

光る「5ツ星お米マイスター」

安心・安全でおいしい「トミ」を訪れた。お米を求めて、全国を回っています。おいしいごはんの炊き方のポイントを教えます。

大学同窓会の会報「わかみどり」に昨秋、ちょっと目を引くコラムが載った。筆者は京都府八幡市で、無農薬・減農薬専門の米販売店「玄米屋ウエトミ」を経営している上田那未（本名・奈美）さん。中高6期生、大学経済6期生。

日本米穀商業組合連合会認定の5ツ星お米マイスターの資格を持つ「お米博士」である。幅広い知識と鋭い識別能力で、消費者においしい米を提供することができる「5ツ星」は今、全国で270余人しかいない。名刺には、他に水田環境鑑定士▽米食味鑑定士▽雑穀エキスパートの肩書き3つ。そんな米の目利きの話を聞きにお店の「ウエ

米屋さんが多い中、上田

先輩にはこんにちは

題字は深井万象・元中高教諭

さんの店は地道な経営手法を続け、このところ売り上げが急速に伸び、注目されているのである。北海道、長野、福井、石川、滋賀、但馬などの生産農家に足を運び、おいしい米の直接取引を始め、仕入れ米の販売量が3年前の30倍以上にもなったという。

上田さんは大学を卒業して数年間、冷凍食品の会社を勤めた後、父親の店を継いだ。店は近隣のお客を相手にした酒屋である。以来、他店と同様に生き残りのため、白米や食品なども販売したり、あれこれ思案を重ねた。

3年前だったか。親戚からもらった新潟・魚沼産コシヒカリの味が店のコシヒカリとはまったく



違って、とてもおいしかったのに驚いた。「問屋で仕入れていた米に巡り会えるか。こ

「問屋で仕入れていた米に巡り会えるか。こなたに驚いた。たまたま家族が病気に。これを契機に「どう

して品種の判別方法やブレンド技術、安全性の検査などの知識を習得した。は京都、大阪の企業などから呼ばれ、講演するこ

今、忙しい毎日を送る上田さんの常塚山時代。中高と大学あわせて10年間を自宅から片道1時間半をかけて通学した「こた」と言つまで入れ込んで

上田さんはとても気さくな「お米博士」である。そして、口コミで広がったネットワークをたぐり農家に出掛け、農薬の量や水田調査、米作方法を指導することも。一方、店では、こうして求めたいという上田さん。

「農業の再生を願って、今後も生産者と消費者をつなぐ役割を果たしたい。また、町興しなどで地域に役立てたら…」ときき

「農業の再生を願って、今後も生産者と消費者をつなぐ役割を果たしたい。また、町興しなどで地域に役立てたら…」ときき

上田奈美さん

「農業の再生」願って

ユニーク米屋経営 中高46期生・大学経済6期生