougyoukousya.jp/>

## —りんご—



矢板のりんごは、「他の地域のりんごと比べてどこが違うのか?」「特徴はどのようなところ?」と聞かれることがあります。確かに外見で、矢板産のりんごを見分けることはできません。それでは、どこに特徴があるのでしょうか?りんごにもいろいろな種類がありますが、今回は、矢板で一番多く作られている「フジ」について考えてみます。

フジといえば青森県、長野県などの全国的に名の知れた大生産地があります。それらの地域は、矢板市より寒い地域にあり、降雪や寒波の影響を強く受けてしまうため、完熟するまで樹につけておくことが難しいとされています。そのため完熟する少し前に収穫し、適正に管理しながら熟させ、全国に向けて流通させています。

矢板の場合は、りんごが生産できる南限とされていることから完熟するまで樹につけておくことができます。

これが「樹上完熟」です。樹の上でじっくりと時間をかけ

て完熟させていき、甘みと酸味を蓄える。こうしてできたりんごは蜜がたっぷりに入ったものになるのです。

しかし、ここで疑問も出てきます。「完全に完熟してしまったらあまり日持ちしないのではないか?」ということです。この疑問がもう一つの矢板のりんご栽培の特徴でもあると言えます。それは、市内で収穫したりんごは、すぐに道の駅やいたなどの直売所や各りんご園で庭先販売されるということです。樹の上で、蜜が入るまで完熟させ、そして新鮮な内に、すぐにお客様に届くサイクルが出来上がっている。それぞれのりんご園で、毎年楽しみにしてくれているお客様との関係がしっかりと構築されている。長い時間をかけて育まれた消費者と生産者との良い関係も、矢板産りんごの大きな特徴ではないでしょうか。

市内には20以上のりんご園があります。あなたもお気に入りのりんご園を見つけてみませんか。

## —しいたけ—



矢板市内で時々、光をさえぎる黒いシートがかかったハウスを見かけることがあります。そこでは、しいたけが栽培されているかもしれません。

しいたけは主に「原木栽培」と「菌床栽培」の2種類の栽培手法で作られています。完全に外で作られるものもありますが、多くのものが、黒いシートを張ったハウスの中で、光量を調節し、適正に湿度などを管理しながら作られています。

「原木栽培」とは、ナラやクヌギなどの天然の木を利用する栽培方法で、伐採した丸太に直接種菌を植え付けます。樹皮を突き破って出てきたしいたけは、形はふぞろいでも本来の香りや歯ごたえが良いと言われています。

一方、「菌床栽培」は、広葉樹のオガ屑と栄養源、水を混合して固めたブロック状のものや、円筒状の培地で菌を繁殖させて、しいたけを栽培する方法です。ハウスの中で適正に湿度管理などを行い、「原木栽培」に比べ安定した多くの収量を確保することがで

きます。皆さんの食卓に並ぶことが多い、おなじみのしいたけです。形も良く、柔らかく、なめらかな触感が味わえると言われています。

これらのしいたけ栽培ですが、矢板市で栽培されたものに何か特徴はあるのでしょうか。お米の説明にもありましたが、矢板市は内陸性気候であるため、一日の日較差が大きくなります。しいたけは、その日較差があればあるほど、身が盛り上がり肉厚なものができます。そのため、矢板のしいたけは、夜間にぐっと冷え込む春や秋がおいしい季節です。また栽培には、水を多く使うことから、清らかで高原山の滋養分を多く含んだ水が溢れ出る、矢板の風土に合っているとも言えます。

主役にもなり、いろいろな料理との相性も良い矢板のしいたけ。採れたてで新鮮なものをすぐに食べるもののほか、干すことで、香りやうまみ成分、栄養素が増します。

これからが旬の秋本番です。ぜひともあなたも肉厚な矢板のしいたけを味わってみてはいかがでしょうか。

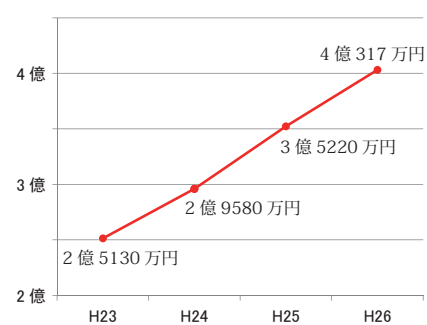
# 一道の駅やいた



道の駅やいたが、オープンして4年が過ぎました。売り上げは順調に推移しています。特にこれからの季節は、コメ、リンゴ等、直売所に秋の商品が豊富に並び、レストランでは秋の食材を使った料理が提供されます。

道の駅やいたのコンセプトは「地産地消」。オープン当初から徹底的にそこにこだわっています。つまり道の駅がそのまま矢板市で作られたものの縮図となっているのです。

### レストラン・直売所売上推移



従業員の方や直売所の生産者の方々、全てが、矢板の良さをアピールする最前線の役割を担っています。

### 農産物直売所 旬鮮やいた



#### 【復活伝統野菜！幸岡ねぎ】

昭和30年代に東京の築地市場から定期的に引き合いのあった「幸岡ねぎ」。その柔らかさと甘みから名指しで注文があったそうです。今、道の駅やいたで復活し、販売されています。ぜひお試しあれ！



#### 【1×2×3＝6次産業商品】

食材を加工し、付加価値をつけて販売することで、道の駅やいたには、やいたブランドに認められた商品が所狭しと並んでいます。市外の方に向けた、おみやげにも人気です。



内川そば (620円) しょうが焼き定食 (880円) カツ丼 (830円)



矢板まんま (720円) きのこご飯セット (900円) 米粉のシフォンケーキセット (580円)

### 農村レストラン つつじ亭

売上 No.1 は「内川そば」。ほかにも、しょうが焼き定食やカツ丼、トンカツなど和とんち豚を使ったメニューも人気です。

季節限定メニューとして、ミニ天丼とすいとんがセットになった「矢板まんま」や、シメジとエリンギたっぷりの「きのこご飯セット」なども登場しており、季節折々の矢板の美味しいものを堪能できます。

また、米粉のシフォンケーキなど、スイーツも充実。おやつやお茶会に利用してみても？



## 比翼の束・特別版 ～焼いたおにぎり～

いま私たちは、食べたいと思うものはほとんど食べることができる。それだけ恵まれた豊かな時代に生活している。

一方で、世界のあちこちにいる飢餓に苦しむ人たち、痩せ細った子どもたちの映像を見るたび、何とか分かちあげられないものかと、日頃の食生活を反省する。

子どもの頃、腹を空かして家に帰り、土間の飯釜に顔を突っ込み握ったおにぎり、味噌をくんで口一杯頬張ったあのおにぎりは、少年時代のおいしいものの一つであった。

今日、コンビニやスーパーのおにぎりコーナーには、白いご飯を海苔で包んだもの、赤飯や栗おこわ、山菜おこわなど、さまざまなものがある。また、梅干しや削り節、昆布などの佃煮・焼き

鮭などの具として入っているものもある。

もともとおにぎりそれ自体は、残り飯の保存や携帯食として用いられたものが、今では常食として販売されている。

しかし、忘れられない「おにぎり」の味は、白いご飯を自分の手で握ったあの味である。

そして、また、母がつくってくれた焦げ目がつくまで焼き、醤油や味噌を塗ってさらにあぶった「焼きおにぎり」の味は格別であった。

その風味の良さを生かし、「やいたおにぎり」、「矢板おにぎり」として米所矢板の名物としてはどうだろうか。

矢板市長 遠藤 忠