



KGPN 地産地消キャンペーン

The e-Mono Story

ジモノがたり

no.11

地産地消の担い手紹介シート

- 農業
- 畜産業
- 食品加工業者
- 流通業者
- 飲食店
- 弁当惣菜店

お米の美味しさを徹底追求する米職人

京都辻農園 / 辻典彦

辻さんの米・たけのこを食べるには…

京都吉兆・松花堂店(八幡市)・新宿つな八・京都高島屋店、
京懐石・京都幽玄(祇園)・御料理・未在(祇園) 京都辻農園のオンラインショップ



DATA
事業者名: 京都辻農園 / 株式会社 辻典彦
代表者: 辻典彦
所在地: 八幡市八幡松原
電話: 075-950-8811
URL: www.kyoto-t.net
主な生産物: 米・たけのこ
主な出荷先: 京都市内高級料理店など

●田んぼのすき間で収量アップ!?



八幡にある辻さんの田んぼは、一面の稲で覆われるおなじみの水田風景とは一風

変わっています。4条植えたら1条植えない植え方で、すき間だらけの田んぼです。通常の8割しか植えていないにも関わらず、稲の株が張り、穂もたわわに実って、意外にも収量は減らずに安定するのだとか。すき間があると水鳥が飛来しやすくなって雑草を食べてくれる上、陽当たりと風通しが良いと稲が病気になるにくいので、除草剤や農薬も減らせるのだそうです。

●お米の美味しさを徹底的に追求

京都辻農園のヒノヒカリは、日本お米向上委員会の「お米番付」で2017年から2年連続最

優秀賞を受賞しました。これは、自身もお米ソムリエ(米・食味鑑定士)の資格を取り、田んぼ1枚ごとの栽培履歴をきっちり識別して味を評価し、長年研究を積み重ねた努力の賜物です。例えば、田植えを6月中下旬まで遅らせると、米が実る時期の残暑を避けられて、味が良くなることが分かりました。一番美味しいタイミングで収穫することはもちろん、収穫後の乾燥は、高温で急激に乾燥させるのではなく、低温で2晩かけてゆっくり乾燥すると、さらに風味が違うことも分かりました。



食味を最優先して手間や努力を惜しまない、職人がたぎの究極の米づくりです。

筆者も辻さんの真空パックのお米を試食してみました。土鍋でお粥を炊いたら、まるで魔法のように台所中にいい香りが広がりました。風味を損ねない真空パックの効果も実感できました。

●米の美味しさを納得してもらうために

「京都は新潟などの有名産地と違って、本当に美味しさを感じてもらえないと買っていただけないので」と辻さん。多忙な中でも売り込む機会は逃さずに、積極的に足を運びます。さらには、こだわってとり着いた栽培ノウハウも、惜しみなくオープンにしています。昨秋、志を同じくする山城地域の若手有機農家たちと、技術向上や販路開拓に取り組むグループ「アグリート京都山城」を結成しました。



辻さんはお米の他に、たけのこもこだわって生産しています。甘くてえぐみのない特大サイズの



の「白子筍」は、竹林の管理を極めた自慢の品です。

KGPN 京都でグリーン購入を

いちおし / ジモノ

京都辻農園
食味鑑定米「石清水」®
1.8kg 紙袋 2,700円
300g 真空パック 500円



安全で安心な米を求めて農薬不使用・化学肥料不使用で栽培し、さらに美味しさも追求したのが『石清水』®。お米のプロが食味を実食審査する「お米番付」で、2年連続最優秀賞を受賞した自信作です。