



新庄を“さわのはなの里”に！

米香房 Gratiast 高橋 広一・綾さん

●まほろしの米『さわのはな』

「好きなお米の品種をひとつ挙げてください」と聞かれた時、「さわのはな」と答える人はほとんどいないだろう。さわのはなは山形県で昭和40年頃に生まれた品種である。食味はよいが、収量の少なさと同時期に登場したコシヒカリの台頭により、現在では市場への流通はほとんどない。しかし、昨今広まる健康食ブームの中で再び脚光を浴びつつある。

●『さわのはな』に魅せられて

新庄市で農業を営む高橋広一さんは、現在10haでさわのはなを作付けしている。主な販売先は首都圏で健康食を提供するカフェや個人客だ。多くの米は玄米で食べると皮が引つかかり食べづらさを感じるが、さわのはなは皮が柔らかいため玄米でもおいしく食べることができる（圧力鍋で炊くと、モチモチ感が一層強まり、おいしくなる）。一度食べると、他の玄米を食べられなくなる人も多いそうだ。広一さんもその味に魅了され、さわのはなをメインに作っていかうと決めたという。

●『さわのはなの里 新庄』を目指して

現在、広一さんと一緒にさわのはなを作付けする農家は少ない。知名度が低いため市場では値が付かず、独自に販路開拓する必要があることが新規参入を難しくしている要因の一つだ。「課題はたくさんありますが、いずれは、さわのはなを全国区のブランドにして、新庄をさわのはなの一大産地にしたいですね」と広一さんは笑顔で話してくれた。

“さわのはな”と“新庄”を知ってもらうために・・・

首都圏を中心に少しずつ注目されているものの、「ブランドを確立するため、“さわのはなファン”“新庄ファン”を増やしたい」と語る広一さん。ここでは、ファンを増やすための広一さんや関係者による取組みを少し紹介したい。



【さわのはなを使った加工品】

企業と協力して米粉の麺やパスタ、米ぬか茶などの加工品を開発した。



【明倫堂プロジェクト】

農業や農産物への関心を高めてもらうため、広一さんを筆頭に若手農家が協力して田植えや稲刈り、味噌作りの体験会（グリーンツーリズム）等を企画している。取組みを始めて4年、新庄市内に留まらず隣県や首都圏からの参加者も多い。



【もうひとりのキーパーソン 高橋 綾さん】

広一さんの奥さん。「自分が育てた食材でレストランを開きたい」と「米香房 Gratia*s」をはじめた。自ら栽培した野菜をふんだんに使い、さわのはなの魅力を存分に楽しめる料理を提供している。野菜に関する知識を深めるため、野菜ソムリエの資格も取得した。

【お問い合わせ】米香房 Gratia*s

記事の内容・さわのはなについて 090-6855-5551（高橋 広一さん）

農家レストランについて 090-6223-3502（高橋 綾さん）

米香房 Gratia*s ホームページ <https://www.komekobo-gratias.com>



QR コード