

五ツ星お米マイスター

米穀店切り盛り 上田 那未 さん

ひとみやこ

田んぼ見て 買い付け

全国の米産地へ乗り込み、栽培にもかかわりながら米を買い付けるお米屋さんが八幡市にあると聞いた。日本米穀小売商業組合連合会認定の五ツ星お米マイスターで、家業の米穀店「玄米屋 ウエトミ」を切り盛りする上田那未さん(36)。米にかける思いを聞いた。
(立山光一郎)



——お米マイスターを始め、水田環境鑑定士など様々な資格をお持ちですね。

きっかけがありました。以前は、白米を問屋から仕入れて売っていました。2006年に親類から送られた新潟県の魚沼産のコシヒカリの香り、つや、うまみが、店で仕入れていた魚沼産のものと違ってよかったです。問屋の米に疑問を抱き、大事なお客さんに安全で安心なものを食べてもらいたいと、米のこと

を一生懸命勉強するようになりました。

——北海道から佐賀県まで全国各地のお米がそろっています。

当初は10種類くらいでしたが、今は自分がブレンドしているものを含め25〜30種類あります。産地の田んぼを見て、農家から直接買っていきます。納得した米を売りたいと思いい、農家には、農薬の使い方、肥料などの情報を提供し、栽培方法を提案することもあり

農家へ栽培法提案も

ます。外食しておいしい米に出合えば、産地を調べますし、最近では店に置いてほしいと売り込みも増えてきました。

——お米でも環境や健康のことが意識されるようになりました。

扱っているのは無農薬か減農薬の米です。栽培には労力がかかるので、その分、生産者からは高く買い上げ、全量を引き取ることで信頼関係を結んできました。

——目標を聞かせてください。

おいしい米に出合った時は幸せです。農家の方と目的意識が一緒ならいいものができます。米は、作り方を変えても2年や3年で結果は出ませんが、長い目でみておいしい米を作っていきたいと考えています。身近で、死ぬまで食べ続けるものだからこだわってほしいですね。

メモ 冷凍食品会社に勤務後、家業を手伝うようになった。五ツ星のお米マイスターは、全国に305人。このうち府内は11人。認定試験に合格するには、知識だけでなく、精米やブレンドの技術、玄米の品質や種類の見極める能力などが問われる。「玄米屋 ウエトミ」の電話番号は075・982・9180。