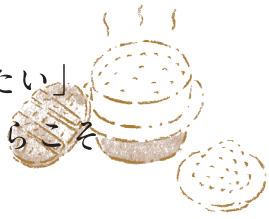


「良い米を作りたい」  
その志があるからこそ



桐山さんの田んぼでは、定番のヒノヒカリをはじめ、もち米や、少し早い時期に実るミネアサヒも作っています。そんな桐山さんが作る米は、雑草が生えにくくなるように、田んぼに乳酸菌を入れるなどの工夫も凝らしながら丁寧に作られ、その美味しさも格別。新米をおにぎりにすれば、米粒一つ一つがしっかり立ち、噛むと適度な甘さを感じられる、絶品のひと品に。祖父の代から守り続けた田んぼで、より良い米作りを志した桐山さんの米は、毎年素晴らしい出来栄という形に表れています。桐山さん曰く、一番美味しい炊き方は、稲を作るための水と同じもので炊くことなのだそう。これは西米良に足を運んだ際に、ぜひ味わいたい楽しみ方です。



苦勞が絶えない山での  
米作りだからこそ、  
日本中の人に食べてほしい



西米良での米作りは、田んぼが山の中にあることから、そのほとんどが土手。故に月に1度は行かねばならない雑草刈りも一苦勞です。加えて田植えはもちろん、稲刈りや掛け干しなど、米作りは決して楽なことではありません。また、桐山さんが作る米を手に入れたくても、以前はそのほとんどが桐山さんの自宅や村内で消費され、市中に出回ることがほとんどなかったのだそうです。しかし、数年前からはふるさと納税などを活用し、今まで以上に多くの人に西米良の米を味わってもらえる機会が増えました。これまでは西米良の中だけで消費されていたものが、村を飛び出し、西米良の立派な地域資源として活かされているのです。

