

## 筑波山のブランド米 ー北条米ー

仁平 尊明（生命環境科学研究科地球環境科学専攻 講師）

筑波山の南麓で栽培される米は、北条米として知られます。いまでこそ全国的にブランド米が栽培・販売されていますが、米の流通がそれほど自由でなかった時代、北条米は知る人ぞ知る美味しい米でした。

北条米は、筑波山の南麓で桜川よりも東の水田で栽培されます。おもな地区名を挙げると、小田、北条、神郡、臼井などです。JAつくばでは、これらの地区（正確には、旧小田村・北条町・田井村・筑波町）で栽培されたコシヒカリを「筑波北条米」という名前で商標登録し、ブランド米として出荷しています。スーパーマーケットなどで販売されている北条米の価格は、5kgあたり2,500～3,000円程度であり、普通のコシヒカリよりも500円以上高くなります。高く販売できる理由は、その食味の良さにあります。

### 北条米はなぜ美味しいか

北条米は、日本穀物検定協会による米の食味ランキングで、魚沼産のコシヒカリなどの有名ブランドと並んで、最高評価の「特A」を得ました。私が食した経験では、炊き上がりが硬いわりには粘りが強く、香りも良いと思いました。専門的に成分を分析すると、アミロースとタンパク質の含有量が少なく、かつ水分値が適切であるため、粘りと弾力が損なわれず、食味が良くなると言います。

北条米が美味しくなる理由として、筑波山麓の自然条件が良質米の栽培に適していることが挙げられます。具体的には、(1) 筑波山からの豊富な湧水があること、(2) ミネラルを多く含んだ花崗岩が水田の母岩であること、(3) 登熟期（穂が成熟する時期）に昼の気温が高く、夜の気温が低くなることなどです。

また、農家や農協の取り組みなどの人的な条件も大切です。最近では、インターネットや宅配による消費者への直接販売が増えています。

これは「生産者の顔が見える売り方」ですから、農家はいつそう品質を高めようと努めるようになります。

### 産地の持続的な発展のために

これからも北条米が高い品質を維持できるかどうか、いくつかの懸念材料があります。一つは、地球温暖化の影響です。すでに西南日本の果樹産地では、着色不良などの障害がでています。北条米の産地でも、登熟期に夜温が高くなると、品質が大きく低下してしまいます。また、前々回の「つくば百景」でも報告されましたが、筑波山の湧水から自然レベル以上の硝酸イオンが検出されています。そのような結果は、米の品質には影響がないレベルでも、ブランド米のイメージを悪くします。

さらに人的な面では、農家の多くが60歳以上であるという、農業従事者の高齢化の問題があります。農業の担い手を確保するためには、農家の個人的な努力だけでなく、行政や集落組織による援助も必要です。

農業には、食料を供給するという生産面の機能ばかりでなく、地域の自然や文化景観を保全するという多面的な機能もあります。北条米をとりまく自然・人文環境を学ぶことは、筑波山とその周囲の美しい風景を守ることに繋がるのです。



筑波山と収穫直前の北条米  
(2008年9月14日、つくば市臼井にて筆者撮影)