



# 豊かな自然が 作り出す味

森山 保

聞き手・地下 凜人 中谷 桜 横山 まつみ (石川県立志賀高等学校2年)

## 自己紹介

私の名前は森山保です。昭和13年7月31日生まれで、もう80歳です。職業は、大西生産組合の代表理事をとりとります。私の家庭はもともと農家ですね。子供はおるけど、今は私と女房の2人で暮らしています。正式には農家やね。だいたい30年以上やってるんですわ。あと5年は餅製作を続けたいと思ってるんです。

## 優柔不断でね

子供の頃は気が小さいほうだったと思う。自分では物事が決められない、優柔不断でね。私は長男だったから周りの人がよく応援してくれるから、物事を全部段取りしてくれてね。

## 人生の見通し

私は社会人になって60歳までやりたいことを15年刻みで3回できると考えてたんです。最初は、15年間銀行に就職しました。銀行はね、社会の常識や生活するルールを徹底して教えてくれたね。次はね、スーパーで31歳から、18年間働きました。当時、アメリカから入ってきた新しい商売の仕方ですね。スーパーでは、「あれはこうして売ったほうがいいな。」という感じで売り方の勉強をしました。そして、51歳の時に、営業コンサルタント。そこでは、スーパーでの経験が役に立ちました。売り方を知っているからね。他の会社へ行って、どうしたらうまく商売できるかヒントを与え、従業員の基本教育をしたんです。どの仕事もうまく行ってね。その中でも、スーパーの仕事はやりがいがあって、一番面白かったね。



取材の様子

## 会社の前身

今から30年ほど前、減反政策があったんです。米を作るのを減らなさいということで、田んぼ10枚作ると人は2枚だけ作るということやわね。農家にとっては大変なことだね。その代わりに、麦と大豆と蕎麦の3種類のどれかを作ったら補助が出るんだけど、米の収益の3分の1にしかならなくてね。私らはその頃50代でしたが、在所の仲間10人ほどで集まって共同で減反作業を始めました。当時としては共同作業は珍しい話やったんやね。ところが米は春先から秋頃までで作業が済んでしまうから、冬場に何をするかを仲間と話し合った結果、「餅米を作って、餅を特産品にしようじゃないか」ということになって、会社の前身となったんや。そして、もう1つきっかけがあったわけね。それは日本全国に一村一品運動という、1つの市町村で、1つの特産品を作って農家を援助していこうという運動が始まったんです。町や役場や農協組合が応援してくれるし、いろんな外部の団体も応援してくれて餅の会社がスタートしました。

## 周りの反応

組合を立ち上げた頃は、「やろうやろう」という気持ちで動いてくれました。その頃は、お金がなかったので、日当を払えませんでした。代わりにみんなでおなか一杯餅を食べていましたね。また、明日頼むねって。私は会社では、従業員の勤務時間の記録と、日当の計算、売り上げの記録を担当していました。当時、材料の費用がかさんで6、7年は赤字でした。徐々に売り上げは伸びましたね。

## 栽培のこだわり

有機栽培というんですが、私の田んぼでは、10月ごろ米を刈った後、稲藁をコンバインで撒くんですが、それが有

機物なんです。乳酸菌という微生物を撒いて、稲藁を腐食させるんです。乳酸菌の働きによって種子が柔らかくなってね。それが、冬になると芽を出します。冬は外が寒いから雑草の種子は死ぬんです。だから、来年の春に除草剤を撒かなくて大丈夫なの。来年に田をおこす時もまた、微生物に錦という肥料をあげます。それと一緒に、ケイ酸カルシウムを撒いておくんですよ。すると、稲がガラス質の被膜を作ってね。被膜するということは、虫や病気がつかないんですよ。消毒はいらなくなるんです。それに加えて、苗植機が特殊なんです。植える間隔が、通常より2倍開いとるんです。そうすると、葉っぱ全体に日光が当たるから葉っぱが頑丈に育つんです。有機栽培と植え方にこだわっています。

## 素材を生かす

かき餅はね、加工が難しいんですよ。加工するには乾燥させないといけないんですよ。吊るして、3か月。そして、冷蔵庫に入れとる。やけど、乾燥しすぎるとひび割れてしまうんです。干す時期も同じで、外の空気があまりにも寒いとひび割れるんです。気候を確認して2、3日。暖かすぎても、カビが生える。それに比べて1月はベストな時期やね。昔、かき餅の味の種類はたくさんあってね。今は5つなんだけど紫蘇、黒豆、カレー、ヨモギ、後は元の味を生かした普通のお餅。カレー味はカレーの粉だけで十分黄色くなります。ヨモギは緑色でね、その色は許可をもらった食紅を使っています。ヨモギの原材料の草は、新芽がまだ柔らかいゴールデンウィークのころに近所の子供たちにアルバイトとして摘み取ってもらっています。なぜなら、連休を過ぎて田植えの時期になると、除草剤がまかれるからね。その前に摘まないといけないんです。摘んできたものは検査して、一定の茹で方で私の女房にしてもらいます。その後に瞬間冷凍して保存するんです。

## 美味しさの提供

今、お餅は10種類の味を作っているけど、他のところは、売り上げを伸ばそうと思って何種類も増やそうとするんですよ。新しいものを作ろうと思ったら、またお金がかかってしまう。だから、私は逆に、10種類ある中で、7、8種類に絞り込もうと思ってるんです。それで、指定した餅米を仲間のところで刈り取って、自分のところで精米するんです。より美味しいものを作るためにね。農協に出して農協からもらうと、どんな米が混じっているかわからんからね。材料はね、大豆は北海道、餅きびは九州で作っている



餅製造の様子

んです。餅の種類はね、のし餅、かき餅、あられしかないの。餅はしばらくしたら固まる性質があつてね。本当はつきたてをあげたいけれども。だからね、こういう焼き方をしたら美味しいですよっていうのを書いてある紙を、商品と一緒に入れておくんですよ。ホットプレートに少し水を入れて、蒸し焼きにすると、本当につきたてみたいで美味しくでき上がるの。それは、私たちが何度くらい、何分くらいっていうのを研究したんです。それが、よりおいしく食べてもらうことに必要なことだね。

### 心がけていること

餅は毎年10月から3月の6か月間製造して販売しています。今はちょうどシーズンオフやね。生産者と品種はもう決めてあります。餅米の品種は大正餅、白山餅、カグラ餅の3つです。お菓子に使うのが大正餅。白山餅は粘りが弱いけど、作る人は楽ですね。けれど、品質は落ちます。私らはカグラ餅という品種を使つとる。カグラ餅は稲が倒伏したりするので管理が難しいの。でも、それが餅にもってこいの品種なんや。私らは、その品種をできるだけ低農薬で作りました。しかし完全に無農薬にすることはできないんです。病気とか虫とかが来るからね。それでも4回消毒

するのを、2、3回に減らして作りました。消毒すると、どうしても残留農薬として米に残るんです。それは健康によくないからね。だから、少しでも品質の良いもの、安心安全なものを作るのを心がけています。

### 求める人材

会社には5人残っているんですが、私はこの中で一番年上なんです。一番若い人で76歳です。後継者に求めることはコンセプトを守ることです。作業にはルールがあるから



取材の様子

ね。お客様に満足してもらえるように、1つ1つの作業を誠意を持って取り組んでくれる人やね。また、以前の顧客も大事にしてもらいたいな。そんな後継者を見つけるために、あと5年は餅製作を続けたいと思っています。

[取材日：平成30年8月2日、24日]

## PROFILE

**森山 保** もりやま たもつ

昭和13年7月31日・80歳

農事組合法人 大西生産組合 代表理事

地元金融機関に就業後、地元スーパーに転職。そこでの経験を生かして、経営コンサルタントとなった。平成2年に大西生産組合を設立し、現在は代表理事を務めている。



## ● 取材を終えての感想 ●



聞き書きに参加して、地元にある職業について知るよい機会になったと思います。名人に取材する前は「餅の会社」と聞いてもピンときませんでした。取材をして、安全で品質の高いものを作る、やるべきことは真面目にやる、周囲とのつながりを大事にすることをモットーにしているということを知りました。

地下 凜人(写真:中)

聞き書きを通して、文章の整理、相手に対しての質問の仕方を学ぶことができました。また、相手の話を引き出す難しさを教わり、大変貴重な体験でした。他校の生徒との交流は私にとって、とても新鮮でした。緊張しながらも充実した時間を過ごせました。これからも、「聞き書き」の活動を続けてほしいと思います。

中谷 桜(写真:右)

『聞き書き』のような、地域で活躍している人にインタビューをして、それを書き起こし、文章にするという体験は滅多にできないと思います。最初は餅の会社と聞いた時に、あまり想像ができなくて、実際にインタビューをして驚いた所もたくさんあります。貴重な体験をありがとうございました。

横山 まつみ(写真:左)