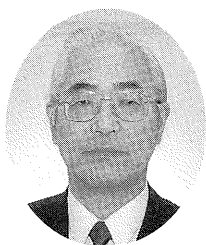


巻頭言



宮沢賢治と食味のおはなし

(財)日本植物調節剤研究協会 理事
日産化学工業(株) 常務取締役

猪飼 隆

お米の食味値という評価があります。これは、近赤外線分析機で「アミロース」「たんぱく質」「水分」「脂肪酸度(玄米)」の4つの成分を測定し、食味方程式により食味値をだすのだそうです。100点満点で表しますが、数値が高いほどおいしいと評価されます。食味値が70%ということは約7割の人がおいしいと感じるレベルだそうです。残念ながら100点満点の食味値のものにはお目にかかっておりません。100点はともかく90点位の米を一度は食べてみたいですね。ほんとにそんなお米はあるのでしょうか。

この頃は、健康志向と称して麦を入れたり、五穀米を混ぜたり致しますので本当にお米の食味が良いのかなんだかわからなくなってきましたが、一方では品種ごとに最も適した食べ方や、料理法も研究されていることも事実です。温暖化の影響で北海道のお米がよりおいしくなったという話も北海道の方々から聞こえてきます。

昔から、水稻の品種は変遷があり、新品種の開発に携わられた方々には全国民が揃って感謝しなければならないでしょう。また各地でお国自慢の米がありますから、素人さんがお米の品定めをやるのも少々気を付けなければなりません。

食味もさることながら、手元資料によれば明治10年頃の反収は、今は米どころの秋田でもせいぜいが120~130キロです。昭和10年前後では300キロ弱ですね。このころは陸奥132号という品種が救世主として栽培されていましたが、それでも大変な冷害に見舞われ苦しい時代だったと思います。宮沢賢治の「春と修羅」という詩集がありますが、当時の稲作りの様子が写真などを見るよりも鮮明に伝わってきます。おそ

らく農業が十分にあった筈もなく、草取りに ついても「三番除草」という表現からして最低三回のつらい草取りが中干し前にあった様に見受けられます。なにしろ除草剤はないのです。そう言えばその中には“もうはたらくな”という題名の一編もありました。随分と働いたのでしょうね。

ところで、話は戻りますが、当時は食味値の測定などは無かったでしょう。食味値を考える以前にまず増産です。

現在では反収10俵も珍しくないわけですから収量からみた農業技術の発展は絶大だと思います。品種の選抜もさることながら病虫害の防除に関しても営々とした努力が続けられてきました。稲の栽培は農業、肥料なくしては成り立ちません。植物病理学会のお話によりますと、例えば、各種植物病原菌におかされ病害により失われる作物生産は年間7~8億人分の食糧に相当する、とのこと。食糧の安定的供給と増産と品質の維持に貢献してきた化学農業がやり玉にあげられていることも、俄かに納得出来るものでもありません。一生懸命に研究開発を重ね、農業の現場に役立つようにと考え出された幾多の農業も、いろいろな変遷をたどって来たことは事実です。しかしながら、だからといって減農業、省農業だけを標榜することが適当なのかどうか、良く考えてみる必要があります。農業は上手に、そして大事に、使いこなすことによって一層生きて来るのです。

お米は上手に作ってこそです。「食味値」のお話も息を吹き返しましょう。宮沢賢治はなんと言われるのでしょうか。