

有限会社 物部米穀店

【ゆげんがいしゃ ものべいこくてん】

島根県松江市南田町52 TEL.0852-21-4733

明治11年に創業された物部米穀店は、松江市の中でも老舗の米穀店のひとつです。

現在ではお米の扱いのほかに、プロパンガス・器具・リフォームの販売や酒量販店の経営など、多角的な経営を展開しています。

近年の洋食の普及や、ファミリーレストランやコンビニなどの外食分野の拡大など、お米を取り巻く消費状況は大きな変化を迎えています。そんな中、物部米穀店では、お米を単なる商品とせず、米食に関する情報を消費者に提供し、新しい「お米文化」を伝えるボランティア活動を展開しています。

取り組みの経緯

「おいしいご飯をたべてもらおう」 自分たちのノウハウを活かした情報発信

物部米穀店がお米に関する情報を発信する試みを始めたのは、およそ五年ほど前の平成十八年ころからです。インターネットの普及を受けて、「どうしたらお米をおいしく食べることができるか」というノウハウを発信することによって、消費者のみなさまに米食の楽しさをもう一度再発見してもらい、日本の食文化を見直してもらおうという気持ちからスタートしたものです。

披露宴や誕生日、各種のお祝いに米俵こめだわらを送ろうという提案をはじめたこともあり、「おいしいご飯の炊き方」を教えてほしいという声^{こめだわら}が自然と物部米穀店のメンバーに集まるようになりました。

市報松江の水道局のページで、水に密接なつながりのある「お米」をテーマに、物部米穀店がオススメする家庭でできる美味しいご飯の炊き方について書かせていただくこともありました。その後、お客様からのリクエストで出張炊飯教室を開くことに。さらに老人ホームや各施設でその環境にあわせた炊飯指導をおこなうようになり、いずれも好評を博すようになりました。

そういう活動を広げていくためには、自身が米食に関する正しい知識を身につけ、おいしいご飯を見分ける味覚を持つ必要性にかられるようになりました。そこで物部米穀店のメンバーはさらに自分たちのノウハウを磨くために、全国米食味鑑定士協会認定「米・食味鑑定士」や、「三ツ星お米マイスター」などの資格を獲得し、さまざまな人たちに向けての「お米」に関する情報発信をおこなうようになったのです。

おいしいご飯を食べよう！
お米を通じてみんなの笑顔を広げる活動を



(有)物部米穀店

「お米はとががない、すすぐだけ」 お米教室でみんなが驚いた

現代のお米の貯蔵方法、精米技術は、数十年前のものと比較してみるとかなりのレベルで発達しています。昔はお米の表面に残った米ヌカを取り去るために、何度もとぎ水を入れ替え、ゴシゴシお米をこするようにといでいました。しかし精米技術の発達した現代のお米には、ほとんどヌカは付着していません。

「お米はとがずに、すすぐだけでいいんです。ゴシゴシこすると、お米の表面に割れ目が入って、炊きムラが出る原因になるんですよ」物部米穀店のメンバーが炊飯教室に参加した人たちにそう教えると、かなりの人たちが驚きの声をあげます。昔ながらの炊飯方法でご飯を炊いている人たちがまだ多いということです。現代におけるおいしいご飯を炊くためのノウハウを伝えると、「教えられたようにやったら、うちのご飯がおいしくなりました」という声が返ってくるようになりました。炊飯文化の向上という情報発信で、地域のみなさまに喜んでもらえるというボランティアの形態が、物部米穀店のメンバーの中で徐々に確立されてきたのです。

同時に、近隣の小学校が精米工場の見学に来るようになりました。普段目にする白米が、玄米から精米される工程を見学したり、倉庫に積まれたたくさんのお米の袋を見たり、家庭では体験できないお米に関する学習が自分の近隣にある米穀店の工場で行えることに、参加した小学生たちは一同に驚きます。

児童たちを対象にした炊飯指導も展開しています。自分たちが口にすることでご飯を自分たちで炊けるようになることで、米食文化に対する意識を強めてもらうことが目的です。一緒に参加した保護者のみなさまも熱心に指導に聞き入れられる姿に、炊飯方法に関するまちがった知識や、あいまいなやり方がまだ巷に残っていることを物部米穀店のメンバーは感じ、正しい炊飯方法を伝え、喜んでもらうことにさらに工夫していく必要性を感じています。



お米教室でおいしい炊き方を教える



2階建ての精米工場

お米文化は日本文化の中心。 食育を通じて地域の発展に寄与したい

炊飯教室の開催や工場見学の実施などを通じて、物部米穀店のメンバーは消費者のみなさまが「いかにおいしいご飯を炊けるか」という問題に対して高い関心を持っているかを実感しています。それは日本古来の食品であるお米が、今も毎日口にされていて、栄養的にも、食味的にも、重要な意味を持つことを誰もが認識しているからなのです。

特に親子で正しい炊飯方法を学び、日本の食文化の中心にある「お米」を次の世代に伝えていくことは大事なことであり、お米を取り扱う仕事の自分たちがそのノウハウを元にそういう情報発信ボランティアを行えることは、ひとつの誇りであることを物部米穀店のメンバーは自覚し、さらにこれからも拡大していくことを計画しています。

また、地元プロバスケットチーム「スサノオマジック」への食米提供や、お米販売以外にも、プロパングス配達のルート上での独居老人などのみなさまへの見守り活動など、自分たちの業務の延長上でできる社会貢献に物部米穀店グループは積極的に取り組んでいます。



倉庫に眠るたくさんの米袋