

# 食べて香って 棚田守って

水俣市久木野の棚田で栽培されたヒノヒカリに、地元には伝わる「香り米」を加えた新商品「ただなかおり」が好評だ。販売する久木野のかさとセンター・愛林館は「冷めても香りが残り、おにぎりや弁当にもぴったり」とPRしている。

同館によると、久木野地区では古くから「万石」と呼ばれる香り米が栽培されてきた。炊くとポップコーンがはじけたときと同じ香ばしい香りが立ち込める。「ただなかおり」は集落営農組織「久木野まるごと農場」のヒノヒカリに同館が栽培した香り米を10%混合。数種類ある香り米のうち、もち米を使っており、粘りのある食感も楽しめる。

同館は香り米を単品で販売していたが、開封後に香りが徐々に失われる欠点があった。あらかじめブレンドし真空パックすることで、香りが長持ちするようにした。

昨秋の新米から商品化し、県外からも注文が相次いでいる。沢畑亨館長は「香り米は棚田同様、地域が守ってきた財産。食べることが棚田の維持にもつながる」と話している。

300g(2合) 300円、1kg 700円。同館オンラインショップでも別価格で取り扱う。同館☎0966(69)0485。(辻尚宏)

水俣市・愛林館 「香り米」ブレンドの新商品



棚田で栽培されたヒノヒカリに香り米をブレンドした「ただなかおり」