

# 江戸楽

edo-gaku

江戸を知れば、  
東京は  
もっと楽しい

12  
2021

No.152

## 日本の 米を志して

（米どころ福島  
の挑戦）

松平定知／「日々是歴史也」  
大石学／「大江戸歴史巡り」  
「世界が見た日本橋」  
高橋英樹／「七万人を斬った男  
高橋英樹の歴史つれづれ帖」

定価

680円



金色の稲穂がまばゆく揺れる、実りの秋。今年も多くの人が新米に舌鼓を打っていることだろう。毎年、その年に収穫された米を対象に日本穀物検定協会による「食味ランキング」が発表される。最高評価である「特A」を、平成29年産から直近の令和2年産まで4年連続で最も多く獲得している、日本有数の米どころが福島県だ。

県内を三等分するように阿武隈高地と奥羽山脈が走る福島県は朝夕の寒暖差が大きく、このことが稲作に適している、とされる。だが本来、暖国の産物である稲を、降雪量が多く寒さの厳しい土地で育てるには、品種改良や農業技術の発展が不可欠であった。

江戸時代、雪深い会津の地における稲作を研究し、“米どころ福島”の種を蒔いた佐瀬与次右衛門と、東日本大震災を乗り越え、今年本格デビューを迎える新品種「福、笑い」の誕生に情熱を燃やした人々。今号の特集では、そんな福島県の米作りの歴史と人々の想いに触れたい。

# 特集 日本一の 米を志して

～米どころ福島の挑戦～



# 米どころ 福島を知る

全国三位の面積を誇る福島県では、各地の気候・風土に合わせた様々な農作物が作られている。福島県農業総合センターの五十嵐裕二さんに、福島県の気候や地理条件、農作物の概況についてお話しいただいた。



福島県農業総合センター  
作物園芸部長

五十嵐裕二さん

1963年福島県生まれ。旧福島県農業試験場冷害試験地の研究員、農業関係の行政などを経て、2019年農業総合センター作物園芸部品種開発科長、2021年より現職

## 三つに大別される 福島県の気候

四七都道府県のうち、福島県の面積は北海道、岩手県に続き三位です。南北に広がる奥羽山脈と阿武隈高地の二つの山並みによって、西から会津、中通り、浜通りの三つの地方に大きく分けられ、それぞれ気候・風土が異なります。

福島県のほぼ中央にある「猪苗代湖」は奥羽山脈の中にあり、それより西側が「会津」、猪苗代湖から東側、阿武隈高地までの間が「中通り」、阿武隈高地の東側の海沿いの地域を「浜通り」と

呼びます。

福島県の気候を説明するうえで、重要なものがあります。それは「二つの風」です。一つは冬に日本海から吹く湿った冷たい季節風、もう一つは夏に太平洋から吹く「やませ」と呼ばれる冷たい風です。

福島県でも一番西側に位置する会津は高い山が多く、冬に日本海から吹く湿った季節風が山に当たることによって雪が降り、国内でも有数の豪雪地帯となっています。雪が積もった高い山はそのまま天然の「水瓶」となり、稲の生育に必要な水が潤沢に供給される利点があります。

## 多種多様な農産物と 米どころ福島

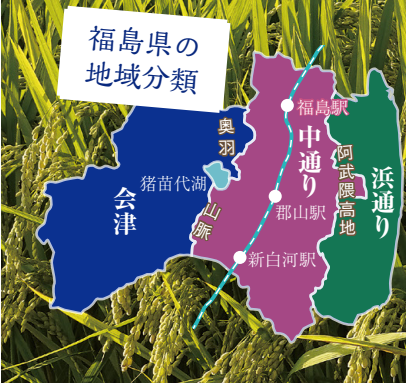
会津では、先述のとおり水稲の栽培に適しており、米の一大産地となっています。また、古くからのソバ文化があり、ソバの栽培も盛んです。南会津では涼しい気候を活かしてカスミソウ、リンドウの大きな産地があります。野菜ではトマト、アスパラガスなども栽培されています。

中通りや浜通りは会津ほど稲作の好条件が整っていないため、古くから畑作が広がっていました。福島盆地では、もも、なし、リンゴ、ブドウなど果樹栽培が盛んで、全国でも有数の産地を形成しています。

成しています。阿武隈高地周辺はインゲン、キュウリ、ピーマンなどの夏野菜の大きな産地となっているほか、畜産も盛んです。浜通りは冬の温暖な気候を活かして、麦、イチゴ、花きなどの栽培が盛んな他、ブロッコリー、長ネギ、トマトなどの野菜の作付も伸びてきています。

二〇二〇年の福島県の米の作付け面積は六万五千三百ヘクタール、収穫量は三六万七千トン。全国で六番目の米どころです。先ほど述べたように県内では様々な農作物が栽培されていますが、中でも米は県全体の農業産出額の三分の一を占める主要な作物となっています。

磐梯山を背景に揺れる稲穂



また会津は内陸性気候のため昼と夜の気温差が大きいことも特徴です。植物にとって、夜の気温が低いと体力を消耗しにくくなり、昼の気温が高くとよく生育できることになるので気温差が大きいことは稲にとって都合の良い条件であり、会津が「米どころ」と言われる所以です。

反対に、福島県でも一番東側に位置し、太平洋に面している浜通りは、夏の冷たい「やませ」の影響を強く受けます。「やませ」の風がもたらす夏の低温は、時として「冷害」をもたらし、米の収量を著しく低下させることがあります。ただし冬は、日本海から吹く湿った冷たい季節風の影響をほとんど受けず、乾燥した暖かな晴天の日が続くので、冬作の麦などの栽培に非常に適しています。



福島県農業総合センターの試験圃場。こちらでは開発中の様々な品種の稲を育て、圃場を細かく区切って栽培しているため、人の手で刈り取りが行われている

現代にも活きる、

# 『会津農書』の教え

米どころとして知られる福島県だが、

ここでは、江戸時代はこの地の米作りを支えた

日本初の農民による、農民の為の農書を紹介したい。

『会津農書』が記された背景と、著者・佐瀬与次右衛門の現代に活きる

思いを元福島県立博物館専門学芸員の佐々木長生さんに聞いた。

元福島県立博物館  
専門学芸員

佐々木長生さん

1949年福島県南相馬市鹿島区生まれ。東北学院大学文学部史学科卒業。財団法人津民俗館学芸員を経て、福島県立博物館元専門学芸員。著書に『農具が語る福とくらし』（歴史春秋社）日本農書全集第19巻『会津農書・会津農書附録』共著（農山漁村文化協会）等。



初夏の会津盆地（遠景は飯豊山）提供：（公財）福島県観光物産交流協会

## 『会津農書』が求められた 歴史的背景

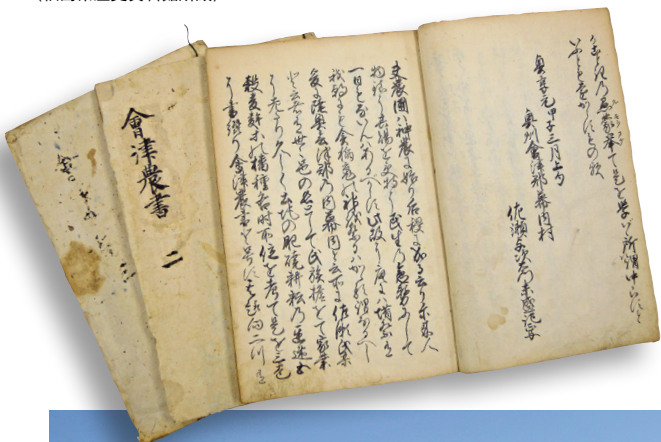
日本で「農書」と呼ばれる農業技術書が出現したのは、元禄時代（一六八八〜一七〇四）前後です。その理由は、幕藩体制により国が治められ、主年貢とする石高制が基盤となり、各藩には米を安定して生産することが求められたこと。そして日本の農村の農業経営が変化したことです。それまでは、一族による大家族の農業経営が行われてい

ましたが、寛文年間（一六六一〜一六七三）頃になると、夫婦を中心とした小家族による小農民経営が行われるようになりまし。小家族による農業経営は、農業知識や、農具が十分でないことも多く、自然環境の影響を受けやすいため、米の生産が不安定なものになります。その為、全国的に農書、現代で言うマニュアル書の必要性が高まったのです。寛永二〇年（一六四三）、会津藩主となった保科正之は、国を良く治めるためには領民の生活



佐瀬与次右衛門の農業指導図（『会津孝子伝』（福島県立博物館蔵）より。右上が畔に立ち農作業を見守る佐瀬与次右衛門

『会津農書』（写）。日本の農書の代表と言われる宮崎安貞の『農業全書』よりも13年早く著述された（福島県歴史資料館所蔵）



## 現代にも通じる 持続可能な農業

私は『会津農書』には、現代にも通じることが沢山書かれています。今、有機農法が注目されていますが、『会津農書』には、循環農法についても記されています。また、当時から害虫や自然災害に見舞われてきましたがリスクをゼロにするのではなく、いかに回避するか、少なくするかが考えられています。このように、現代の農業にも通ずる考えが多く記されているのです。自然とともに歩む、持続可能な農業の必要性を、『会津農書』は現代の私たちに教えているのではないのでしょうか。

を知ることが第一と、領内の産業・地誌・風俗を調査し書き上げました。貞享元年（一六八四）に佐瀬与次右衛門によって著された『会津農書』も、先に述べた歴史背景とともに、保科正之の政策の一環であったと考えられます。

## 体験をすべて村民に伝える

『会津農書』を著した佐瀬与次右衛門は、若松城近く幕内村（現在の会津若松市神指町幕内）の肝煎（村の代表者・名主）

でした。暖国の産物である稲は、会津の多雪や寒さといった厳しい自然環境では品種改良や農業技術の発展が必要不可欠でした。また、会津地方は広く、平坦部と山間部とでは、農作業に十日間の差がありました。会津という地域を「里郷」と「山郷」に分けて、それぞれの農業技術を記しました。何回も実験を繰り返し、異なる条件の水田に対し、各々の土壌に最も適した稲を計画的に取り入れたのです。『会津農書』には、各地域の土の色、重さ、味まで記され

ています。「黄黒く甘い土は良い土で、白っぽい酸っぱい土は悪い土」といったように、土の味にまで言及しているのです。また、「飯豊山の雪が牛の形になったら『桜の花が咲いたら』種をまく」といったように、誰にも分かるよう、具体的に記しました。さらに古くから土地に伝えられてきた農業技術の体験・実験結果も記述しています。まさに、農民である与次右衛門が、自分の五感を使い、自らの体験や実験を通じ、会津の天候、土地、環境に即した農業技術書を書き記したのです。『会津農書』の著述から二〇年後の宝永元年（一七〇四）には、あまり文字が読めない村人たちにも分かるように、リズムを付けて口ずさんで覚えられるよう『会津歌農書』を著述しています。こうした与次右衛門の姿には、村人たちに自分の知りえることを教え、会津の自然、天気や土壌に即した農業方法を伝えたいという思いが込められているのです。

現在の幕内の田畑。与次右衛門の時代の後、幕内は、若松城下への野菜供給地へと発展し、「菜園場」と呼ばれるようになる（撮影協力：会津若松市役所）



# 米どころ福島の米

お馴染みのものから、福島県オリジナル品種、そして今年鳴り物入りで登場した期待の新顔まで、県の奨励品種として挙げられる米を紹介しよう。

※本頁で紹介するのは米飯用として使われる「粳米(うるちまい)」に限定。酒米、糯米(もちごめ)は除く



## ● コシヒカリ

1956年に福井県で誕生。日本を代表する良食味品種。福島県でも最も作付け面積が多い。穂が出るのが比較的遅く、登熟期(米粒が発育・肥大する期間)に極端に高温とならないため、美味しいコシヒカリができる。日本穀物検定協会が行う食味ランキングでも福島県産コシヒカリは毎年多くの「特A」を獲得している。



## ● ひとめぼれ

1991年に宮城県で誕生。福島県ではコシヒカリ・天のつぶに次いで作付け面積が多い品種。寒さに強く、東北地方の主力品種となっている。コシヒカリより登熟期が早いので、福島県では平坦部から山間部にかけて作付けされている。こちらもコシヒカリと同じく食味が良く、米の食味ランキングの「特A」を獲得している。味と香りが良く、ねばりが強い。



## ● 天のつぶ

県のオリジナル品種で、福島県農業総合センターが開発し、2010年に県の奨励品種に採用された。登熟期はコシヒカリとひとめぼれの中間で、平坦部を中心に作付けされている。ふっくらと炊き上がり、粒感がありながら粘りもある良食味品種。稲が倒れにくいので栽培しやすく、近年は急速に作付け面積を伸ばしている。



## ● 里山のつぶ

2015年に県の奨励品種に採用された。ひとめぼれよりも登熟期が早く、中山間地向けの県オリジナル品種。良食味品種で、倒伏しにくい・耐冷性が高い・いもち病に強いなど、農家にとっても作りやすい品種として期待されている。大粒でしっかりとした食べごたえがあり、適度な粘りと旨味がありながらあっさりとした味わい。

2021年  
本格デビュー

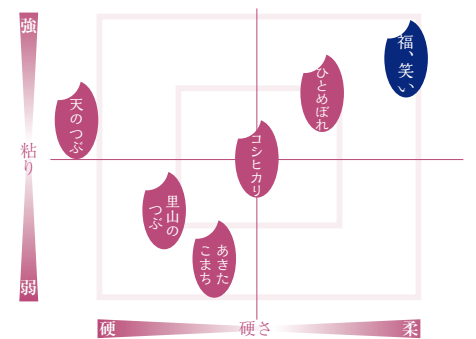
## ● 福、笑い

2006年に「コシヒカリ」の血を引く「新潟88号」を母、「ひとめぼれ」の血を引く「郡系627」を父として交配され、今年本格デビューを果たしたのが福島県の新ブランド米「福、笑い」だ。



次ページよりその魅力を紹介

米の食味チャート



# 福島から笑顔をお届け

# 福、笑い

「福島から日本一の米を」との思いから品種開発が始まった二〇〇六年。父・母となる系統の組み合わせは数千にも及んだ。試験的な育成・分析を地道に繰り返す日々の中、二〇一一年、東北地方を東日本大震災が襲う。苦難の日々を乗り越えて選り抜いた米は、「福島の誇りを込めたこの米に関わる全ての人を幸せに」との思いから「福、笑い」と命名される。開発開始から十四年。昨年のプレデビューを経て、今年本格デビューを迎える「福、笑い」。その誕生までの過程と、魅力を紹介しよう。



# 「福、笑い」誕生ものがたり

福島県農業総合センター  
作物園芸部長

五十嵐裕二さん



ここからは、今年デビューを迎える「福、笑い」に携わった人々に登場いただく。まずは、十四年もの時をかけて行った品種開発について、P8に引き続き、福島県農業総合センターの五十嵐裕二さんに伺った。



のちに「福、笑い」となる「福島40号」の収穫期を写した一枚

## 震災を乗り越えて 次代の福島ブランドを

「福、笑い」の誕生以前から、福島県では高品質で食味に優れ、収穫量が多く、環境への負荷を少なく栽培できる品種の開発を目指してきました。これらの条件を高いレベルで満たし、なおかつ食味の良さに特にこだわって開発したのが「福、笑い」です。

福島県の農産物は、東日本大震災以降、多くの店頭から姿を消しました。震災からしばらくの間は放射能による影響もあつ



多くの系統を試験的に育成するため、間違いないよう人の手で植えられる

験の精度を向上させました。その上で、日本で最も米の食味に通じているであろう日本穀物検定協会にも食味試験を委託し、念には念を入れて美味しさの判定を行いました。

そうして数多ある候補から厳選を重ねていった結果、「福島四〇号」と「福島四四号」という系統が残りました。前者は大粒で強い甘みと香りを持つ反面、食感が柔らかめで好みがかたかれやすい。後者は全てのバランスが取れた万人向けの食味を持つ。消費者アンケートと市場調査に一年間を費やし、最終的に「福、笑い」となったのは前者でした。

## 奇跡のような選抜結果 新品种に願いを込めて

私達が行っている品種開発という仕事は、悩んで、選ぶ、その繰り返しとも言えます。担当者には「自分の選択が果たして正しかったのか」「自分がふるい落とすた中、選ぶべきものがあつたのではないか」という迷いと

向き合いながら、開発を続けていきます。十四年の開発期間の間に四人の担当者が着任しましたが、何千もの候補の中から、これまで選ばれることの少なかった柔らかな食味を持つ「福島四〇号」が最終候補に残り、結果新品种に選ばれたことは奇跡に近い確率ではないかと感じています。歴代の担当者の迷い悩んだ時間が全て肯定されたようで、驚きを通り越し感動すら覚えました。「福、笑い」は今年が正式なお披露目の年です。美味しく育てて下さる生産者と、愛して下さる消費者の方々との出会いに恵まれ、多くの食卓に上ることを願ってやみません。



系統ごとに札を立て、生育の様子を観察する。収穫期を迎えると個別に刈り取り、その性質を細かく調べていく



「福、笑い」(左)とコシヒカリ(右)の比較。粒の大きさの違いがよく分かる

母本(品種や品種になる以前の系統など)を取り寄せ、人工交配を行うことから始まります。何万通りもの組み合わせの中で辿り着いたのは、高品質で倒伏に強い「新潟八八号」を母に、収穫量が多くいもち病にも強い「郡系六二七」を父に、という組み合わせ。倒伏や病気に強く生産者が育てやすいことを大前提に、

その上で食味の良さを追求していったのです。

十四年に及ぶ開発期間の中で特に難儀したのが、美味しさの評価でした。人それぞれに味覚や嗜好が異なる中、どのようにして美味しさに優劣をつけるのか。その為にまず米の味の差異を正確に判別できるパネラーの選抜を食味試験の前に行い、試

# 誇りと期待を込めて

十四年の月日をかけて誕生した新品種「福、笑い」は、生産者の手を経て世に送り出される。この、かつてない新品種を生産者はどのような想いで育てたのだろうか。食の安全や持続可能性、そして美味しさ。これらを並立させるための取り組みを伺った。

## 「食の安全日本一」を掲げ 生産者を限定

日々の気候条件により、農作物の出来が左右されるのは自然なこと。しかし、福島県のトップブランド米である「福、笑い」には、常に高い品質が求められる。「福、笑い」本来の美味しさを、最大限に引き出し、またその安全性を担保する為に、福島県では「福、笑い」の生産者を「GAP」（農業生産工程管理）の認証を受

けた農家から構成される研究会・団体に限っている。

GAP認証とは、農林水産省が定める農作物の安全性と持続可能性に配慮した基準を言い、取得の為に、食品安全や環境保全の確保、適切な農場管理など、多岐にわたる厳格な要件を満たさなくてはならない。最近では、東京オリンピック・パラリンピックの際に選手村で提供される料理には全てGAP認証を経た農産物が使われるなど、

食の安心・安全に関わる基準として活用されている。

昨年、「福、笑い」のプレデビューの際に栽培を行った生産者の一人が、JA会津よつば「福、笑い」研究会会長を務める齋藤寛さんだ。「GAPは取得するだけでなく、それを確実に実践していくことに意味があります。昨年は私も含め、県内で十三名の農家がプレデビューに携わりました。「福、笑い」を初めて育てた印象は、はじめは心配もありましたが、裁

培しやすい品種だと思いました。私の圃場では主にコシヒカリを育てているのですが、昨年は天候の影響もあって稲が倒れてしま

い、刈り取りに非常に苦労しました。ところが、「福、笑い」はほとんど倒れなかった。倒れにくいということは、日光を十分に浴びて成長し、収穫時の効率が良く品質も落ちにくいということ。品種開発に携わった方々がこれまでにない美味しいお米の開発を目指したことが伝わってきます」

## 厳しい条件を満たした米のみが「福、笑い」に

「福、笑い」の生産については、生産者をGAP取得者に限定するだけでなく、出荷できる米にも基準を設けている。具体的には、米粒の大きさがふり目一・九mm以上、玄米タンパク質含有率が六・四%以下が目安となる。

「粒の大きさが不揃いだ」と食感にムラができませんし、玄米タンパク質が多いと米が水を吸いにくくふつくと炊きあがらない。基準をクリアする美味しいお米を作るには、生育状況に合わせた肥料や水の管理が欠かせません。ただ肥料をあげすぎると今度は玄米タンパク質が増える為、投入する肥料を、稲の生育状態に合わせて調整しました。他の米にはない特別な手間と心配りが必要とする「福、笑い」が、福島のお米の美味しさを多くの人に伝えてくれることを願っています」

本格デビューを迎える今年には生産者の数も六一名まで増加。



今年の9月下旬の収穫風景。待ちに待った瞬間だ



こちらも田植えの際に撮影されたもの。齋藤さんは「米作りには、田植えを行う前の土づくりが非常に大切。稲刈り後の秋と春に田んぼを耕し、気温が上がってきたら代かき(水を入れて、田面を平らにする作業)を行います」と話す



JA 会津よつば 「福、笑い」研究会会長 (株)アグリネクスト代表取締役

齋藤 寛さん

1978年福島県生まれ。大学卒業後、設計事務所勤務を経て、2009年から実家のある柳津町で就農。2016年に法人化。

田植えを行う齋藤さん



届ける

# 「福、笑い」に魅せられて

「福、笑い」のデビューには、米の専門家や料理人、大手百貨店の仕入れ担当者、クリエイティブディレクターなど、多種多様なプロフェッショナルがアドバイザーとして関わってきた。その中の三人に「福、笑い」への想いを聞いてみよう。

## 困難を乗り越えて生まれた「福、笑い」 その想いまでも責任を持って伝えたい

私は祖父からの三代で米店を営んでおり、銀座松屋、東急百貨店、阪急百貨店内の「米処 結米屋」でもお米を販売しています。父が福島県産のお米を扱っていたこともあり、幼少期から福島県の農家さんを訪ねて、米作りの様子を見てきました。

福島県のお米には、農家の方々の実直な人柄が表れているように思います。ただ、他方で、「うちの米が一番」という売り込みは得意ではないのかもしれない。せっかくこの産地と比べても引けを取らないお米を本当に作っていらっしやるのだから、もっとたくさんの人にその美味しさを知っていただきたい。当店も微力ながらそのお手伝いできればと思っています。

株式会社シブヤ 代表取締役  
五つ星お米マイスター  
・ごはんソムリエ  
澁谷 梨絵さん



昨年、「米処 結米屋」松屋銀座店にて、「福、笑い」を販売した時の一枚



「福、笑い」を初めて食べた時、3・11以降の福島県の方々の奮闘が思い出され、感慨深いものがありました。「福、笑い」は震災の時には既に品種開発を進めていきましたが、あの一日ですべてが変わってしまった。日本有数の米どころであるにも関わらず、「どうして福島県のお米を扱っているの?」とお客様から聞か

れたこともありました。ですから、昨年のプレデビューでお客様から好評を得られた時は、我が事のように嬉しかったです。実際、「昨年食べて美味しかったから」と既に今年分の予約も入っているんですよ。昨年はあっという間に完売してしまったので、生産者が増えた今年は長くお店に並べて置けたらいいですね。

有限会社こくぼ 取締役  
五つ星お米マイスター  
小久保 一郎さん



## 日本人にとって一番身近なご馳走 白米の美味しさに触れてほしい



昨年、「日本橋ふくしま館 MIDETTE」で行われたイベントの様子

武蔵小山に構える米店「こくぼのお米」では、郡山産のコシヒカリや「天のつぶ」をはじめ、福島県産のお米を取り扱っています。昨年、「福、笑い」を初めて食べた時、「良いお米は、たとえお米がなくてもご馳走になる」と、改めて思いました。何よりもまず、炊きあがりの香りの良さが際立っている。口に運べば、粒感をしっかりと感じられ、その甘みの強さにもきつと驚くと思います。

昨年のプレデビューの際に当店でも数量限定で販売しましたが、「お米ってこんなに美味しんだ」という声を多く頂けて嬉しかったです。

福島県のアンテナショップ「日本橋ふくしま館 MIDETTE」で、「福、笑い」を使ったおにぎりを販売した時は、意外にも塩むすびが大好評でした。シンプルな具材ほど米そのものの美味しさを味わえる、高いポテンシャルを持った品種だと感じています。

十年以上、旅行雑誌の執筆で裏磐梯や喜多方のお宿と関わらせていただいた経験から、福島県の素晴らしい生産者と宿泊施設を繋ぎたいと、「地産地消」をテーマにした観光の企画などを行う特定非営利活動法人「素材広場」を立ち上げました。

「福、笑い」を育てている作業風景を見た時、生産者の皆さんが笑顔で育てていることが心に残りました。私が関わったのは、県内宿泊施設や飲食店へのサンプル

の配布や、名称・袋のデザインの選定など販促に関わる部分。生産者の皆さん自身が太鼓判を押す「福、笑い」の魅力を生産者にどのよう伝えるべきかをアドバイザー皆で話し合いました。

お試しにもびつたりのお合サイズのキューブや、お茶碗やお箸とのセットを作ったのは、きつと大切な人に贈りたくなるお米だから。人から人へ、「福、笑い」が笑顔を繋げてくれたら良いなと思います。

## 大切な方に贈りたくなる 喜びを繋ぐ米に

特定非営利活動法人 素材広場  
理事長

横田 純子さん



会津木綿で仕立てた着物のレンタル事業を通じて、会津の文化を伝えている横田さん。店頭では、「福、笑い」の法被も展示している







# 食卓の主役になる米

ここまで「福、笑い」が消費者に届けられるまでの過程を眺めてきたが、いよいよ実食してみよう。江戸樂百選会の名店に、「福、笑い」を食した感想を伺った。

一粒の大きさに生産者の想いを感じる

紀州徳川家、尾張徳川家、彦根藩井伊家、この地に屋敷を構える三大名の頭文字から付いた地名は紀尾井町。ホテルニューオータニの向かいに建つ料亭が「紀尾井町 福田家」だ。初代・福田マチは、芸術家、美食家として知られた北大路魯山人の世界観に魅せられ師事。料

理の美しさや器、空間との調和を大切にされた魯山人の美意識を体現した「福田家」は旅館料亭として、川端康成、湯川秀樹、イサム・ノグチら多くの文化人から愛されてきた。

そんな福田家の料理長・松下俊一さんは、炊きあがった「福、笑い」を見て驚いたという。「これまでにたくさんのお米を見ましたが、ここまで粒が大きなお米は



紀尾井町 福田家  
料理長  
松下俊一さん  
4代目主人  
福田貴之さん



土鍋でふっくらと炊き上げられた「福、笑い」。食欲をそそる香りが立ち上る



魯山人の皿に盛られているのは、秋刀魚の肝醬油焼と自家製の漬物や佃煮。秋刀魚には種を外した菊カボスを添えて

初めて。農家の方の想いが伝わってきます。粒が大きい分、甘みが強く、長く感じやすく、炊きあがった姿も白く美しく見えます。食感が柔らかいので、今日は水の量を二割ほど減らして炊いてみました。ご飯だけで十分美味しいので、焼きたらこやお新香など、まずはちよっとした塩気と一緒にいただきますね。もちろん、今日お作りしたような、脂の乗った秋刀魚との相性も抜群だと思います」

食材の宝庫・東北地方を支える力になりたい

産地直送の食材を使うことにごこだわる福田家では、これまでに福島県をはじめ東北地方の食材も多用してきました。そこで、4代目主人の福田貴之さんは、東日本大震災から十年を迎えた今年、コロナ禍で飲食店の休業が相次ぐ中、行き場を失った食材の受け入れ先になればと、クラウドファンディングを立ち上げる。

結果、多くの賛同者を得、当初の目標額の二倍以上の支援を得た。「震災の翌月に東北地方を訪れた際に目の当たりにした光景は生涯忘れないと思います。紫うに、あわび、すっぽん、短角牛、素晴らしい食材の宝庫である東北地方を活気づける新たな力に、この『福、笑い』がなると良いですね。これからも東北を応援していきたいと思えます」



銘木を用いた設えや調度品が調和した個室。眼福とはまさにこのこと



昭和14年(1939)創業。北大路魯山人の追求した「食と美」への理想を今に伝えている

紀尾井町 福田家  
東京都千代田区紀尾井町1-13  
TEL 03-3261-8577  
kioicho-fukudaya.jp

# 広がる「福、笑い」の輪

今年、本格デビューを果たした「福、笑い」は、家庭の食卓で、飲食店で、より多くの人々に口にされていくことだろう。11月15日から2週間(匠のこころ 吉川屋は11月17日～、分とく山は11月22日～)、下記店舗などにて「福、笑い」が提供される予定だ。

## 分とく山

東京都港区南麻布 5-1-5  
TEL 03-5789-3838  
waketoku.com

## 日本料理 佐とう

東京都大田区北千束 1-59-12 プレミアムキューブ大岡山 1F  
TEL 03-6459-5464  
wa-satou.com

## 米福

東京都渋谷区恵比寿西 1-4-2 川田ビル B1F  
TEL 03-6416-3855  
ebisu-komefuku.com

## 米食米酒 穂のか

東京都品川区小山 3-5-20  
TEL 03-3792-3232  
japanese-izakaya-restaurant-3419.business.site

## 日本料理 源氏香

東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1 ロイヤルパークホテル 5F  
TEL 03-5641-3600  
rph.co.jp/m/restaurants/genjikoh

## 茶寮 宮坂

東京都港区六本木 6-12-2 六本木ヒルズ  
レジデンス B 棟 3F TEL 03-6447-1160  
roppongihills.com/shops\_restaurants/restaurants/00277.html

東京  
23区内



様々な江戸料理を味わえる「幕末会席」(4,200円、要予約)の一品としても登場する鯛の兜煮

## 福島県

### 会津

大正浪漫 澁川問屋  
(会津若松市)

料亭 翠雲 (会津若松市)

割烹 萬花楼 (会津若松市)

### 中通り

割烹 金柚 (福島市)

摺上亭 大鳥 (福島市)※

匠のこころ 吉川屋 (福島市)※

らん亭～美日庵 (郡山市)

山城屋 (郡山市)※

ホテルハマツ  
和食堂 松林 (郡山市)

お料理 角さん (郡山市)

こうりんぼう (白河市)

もてなしのかくれ家 すわや  
(玉川村)※

### 浜通り

雨情の宿  
新つた (いわき市)※

和食いなびかり (いわき市)

和料理 みはらし (相馬市)

割烹 やました (相馬市)

日本料理 花月 (南相馬市)

和風料理 みさか (広野町)

※は宿泊者にのみ提供



割烹 嶋村 八代目  
加藤一男さん



明治時代以降も、伊藤博文、井上馨、山縣有朋をはじめとする政治家や、様々な文人墨客から愛された

割烹 嶋村  
東京都中央区八重洲 1-4-10  
TEL 03-3271-9963  
kappou-shimamura.gorp.jp

江戸の味付けに良く合う  
ふくよかな甘さ

「日本料理店にとって、ご飯というのは非常に大切な要素。何よりも、一口目がどれほど美味しいかが肝心だと考えています」と話すのは、「割烹 嶋村」の八代目加藤一男さん。  
今年創業一七一年を数える「割烹 嶋村」は江戸時代、將軍の隠居所や世嗣の住まいとなっていた江戸城西の丸御用を務めた日本料理店。江戸の料理番付では、「大関」を超える別格扱いの「勸進元」として記されている。鶏の肉と骨を出刃包丁で数時間叩き、その後酒煎りして蒸し上げた「うづら椀」は、若き永井荷風が憧れた一品であったと書き記

している。  
加藤さんは「福、笑い」を口にした感想をこう語る。「食感のふくよかさを強く感じるお米ですね。他の品種と比べても際立っていると思います。甘みを強く感じるので、醤油と砂糖を使う江戸の味付けとの相性もとても良いですよ」  
鯛の兜煮は、うづら椀と並び、嶋村を代表する江戸料理。甘辛い江戸の味に調和した脂の乗った鯛がご飯に良く合う、人気の一品だ。  
「個人的には、冷奴や別皿に盛った納豆をおかずには、ご飯の味を楽しみたいですね。少量ずつ口に運んで、米の美味しさを味わう。そんな楽しみ方のできるお米だと思います」