

大人の暮らしを楽しくする

【月刊 キョウト スタイル】

KYOTO STYLE 5・6月号

EDITED BY CIAO

2010

04.25発行

月号

TAKE FREE

次号は6/27発行です

目録と呼ばれる時代が一瞬から動き始めている。価値観に苦しむ人々、管理社会の歯車になって働いた数十年、束縛から解き放たれた今こそ「俺は俺で」と声を上げたい、自分らしいこだわりを持って、「新たな世界を」と願う。そんなあなたにエールを送ろう。こだわりを心に秘め、まだ定りかけているあなたには、いつもの声をかけよう。百人百様のこだわりを巡っていく。選んで「新・こだわり派宣言」



米作りの現場を体験するため
契約農家のコンバインに乗って稲刈りする上田さん



契約農家の田んぼで草刈を手伝う上田さん

ひと紙ごとに生産者の顔写真が付く念の入れよう。
また、米袋には貼った食味の鑑定証が

新・こだわり派宣言

われら「こだわり派」 五つ星お米マイスター 上田 那未さん

お米選びは自分の足で

「お米マイスター」は、ブレンド米を自分で調合して販売する資格を認められているお米屋さん（個人）のこと。認定元の日本米穀小売商業組合連合会によると「要するに、お米に明るい人」だという。

京都府八幡市の「玄米屋ウエトミ」を切り盛りする五つ星マイスター、上田那未さん（35）は米にも明るいが、性格もうんと明るい。やさしい幼稚園の先生のような笑顔が、いつもお客さんを迎え入れる。大学卒業後に就職した冷凍食品会社を辞め、父の洋さんが経営する店で働き始めたのは25歳のころ。「お米をブレンドしている時の、あのおい。たまらなく幸せです」。生来の米好きが、自身を父の元へ引き寄せたのだろう。

店内には、北海道から佐賀県まで全国各地から精選したお米の袋がずらりと並ぶ。袋には銘柄とともに生産者の写真、那未さんの食味鑑定済証が付く。北海道の星のゆめ、石川県のノヒカリ。知る人はほとんどいないけれど、味では決してひけをとらない隠れた優

秀米ばかり。いずれも那未さんが、現地に足を運び掘り当てた銘柄だ。

お米マイスターは全国に四千人以上いるが、最上級の五つ星は三百人足らず。難しい資格に挑戦するきっかけは、安心安全な食べ物を追求する気持ちと、新潟の親戚が送ってくれた魚沼コシヒカリだった。「おいしさに驚きました。店で問屋から仕入れていた魚沼コシヒカリと味が違いすぎたんです」。なんでやろ、米づくりから知らなければ？と全国の産地へ足を運ぶ一方、米を勉強し直すつもりで3年前にマイスター認定を目指した。

試験は、いきなり米を渡されて「品種、産地、何年産か答えよ」といった超難問ばかりだったが、暗れて合格。産地巡りでは草刈りを手伝いコンバインにも乗り、「農家にちゃんとお米を作ってもらう環境を整えないと、安全なお米を消費者に届けられない」と悟った。問屋からの仕入れを止め、産地農家と直接契約（現在、約二十件）することを決断。水田環境鑑定士、食味鑑定士などの資格も立て続けに取得した。



「八幡においしい米を売る店がある」。熱心さが実って、口コミが広がりお客さんは飲食店や料亭から個人にも広がった。当初は一カ月百キロほどだった精米量が、いまでは五トンに達する。各地から講演に呼ばれたり、大量のブレンド作業が徹夜になることもあるが、こだわりは捨てない。「安全安心は大事だけど、まずは食味が第一。おいしくないと、お客さんは満足せず、この仕事も長続きしません」。米にかける情熱を語るとき、五つ星の笑顔はぐっと引き締まる。



店内には認定証の額がずらりと並ぶ。手前にあるのが「五つ星お米マイスターの認定証」。(左)

田中でひとまわり存在感を示す玄米屋ウエトミの建物(下)

取材協力 玄米屋ウエトミ/八幡市八幡町木田内1-14