

秋の「味」

「日野川源流米」

日本人の主食として親しまれている米は、中国より伝来し古くは縄文時代より栽培されていたとされています。主成分はご存知のとおりでんぷん（炭水化物）ですが、その他にもアミノ酸やたんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラル、その他の成分が複雑に混じり合っています。米などの農産物はその土地その土地の気候・風土が影響し、生産者（農家）が一生懸命に育てたものです。同じように見える米も、くらべてみれば少しずつ味や形もちがうかもしれません。毎日食べる米はやはりおいしいものを食べたいですね。

おいしい米の取れる地方のひとつとして日南町があります。日南町は鳥取県西部の山間部にあり寒暖の差も大きく、水温、水質、気候にも恵まれ、おいしい米作りには適した地方で、良い条件でなければ生産されない鳥取県内唯一のもち米の生産地指定をうけている地域でもあります。米の作付面積は約800ha（ヘクタール）取引量は約3600t（トン）で、そのうち1等米の比率は約93%、約1250軒の農家により生産されています。数字の上からもその品質の良さがうかがえます。



そこで生産されている有名な銘米である「こしひかり」と「ひとめぼれ」を、約10年前より日野川源流米「露の玉米」として販売されています。近隣の市町村や町内にある施設のホームランド多里、アメダス茶屋、ふるさと日南邑、四季彩でも食することが出来ます。おいしい米とされる日南町産米も、気候や風土ばかりではなく、そこには農家の米作りに対する努力や思いも込められ、昨今は、減農薬・無化学肥料栽培にも取り組みいっそうおいしい米作りがされています。

問合せ先
JA鳥取西部 日南町支所 0859-82-1125

山紫水明 夜冷昼暑の與日野町有るまじは
奥日野米は稲作文化とともに山紫の民族歳時
記であります。

出雲神話の舞台である船遊山は鳥取県鳥取
境山間部の真ん中に位置します。
その船遊山を源流とする、日野川は中国地方一
の清流と知られ、この上流である奥日野の米つくり
は山里の暮りそのもので、今は薄れつつある神事と
とりのたごまな行事が今日に継承されています。
正月土日は田打ちと正月といひ、明け方松飾と
田圃にうしろ田畑の神を迎えます。そして鏡餅と
神酒を供え、恵方に向い、団土のなごま野を田と
なして銀の御幣や露の玉米と称えながら豊作
を祈り、三穀土を打ります。
又日南神楽祭の舞の節子と大田王命が
「団土の……」ととなえています。

「露の玉米」の謂れ

