

関西屈指 稲の美しい町“稲美町”で 農業のこれからを考える

うまいみりんは、うまい米から。持続可能な地域農業に少しでも貢献し、
恩返しをしたい。日の出みりと地元農家120年の歩み、そして未来への挑戦。



日の出みりんのふるさと 「稲美町」

飲めるほどおいしい本みりんを味わったことがあるだろうか。格別においしいもち米と水をつかった「日の出 稲美町産純米本みりん」は、お米本来の上品な甘みと濃厚でコクのあるうまみを感じられる。糖類などの副原料はいっさい使用していない本みりん。この純米本みりんを製造しているのが、兵庫県加古郡稲美町に本社を構えるキング醸造だ。

周囲より標高が高い稲美町は、かつて農業用水の確保が極めて難しい土地であった。そこから、多くの先人たちの努力により数々のため池が整備され、豊かな穀倉地帯へと変貌を遂げる。しかし近年、わが国の農業において、就労人口の低下と高齢化が大きな課題となっており、それは稲美町も例外ではない。かつて「水不足」を乗り越えた稲美町では、後継者不足が

懸念されているのだ。

地域に根ざした 日の出みりんの取り組み

豊かな自然の広がるこの稲美町で、キング醸造は1900年に創業して以来、地域に根ざした商品づくりを目指すとともに、日の出みりんのふるさとであるこの場所へ少しでも恩返しをしたいという思いから、さまざまな取り組みを行っている。

年々、本みりんの原料となるもち米をつくる担い手が減っているなか、地元農家ともち米の契約栽培を交わし、持続可能な地域農業に貢献している。

また、農業のこれからを考えるうえでは、次世代にもバトンをつないでいかなければならない。なかでも「食育」はキング醸造が積極的に行う取り組みのひとつだ。毎年地元の親子を対象に、本みりんの原料となるもち米の、田植えと稲刈りを

体験する「もち米づくり体験イベント」を開催。米づくりの大変さを学ぶと同時に、地域の風土のなかで食物を育む楽しさや大切さを子どもたちへ伝えている。「孤食・子食」が社会問題となるなど、「食から得られる幸せ」が薄れつつある現代。日の出みりんの取り組みは、親子の絆と食卓から得られる幸せをいま一度考えさせてくれる。

「課題は尽きませんよ。しかし、限られたリソースのなかで企業としてどのように取り組めば、この稲美町、ひいては日本の地域農業の未来を明るく照らせるのか、日々考えをめぐらせて楽しみながら活動しております」

キング醸造の竹山慎一郎さんにはこやかに答えてくれた。「日の出 稲美町産純米本みりん」は稲美町からキング醸造へ、そして地域の人びとへと受けつがれる「黄金のバトン」だ。稲美町と日の出みりんの歩みはこれからもつづいていく。