

# 蘇る伝統の菰野米

## 三重県が誇る3品種の地元米

**コ** シヒカリやキヌヒカリ、ミルキークイーンといった全国的に主要な品種に加え、県内固有の品種である「みえのゆめ」なども含めて町内で生産されている米の品種は数多くあります。

米の品種が多様である一因は、幕末から明治期にかけて一株でたくさん米がとれる効率的な品種を発見しようと各地で開発が進められていたからです。そのような中、三重県で発見された品種が「関取」、「伊勢錦」、「竹成」です。これら3品種は「伊勢の三穂」と呼ばれ、当時は収量や育てやすさの観点から大きく注目を浴びていた品種でした。中でも、特

に菰野町に縁のある品種が「関取」と「竹成」です。

**関** 取は、嘉永元年（1848年）に中菰野の佐々木惣吉が当時の品種の中から変種を発見したことから始まります。その変種は、米粒は小粒でしたが数が多く、色は青みを帯び、粒の皮が薄かったことが特徴としてみられました。また、稲の背丈は高さが風に強く、めったに倒れなかったことから「関取」と名づけられました。当時は、小粒で米の形が良かったことから寿司のシャリとしてよく使われていたと言われ、明治40年（1907年）には全

**風** に強く倒れにくかった関取

取は、嘉永元年（1848年）に中菰野の佐々木惣吉が当時の品種の中から変種を発見したことから始まります。その変種は、米粒は小粒でしたが数が多く、色は青みを帯び、粒の皮が薄かったことが特徴としてみられました。また、稲の背丈は高さが風に強く、めったに倒れなかったことから「関取」と名づけられました。当時は、小粒で米の形が良かったことから寿司のシャリとしてよく使われていたと言われ、明治40年（1907年）には全

## 特産 黄金色の恵み GOLDEN HARVEST

国で約6万鈴の作付面積を誇りました。しかし、病気に弱かったことや小粒であった特性は収量増加につながらず、次第に生産量が減少していききました。

**大量の結実が見込めた竹成**

**竹** 成の松岡直右衛門は、竹成でも関取のような生産に適した品種を生み出せないかと画策していました。明治7年（1874年）、直右衛門が育てていた品種の中からひとつの穂に330粒も結実している変種を発見しました。その穂をもとに実験栽培を繰り返し、明治10年（1877年）、ついにその特性の定着に成功しました。これが「竹成」です。竹成は、茎が短く従来の品種に比べると多くの収量が見込めて品質も良かったことから明治20年代には伊勢、尾張地域に広まり、その後、東海地方一円にまで普及しました。明治40年（1907年）頃には栃木県や京都府まで広まりましたが、病気に弱かったため、大正期には急減しました。その後、「竹成」を母体とする品種が6品種ほど派生して全国各地に広まりました。

しばらくの期間、関取と竹成はどちらの品種も生産者がおらず、過去の傾向があります。特に稲穂が実った時期は、稲の頭頂部が重くなり、倒れやすくなります。そのため、追肥などで多く稲穂をつけるよう期待すると刈り取りの時期にはその多くが倒れてしまいます。また、米粒が小粒であることから、同じ大きさの水田でもコシヒカリの半分程度の収量しか収穫することができません。これらの要因により現在、生産性の高いコシヒカリを生産する農家がほとんどで関取や竹成を生産する農家はごく一部しかいません。しかし、菰野町特産の品種を育てる生産者の皆さんは「二度と絶やしてはいけない」という想いのもと、苦勞の末に蘇らせた品種にこだわりをもって生産を続けています。

## 苦勞してでも生産を続ける

粒が細かく固めの関取米は口にした時の食感が強く感じられます。現代の品種に比べて倒れやすいため、追肥の量なども何年もかけてベストな状態を見つけました。苦勞する部分も多いですが、町独自の品種を絶やすことがないよう生産を続けています。

こもの米推進協議会  
会長 秦 好文さん



# 関取 竹成

|   |      |                                   |
|---|------|-----------------------------------|
| 関取  | 品種名  | 竹成                                |
| 佐々木惣吉                                     | 発見者  | 松岡直右衛門                            |
| 嘉永元年 (1848年)                              | 発見年  | 明治7年 (1874年)                      |
| ・背丈は高いが倒れにくい<br>・米粒は小粒<br>・粒の皮が薄く青みを帯びている | 特徴   | ・背丈は低い<br>・米粒は小粒<br>・一株あたりの結実数が多い |
| ・寿司<br>・日本酒の酒米                            | 主な用途 | ・日本酒の酒米                           |
| 菰野乃大物                                     | 日本酒  | 竹成                                |



### COMMENT

のどごしがよく、苦味が残らない後味。辛口ですっきりしており、お酒が苦手な人でも飲みやすいです。華やかな香りもあり、古代米を使用した口マンに想いを馳せて味わってみてください。



### COMMENT

やや甘口で米の味わいやコクをしっかりと感じられ、料理との相性も良いため、食中酒としても楽しむことができます。後味はあっさりとした味わいで常温でも飲みやすいお酒です。

## 町特産の品種を絶やさない

**現** 在、全国各地で育てられているコシヒカリなどと比べて関取や竹成は決して育てやすい品種ではありません。コシヒカリなどの品種はこれまで幾度となく品種改良を重ねられ、確実な収量が確保できるよう、病気に強く、一株でたくさん米粒がつくように作られています。それに比べて、関取や竹成はかつては収量が確保できる優良な品種として育てられてきましたが、現在ではどうしても生産性が劣ります。例えば関取とコシヒカリとを比較すると、関取は背丈が10センチほど高く育ち、風などの影響を受けやすい

傾向があります。特に稲穂が実った時期は、稲の頭頂部が重くなり、倒れやすくなります。そのため、追肥などで多く稲穂をつけるよう期待すると刈り取りの時期にはその多くが倒れてしまいます。また、米粒が小粒であることから、同じ大きさの水田でもコシヒカリの半分程度の収量しか収穫することができません。



▲令和3年に実った関取米を誇らげな表情で眺める秦さん

の品種として忘れ去られていました。しかし、平成17年頃から町内の生産者の皆さんや関係者が力を合わせて町独自の品種を蘇らせようと取り組みを開始しました。現在も生産量が少なく、流通量が限られてはいますが、町内で生産され、日本酒の原料などとして使用されています。



鈴鹿山脈を背に揺れる青みを帯びた関取の稲穂

もうひとつの地元米  
三重県が誇る酒造好適米  
「神の穂」

関取と竹成のほかに三重県の酒造好適米である「神の穂」を用いた「田光」も町の地酒として販売されています。「田光」には、田光区で育てられた「神の穂」が使用されています。

**COMMENT**  
釈迦ヶ岳から湧き出る雪解け水を使用しており、辛口で華やかな香りと力強い旨味を感じられます。開栓してから角がとれて、まろやかになっていく味わいを楽しむこともできます。