

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「コシヒカリBL」
- 2) 「コメ炊きの技 伝授」
- 3) 「お取り寄せカフェ」

1) 「コシヒカリBL」

ブランド米・コシヒカリの「いもち病に弱い」という欠点を改良した品種。BLは「いもち病抵抗性系統（Blast Resistance Lines）」の頭文字。
いもち病とはカビの一種であり、広範囲に発生した圃場では十分な登熟が期待出来なくなり、大幅な減収と共に食味の低下を招く病気。

新品種開発にあたっては「遺伝子組み換え」の手法ではなく、コシヒカリといもち病に強い品種を15年間にわたって何代も掛け合わせることによって改良され、2005年から市場に出ている。現在6種類あり、その中から毎年4種類を選択して作付けを行っている。

食味については賛否両論が出ているが、日本穀物検定協会が実施している「米の食味ランキング」などで従来のコシヒカリと同様に「美味しい」と評価されている。コシヒカリと他の品種を掛け合わせているために「コシヒカリ」の名前が付いていても、「コシヒカリ」の純品種には含まれない。

病気の発生率が少ないので、農薬撒布も減り、環境に優しい農業が実現できるので注目を集めているようだ。

2) 「コメ炊きの技 伝授」

「ご飯がおいしい店」として人気がある大阪府堺市堺区の定食屋「銀シャリ屋 げこ亭」の主人が、これまで「一代限り」として自分の息子たちにも教えてこなかった「コメ炊きの技」を伝承することを決め「後継者探し」をしている。
主人のコメ炊きは大手電機メーカーの炊飯器の開発担当者や、東京・築地のすし店主がアドバイスを求めに来るほどの評判の技だ。

この「げこ亭」は昭和38年、主人が32歳のときに創業した。戦時中に、雑草を食べざるをえないほどの食糧難を体験し「みんなにうまいご飯を食べさせたい」とコメのおいしさに徹底的にこだわった経営をしてきた。

他の飲食店に比べ、ご飯を短時間で炊くのが特徴で、火力の強いガス火で一気に炊きあげる。この火加減に加え、大きなひしゃくを使ってかまの中の微妙な水加減をするのが長年培われ

た技で、氏は「コメは水が命」と話す。炊きあげたご飯は、ふっくらとして弾力のあるおいしさ。「ぶりの照り焼き」や「卵焼き」といったおかずとともに、ご飯のおいしさが口コミで広がり、お昼ときには行列ができ、昼過ぎには売り切れになってしまう日も多いという。主人の2人の子息も料理人としてともに働いているが、それぞれ魚や肉などのおかずの調理を担当しているため「コメににおいが移る」とコメ炊きを教えないほど、徹底的にご飯の味にこだわってきた。

毎朝4時に起床して仕込みを始めるが、年々体力の低下も感じているという。これまで周囲から問われると「コメ炊きの技術は一代限り。教えるほどのものではない」と話していたが、常連客から「何とかその技を残してほしい」と繰り返し頼まれるうちに「技の伝承」を考えるようになった。

店内には「50年の味、伝授します」と張り紙を出した。

地方にある定食屋の主人の技術が、このようなネット等のニュースを通して全国に知られ注目されることは、『技の伝授』や『一代限り』といった言葉の従来の意味と非常に相反するものであるのが興味深い。このニュースを介して広く情報が人々に届き、その技を本当に必要とする人に渡ることを願う。

3) 「お取り寄せカフェ」

全国それぞれの土地でしか販売されていないスイーツ類を取り寄せて提供するカフェ。東京・港区の「天現寺カフェ」では、日本各地から集めたとおきのご当地スイーツを提供している。

テレビや雑誌で名品と紹介されるご当地限定のデザートなどは、現地に出向くか、その店に注文して取り寄せなければならない。取り寄せの場合、1個だけというわけにはいかず、1箱単位とか丸々1個のケーキといった一人では食べきれない量になりがちで、しかも、注文してから受け取りまで数日かかる場合が多い。

しかし、ここに来れば集団で取り寄せる必要もなく、好きなときに気ままに食べることができる。ほとんどの商品がネットなどで取り寄せる場合と同額料金で、スイーツと一緒に飲み物を注文してもらうことなどで収益につなげている。客層の70%は女性で、地元の高齢者の来店も多いという。

1周年を迎え、新スイーツも随時探索しており、スイーツだけでなく食事でも季節感のあるものを提供してゆくようだ。