

テイスト Taste

茨城新聞日曜版



いばらき 食紀行

山の恵みが育む 良質の「小田米」

国道125号をひた走る。厚い雲が空を覆い、今にも雨が落ちてきそうな気配がする。土浦市を過ぎてつくば市に入ると、左側に広々とした水田地帯が目に入ってきた。ここ、小田や北条は県内屈指の米どころとして知られる。米づくりに適した土壌と筑波山麓ならではのミネラル豊富な水が、おいしいお米を育んできた。

今回の目的地は、小田にある農業生産法人「筑波農場」。ホームページには「幻のお米 常陸小田米の生産、販売の会社です」とある。筑波山と青々とした苗。水が



田んぼのあぜでおにぎりを食べるメンバーたち。前列左から2人目が小久保さん（筑波農場にて）

張られた水田に映る山並み。そんなイメージが頭に浮かぶ。

筑波農場の社長、小久保貴史さん(35)は多忙な日々を送っている。農場に隣接する造園業を営んでいるほか、今年はずくば青年会議所の理事長という要職を務めているからだ。

「元々は農業をやっていたんですよ。でも、これからは企業的な農業が重要だと考え、法人化したんです。今年で3年目になりますね。作ることではできても売るのは出来ないでは、時代を乗り切れない。法人にしてから常時雇用も可能になりました」。雇用を募った際には引き合いが予想以上に多かったという。「自然を相手に仕事があったという人が多いんですよね」と小久保さんは言う。

筑波農場は水稲のほか、転作用に小麦や大豆、そばも栽培している。米づくりで特徴的なのが、造園業の仕事で出る草や落ち葉を米糠(ぬか)と混ぜて堆肥にしていることだ。さらに一部水田では、レンゲソウを利用して窒素を取り込み土の中に溜めるレンゲ米などにも取り組んでいる。収穫した米は低温倉庫で玄米のまま保存するため、1年中おいしいお米が販売できるそうだ。

小久保さんが今情熱を傾けているのが、筑波山の売店を改装しておにぎりを販売する計画だ。「今秋オープンを目指しています。おいしいお米を味わってもらおうと同じ時に地元の野菜や土産物も置く予定です」。筑波山麓で育った小久保さんにとって筑波山への思いは強い。「つくばが変わっていく中で、ここにはつくばらしさが残っている。それを大事にしていきたいんですよ」。小久保さんの挑戦はまだ始まったばかりだ。

筑波山麓に行く②