

さいたまここに人あり



いのち支える 食へのこだわり

米工房ひろおか店主 広岡昭一 さん

いま、民主党政権がすすめる消費税増税、TPP（環太平洋連携協定）交渉参加、社会保障切り捨て…。このままでは、私たちの暮らし、いのちが危ない！また、昨年3月に起こった東日本大震災と福島第一原発事故による放射能汚染など、私たちのいのちを支える「食」への不安が高まっています。60年前から浦和で米専

門店を営み、地域のひとびとの食生活を支えてきた「米工房ひろおか」では、消費者の不安に応える“こだわり”の商品を提供しています。浦和民主商工会の会長としても、自営業者の暮らしをまもる運動に取りくんできた店主・広岡昭一さんに、お話を聞きました。

お米へのこだわり

うちは、この地域に創業して60年ほどたちますね。米は玄米で仕入れて、店で精米しています。

こちらが低温倉庫です。ここで玄米を保管しています。うちは減農薬と無農薬の米を扱っているので、虫にやられたり米が傷まないように、年間で温度を変えているんです。虫が出るのが大体15度くらいです。大体12度くらいに保たれています。

倉庫の扉はだいぶ分厚くて断熱材が入っているの、数時間なら温度は変わりません。昨年の計画停電中でも、開け閉めしなければ温度はほとんど下がりませ

んでした。

精米するときが一番大事なのは、米に合わせて精米を変えること。循環型の精米機で一回で白米にしないで、4回から5回に分けて、負荷をかけないで精米することなんです。いっぺんにかけるとお米が割れたり、圧力で温度が上がっちゃうので食味に影響があるんです。ここが一番大切。

そのあとに、乾式無洗米機にかけるんです。うちで売っているのは、すべて奥さまの研ぐ手間を省く、無洗米なんです。でも、「無洗米」というくくりで売ってはいません。無洗米でも「2回くらいは洗ってください」と言っています。

昨年の震災では、お米を被災者に送りましたけど、被災地では水が限られているから、米を研ぐのも大変ですよ。そういう被災地のために、洗わなくていいように米はすべて通常より強めに無洗米にして送りました。

この機械を見てください。ハイテクです。いいんですよ。



入るとヒヤッとする低温倉庫

まず異物をふるい分けるのに、重さで選別するんです。最初は米粒より重いもので、石などの混入物をふるい落とす。そうして、次は割れてしまった米などの、軽いものを落とすしていく。

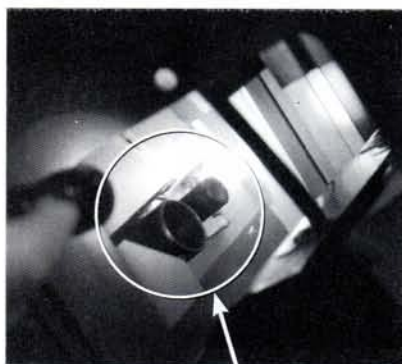
それから、虫にやられた黒い米などを選別するんですが、この機械がおもしろいんです。上と下にカメラがついていて、米が落下するのを見ていて、色がついた米を感知するとエアガンで撃ち落とすんです。でも、ひとつ撃ち落とすともうひとつ

乾式無洗米機

水を使わずに表面のぬかを削る



つ白い米も撃ち落とししてしまうんですけ
どね。



お米の色を感知するカメラ

こうして、家庭に粒が揃ってきれいな
米が届くわけです。



打ち落とされた黒い米

生産者の顔が見える商品を

低価格帯も揃っています

扱っている米は、生産者から直接仕入
れるものが、だいたい8割くらいです。
ポップを見ればわかりますけど、ほと
んど生産者の名前と顔が載っています。
作った人の顔が分かるもので、なるべく
無農薬、減農薬のものを扱うようにして
います。
5キロで1580円、これなんかお買
い得でしょ。加須市の小山さんのところ

の米です。小山さんは、1カ月に一回く
らい自分でトラックを運転して、直接店
まで届けてくれるんです。直接農家から
仕入れているから、安く提供できるんで
す。

本当は、こんな値段で売っちゃダメな
んですけどね。だけど、これだけ景気が
悪くなると、こういう値段のものも並べ
ないと、消費者は選択肢がなくなっちゃ
いますよね。

だから、うちでは1580円から、最
高で魚沼産こしひかりの4520円のな



ポップには生産者の顔が並ぶ

放射能汚染への不安が

かを選んでいただく。この1580円は「大地の風」という品種で、安いですけど普通の米の半分以下の農薬で作って

ますし、おいしいんですよ。あきたこまちとひとめぼれの間くらいの食味なんです。

昨年震災で流通が止まって、スーパーやコンビニは軒並み品不足になりました。そんななかで、うちはお客さんから「スーパーレスキュー米穀店」と言われていました。生産者から直接やり取りしているの、「ここには食料がある」と聞きつけて、お客さんがドッと来ました。

それよりも、昨年で一番大きな影響があったのは、原発事故、そして放射能の

問題ですよ。

最近、新しいお客さんが増えてるんです。お客さんたちの関心ごとは、放射能の問題ですよ。いまは一時期より落ちつきましたけど、昨年の8月頃は問い合わせが多くて大変でしたね。

うちで売っているすべての米は放射線検査をして、基準値以下のものしか置いていません。米はすべて農民連の分析セ

ンターなどで検査して、基準の20ベクレル以下のものです。でも、こだわる人は、「どこに保管していたか」ということまで聞いてきます。だから、お客さんの要望に答えて、いまだに震災前の2010年産を真空パックにして売ってますよ。TPP（環太平洋連携協定）のことも、

国民が食料をどう考えるかですよ。アメリカの言うままにTPPに参加していけば、米農家はやっていけないですよ。

震災であれだけ流通がダメになって、食料品がまったく届かなくなりました。生産者と直接やりとりすること、生産者と消費者の関係が近いことが重要じゃないですか。震災は、自分たちの食料をどう考えるかということ突きつけましたよね。

「増税はイヤ」と言いつて

いま、野田政権は、政治生命をかける、と、なんとしても消費税増税をやろうとしていますよね。

民商（民主商工会）でも、消費税の問題で県内で宣伝しています。どこの商店

をまわっても、みんな消費税増税は反対ですよ。

この不景気のなかで、1円でも安いものを買いたいというのが消費者の思いです。それなのに、商品に消費税増税分を



農民連食品分析センターから来た分析結果



乗せることなんかできませんよね。さっきの米の価格の話じゃないですけど、うちのような小さい米屋は、価格じゃ安売りのスーパーに負けてしまいますからね。

みなさん、消費税は消費者が払っていると思ってるかもしれませんが、最終的な納税者は小売り業者です。法人税や所得税は利益に対して課税されますが、消費税は事業者が赤字でも支払わなければなりません。いまだって、赤字を出して支払っているところも多いん

米工房ひろおか



創業 60 年の余の老舗米専門店「米工房ひろおか」は、おいしさ、環境、安全性に配慮した「命の糧たる米作り」農家さんを探し続けて 25 年以上。ゆきひかり、ササニシキ、アレルギー対応のお米も種類が豊富、その他アレルギー対応食品 1000 品以上。自然食品は 2000 品以上の品揃えとお手頃価格で楽しく選んでいただけます!「おかわり〜♪」と元気な声が響く食卓を! アトピー・アレルギーを持つ子育てママを応援いたします!

営業時間：10 時～ 19 時 30 分 (日曜のみ 19 時まで)
定休日：月曜日

埼玉県さいたま市浦和区本太 1-1-1
TEL048-882-2942/FAX048-886-0937
<http://www.komekobo.jp/>
*インターネット、電話・FAX でもご注文をお受けします

です。税金で一番滞納が多いのは消費税なんですよ。それが、10%に増税されたらやっつけいけずに店をたたむ商店も多いと思います。

こういう話をすると、よく「社会保障の財源はどうするんだ」って言われますよね。そう言われてしまうとなんとなく

「増税反対」と言えなくなってしまうひとも多いと思います。

でも、それを考えるのが政府の仕事じゃないんですか。自分たちの暮らしをまもるためですから、国民はそんなことを考えずに「増税反対」って言っていいたと思いますよ。