



一般財団法人

HAL財団

WEB版 HALだより

2025年1月14日号

(通算 24-42号)

ご飯のプロ お寿司屋さんも注目!

おコメ作りの新しい試みとして、水を入れない、水を極めて少なく、あるいは畑地で従来の「水稻品種」を栽培する取り組みが、ここ数年で注目を集めるようになりました。話題性があるので、一般紙やテレビでも報道されていますが、昨年からは業界紙や道内の農業専門雑誌でも取り上げられるようになりました。

そんななか、今回はおコメ・ごはんのプロとも言える「お寿司屋さん」から乾田直播の現場を見たいという話が舞い込み、実際に共和町のぴかいちファームの山本さんのおコメを見に行ってきました。







今回、私と一緒に現地訪問をしたのは、函館鮭同業会幹事長、北海道鮭商生活衛生同業組合函館支部で理事を務める大門福寿し店主である長谷川さん。

出張で函館に行った折に、最近のおコメ事情をお話したところ「ぜひ見てみたい」とのこと、日程を合わせ共和町のほ場の見学と実際に収穫したおコメの状態を見学。

また、実際の利用者であるお寿司屋さんの観点から「どのようなお米を選ぶのか」など貴重な話を伺うことができました。

今後、観光地函館で畑で作ったおコメがお寿司になる日も近いかもしれません。

企画広報室 上野記

PDF 版

本記事 URL: <https://www.hal.or.jp/column/2321/>