

# おかげさん



2023年 9月 秋号 vol.108  
<https://www.vin-sante.com>

～造り手の想いを伝えたい～  
直輸入ワイン&こだわり食品の店  
Vin Santé ヴァンサンテ ばんどう  
TEL: FAX 06-6681-1710  
大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23  
メール : [espoa\\_ban@yahoo.co.jp](mailto:espoa_ban@yahoo.co.jp)

いつまで暑いんだろう？ と思っていたら、お彼岸が明けるころには、秋らしい風が吹き、過ごしやすくなってきましたね。ちゃんと季節は巡りますね。季節の変わり目は、体調を崩しやすいので、どうぞお身体ご自愛ください。

## 米農家の職人魂を見た！

先日、岡山県の倉敷でお米の栽培をしている山崎農園を訪ねました。山崎さんは、元エンジニアで、車の部品などを作っていましたが、自分が作ったものをもっとダイレクトに届けたいという気持ちもあり、17年前に家業である米農家に戻りました。



## やるならオンリーワンを目指す！

はじめは「自分の子ども達に安心安全なお米を食べさせたい！」という思いから、田んぼを有機無農薬栽培に切り替えました。そして、選んだ米は、飯米の「朝日米」と酒米の「雄町」です。これらは、品種改良されていない原点に近いお米です。米に惚れこみ、農法にこだわり、やるならとことん！と意気込みましたが、初めからそう上手く行くはずもなく、手探りの中、全国の有機農家さんと勉強会を持ち次第に今の農法を確立していったそうです。それでも「農家は、毎年一年生」という気持ちを忘れずに、春を迎えると仰います。毎年変わる気候に対応しながら、ベストを尽くす。これは、米に限らず、すべての農家さんに言えることですが、農業という仕事は、本当に偉大だなあとつくづく思います。

山崎さんとは2月のお米の勉強会の会合で出会い、「僕の雄町で酒を仕込んでみたいって蔵はないかな？」というお話から、それならば！と私がピンと来たのが「三笑楽」の山崎杜氏でした。（名前が同じでややこしいですが…）

早速連絡を取ったら、山崎杜氏も圃場を見たいとのことで、今回の訪問となりました。こだわりの強い2人の山崎さんは意気投合し、来年の雄町から酒を仕込むことになりました。なので、お酒は再来年に出来ることになるのですが、今からワクワク、ぜひ、皆さまも楽しみにお待ちくださいね。



また飯米の「朝日米」は、当店に入荷しますので、ぜひ食べてみて欲しいです。栄養をたっぷり残し、かつ炊きやすい1分づきが山崎さんの一押しです。もちろん、玄米、白米もごさいます。やさしい甘さでおかずに寄り添うお米で、冷めてもおいしいです。食欲の秋ですね。

【坂東武子】