

“日本一”のブランド米「魚沼産コシヒカリ」の産地、新潟県魚沼地方（中越地域の4市3町）で3月中旬、「魚沼米憲章」なる文書が15000戸に上る栽培農家に配られた。魚沼地方の自然と風土に根ざした本来のコメづくりに立ち返ろうという内容で、トップブランドの防衛に産地がようやく重い腰を上げた瞬間だった。原動力になったのはうまいコメを知る関係者の舌が感じた危機感だった。

「独特の粘りと香り、やっぱり魚沼のコシヒカリが一番うまい。冷めた時の味の差はまだ大きいよ。でも、新潟に近い会津産のコシヒカリとはきわどい差になってきた。食べ比べでも10人が10人も魚沼産が1番うまいと答えていたのが、最近は1人から2人は他県産が1番うまいと答えるケースも出てきた」。舌で感じる危機をこう説明したのは南魚沼市の栽培農家の男性（53）だ。

魚沼地方の6農協と自治体は昭和61年に魚沼米改良協会を設立した。全農新潟米穀部集荷推進本部に事務局を置く協会の目的は、魚沼産コシヒカリのブランドの維持。年に一度の事業に他県産米と魚沼産米の食べ比べがある。《他県産有名銘柄米の試食による産米改善対策の検討》が事業名で、他県産米の食味向上を受け平成16年に始まった。

魚沼地方を10地域程度に区分、そこにいる会員約100人に市場で人気の高い他県産の新米を4～5種類選んで送り、それぞれの地元の魚沼産米と食べ比べる。（1）見た目（2）香り（3）食べた味の良さ（4）総合点—の4項目について「良い」「わずかに良い」「劣る」「わずかに劣る」で採点してもらう内容だ。

協会事務局は「内部資料で結果は一切公表していません」ということで、具体的な順位は分からない。ところが、協会のオブザーバーとなっている県の地域振興局の職員20人を対象にした食べ比べが昨年11月にあり、参加したという男性職員は「びっくりしました。1位が地元の魚沼産じゃなくて北海道産だったんですから」。

もちろん協会事務局はノーコメント。北海道産を含め他県産米の食味の向上は認めながらも「ツヤと冷めてからのおいしさに関しては魚沼産コシヒカリがまだ上です。何よりも魚沼産コシヒカリは梅雨が明けても品質が落ちません。それによって年間流通銘柄にもなっていますから」とブランド力を強調する。

県の出先機関と自治体、農協が呼びかけた憲章は、他県産米の食味の向上の一方で、魚沼地方でも地域によって平成17年から品質のばらつきが大きくなり、魚沼産コシヒカリとして出荷するのに疑問のある品質のものが目立つようになったのが引き金。「このまま放置すればブランドの信頼が揺らぐ。憲章は全体のレベルをもう一度引き上げるのがねらいです」と話すのは県南魚沼地域振興局農林振興部の田中太一普及課長。

憲章は「田植えは5月中旬以降」「稲の稔りをよくするため、穂が出てから25日間は水を落とさない」など栽培法にも踏み込んだ高品質良食味米の維持向上のための10カ条、「化学合成農薬・化学肥料の使用量を慣行基準の3割以上減らすこと」など安全・安心の米づくりに向けた5カ条が主な内容で、チェックシートの提出も呼びかけている。

日本一のブランド米の産地が本気になってきた。