

# 岩手からの発信！！

みんなの夢を乗せたお米で、震災復興



★  
今回は、陸前高田市の水田で、復興への願いと夢を乗せたお米「たかたのゆめ」を作付けする取り組みと、東京で「たかたのゆめ」を美味しく食べられるお店、「鮭処たけだ」さん取材しました。

## 東日本大震災を経て

2011年3月11日の東日本大震災では、津波のため、陸前高田市の農地は甚大な被害を受けました。瓦礫の山に姿を変えた農地を前にして、誰もが農業を諦めかけました。

しかし、新たな繋がりで希望が農家に生まれます。

日本たばこ産業株式会社から、陸前高田の農業の復興に役立ててほしいと新品種「いわた13号」が種もみの権利も含めて寄贈されたのです。



## たかたのゆめ誕生



全国公募により、その米の名称は、「たかたのゆめ」に決定しました。

粘りや食味の良さに定評がある「ひとめぼれ」と、「あきたこまち」に由来し、品種改良を経て開発されました。東北の気候に適している品種で、茎が丈夫で倒れにくく、病気に強いという特性があり、低農薬での栽培が可能です。

作付している農地の多くは、津波被害を受けて土を入れ替えた復旧田です。通常の田に比べて地力が弱く、安定した収穫量を確保できない傾向が強く見られますが、「陸前高田の水田で、もう一度お米を作りたい、夢と希望を乗せたお米になってほしい」という願いを込めて土づくりに励み、多くの関係団体・企業の皆様に支えられました。そして、復興に立ち上がった農家達により、大切に丁寧に栽培されています。

## 美味しさ

「たかたのゆめ」の炊飯試験を行い、岩手県産の「ひとめぼれ」と比較したところ、「たかたのゆめ」は、やや柔らかめですが、粘りとのバランスも良く、また、冷めた時にもご飯が硬くなりやすく、美味しさもそのままです。食味においても高い水準にあり、数値からも「ひとめぼれ」に引けを取らない美味しさを実証することができました。

また、大粒でしっかり粒感があり、さっぱりと滋味ある味わいで、あらゆる具材と相性がいいこと、冷めてもおいしい、おにぎりの特性を活かすお米であるとして一般社団法人おにぎり協会から認定を受けています。



# 取り組みの紹介

## ○広がる絆

地元である陸前高田市では、毎年「田植え式」「稲刈り式」を行っています。

また、今までに東京虎ノ門にある「森虎農園」や、高田つながりで「JR高田馬場駅」でも田植えや稲刈りを行いました。これもご支援ご協力いただいた皆様のおかげです。



# 令和4年産「たかたのゆめ」を収穫

今年も「たかたのゆめ」が実りをむかえ、9月に、市内米崎地区の田んぼにおいて、日頃より応援を受けている日本たばこ産業株式会社様、株式会社川崎フロンターレ様、たかたのゆめブランド化研究会の有志により稲刈りを行いました。

今年は田植え時期の遅れと天候不順により安定的な収量を見込めるか不安視されましたが、無事に収穫を迎えることができました。



ゆ た  
の か  
め た



# メッセージ

「たかたのゆめ」ブランド化研究会会長  
「佐藤 信一さん」からのメッセージ

たかたのゆめは、復興米として多くの方々より、ご支援をいただき、感謝の気持ちでいっぱいです。

今後は、広くたくさんの人たちに食べていただけるように、復興の取り組みの中で出会った絆を大切にしつつ、さらなる、ブランド強化となる取り組みを展開していきたいです。

ブランド化研究会  
会長 佐藤 信一さん



# 食レポ編

「たかたのゆめ」のお味を東京で味わうために、新橋にお店を構える「**鮭処 たけだ**」さんへご協力いただき、食レポを実施いたしました。

「**鮭処 たけだ**」さんでは、お米はすべて「たかたのゆめ」を使用しています。

使用のきっかけは、**一般社団法人おにぎり協会**からの紹介でしたが、実際に試した際、粒が大きく、やや柔らかめですが、粘りとのバランスも良いこと、冷めた時にもご飯が硬くなりやすく、ほのかな甘さが残ることが気に入り決めたそうです。

さらに、お店で復興米「たかたのゆめ」を利用することでお客様へPRとなり、復興の支援となれることを願っています。

左：代表取締役  
竹田 仁 さん

右：職人  
稲木 憲一 さん





## 職員による実食

美味しくいただきました！！

お寿司だから・・・と思われるかもしれませんが、お米が美味しいから味が引き立つことを知りました。口に入れた瞬間、ほのかな優しい甘みが広がります。次に、しっかりとしたシャリの食感とともに、魚のおいしさが伝わります。これなら、いくらでも食べられます。メニューに「大盛」とあるのがうなずけます。

高級なメニューだけでなく、ランチはリーズナブルな価格から楽しめますので、ぜひ、ご賞味ください。

## まとめ

全体を通して、復興は、人々の優しさが強い絆となり、実現するのだと感じる取材でした。

被災された生産者の方がたも優しさ（支援）に甘えず、早く自立したいという前を向いた姿勢（努力）に、希望がある未来を感じました。

**ご協力ありがとうございました！**

現地取材：陸前高田市

「たかたのゆめ」ブランド化研究会  
<https://takatanoyume.net/>

食レポ：「鮭処 たけだ」（東京都港区）