

身上起／愛国米サミット

～宮城県丸森町「愛国」米生産関係者の皆さんをお招きして～

〔南伊豆町 身上起／愛国米 の物語〕

開催日時： 平成 26 年 2 月 22 日（土）午後 1 時 30 分～

開催会場： 休暇村南伊豆 南伊豆町湊

あのコシヒカリも、ササニシキも、私たち南伊豆町青市で栽培されていた「身上起」米がそのルーツであることが研究者により明らかになりました。南伊豆町発祥の「身上起」が、私たちの町から東北宮城県丸森町へと手渡され「愛国」米となって今日の各地の優良米へと品種改良され、引継がれているのです。

日本の農業の根幹である米作に果たした南伊豆町先人たちの農業に敬意を表し、商工会が中心となり 1 年にわたって取り組んできた「身上起／愛国」米をテーマとする「南伊豆町ブランド特産品開発事業」を報告すると共にその成果を発表致します。

この機会を通じ、私たちの暮らす南伊豆町の「新しい誇り」づくり活動が、皆さまと一緒になった活動へと輪を広げ、この物語が育て上げられることを願いサミットを開催致します。

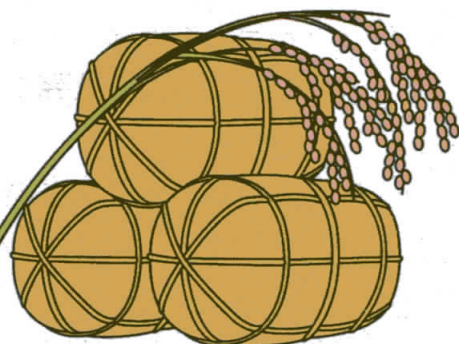
第 1 部【歓迎式典】 宮城県丸森町の皆さん～愛国米のふるさとへ～

第 2 部【活動報告】 「皆さんと一緒に新しい南伊豆町の誇りづくりを」

第 3 部【基調講演】 「皆さんのふるさとのお米が果たした偉大な役割」
講 師 農学博士 佐々木武彦 氏

第 4 部【パネルディスカッション】 「栽培生産から地域特産品の開発へ」

パネラー	宮城県丸森町	愛国米生産者	菊池 修一 氏
	南伊豆町	愛国米生産者	清水 清一 氏
	南伊豆町	愛国米生産者	中村 大軌 氏
	藤枝市	志太泉酒造	望月 雄二郎 氏
	南伊豆町	酒匠蔵しばさき	山本 清治 氏
	南伊豆町	野ぶきの会	山本 ふみ代 氏
	南伊豆町	南伊豆新生機構	高田 昭子 氏
コーディネーター		東京食文化創研舎	石 神 修 氏



第 5 部【おまつり交流会】 宮城県丸森町「愛国」／南伊豆町「身上起」開発商品
商品披露・試飲・試食・各種商品販売会

※試食・試飲・販売数は各商品共に限りがございます。

南伊豆町商工会 南伊豆町ブランド特産品開発委員会

第1部 [歓迎式典] ～南伊豆町町長を筆頭にして町民挙げての歓迎を示します～

○「ようこそ」宮城県丸森町の皆さん——「愛国」米のふるさとへ

宮城県丸森町で愛国米の栽培に携わる方々を歓迎します

私たちの南伊豆町から手渡された「身上起」米が、宮城県丸森町の農業の方々の手により品種改良がされ、コシヒカリ、ササニシキ、ヒトメボレの現代優良米へと継承されました。昨年10月、[日本酒開発委員会]メンバーが当地を訪問の際、たいへんお世話になりました。「ようこそ！身上起米のふるさとへ」心からの歓迎式典です。

○「ようこそ」佐々木先生——「愛国米」のふるさとへ

宮城県仙台市から水稻研究者・佐々木武彦氏を歓迎します

生涯を稲作研究に捧げられ、コシヒカリ、ササニシキなど現代の優良米のルーツ「愛国」米、またそのルーツとなる南伊豆町青市産「身上起」を解き明かされた佐々木武彦氏を同様に昨年10月訪問し、直接のご教示を頂きました。「ようこそ！身上起米のふるさとへ」心からの歓迎式典です。

— MEMO —

第2部 [活動報告] ～南伊豆町ブランド特産品開発委員会活動報告会～

○「～皆さんと一緒に新しい南伊豆町の誇りづくりを～」

発表者 特産品開発委員長 木下直美 氏

1年間にわたる委員会活動をスライドショーでご報告します。

— MEMO —

～ 皆さんと一緒に新しい
南伊豆町の誇りづくりを ～

平成25年度 南伊豆町ブランド 特産品開発委員会事業報告



目次

1. 事業化までの経緯
2. 委員会の設立
3. ブランド開発委員会活動
4. 成果物披露
5. 今後に向けて...
6. おわりに

南伊豆町商工会

2. 委員会の設立

- ・ 専門家として数多くの商品開発、イベント開発などを手掛ける 東京食文化創研舎 主宰 石神 修 氏を招聘。
- ・ 今年度は貴重な研究から南伊豆町発祥とされた「愛国米」をテーマに新たな南伊豆の名物とすべく活動を実施。

- ・ 委員として町内の

- 酒販店
- 愛国米生産者（農家）
- 旅館、民宿
- 飲食店

等各関係者を中心に委員会を構成、

日本酒の開発を中心とした「日本酒開発委員会」
料理等の開発を中心とした「特産品開発委員会」
の2つの委員会で今年度事業の推進を進めてまいりました。



3. ブランド開発委員会活動①

日本酒開発委員会

日本酒に関する豊富な知識や蔵元との繋がりを多く持つ山本清治委員を中心に、町内の愛国米生産者などをメンバーとして日本酒の商品化に向けた活動を行いました。

日本酒のネーミング等も委員会内で協議・決定し、ラベル題字については町内在住の書道家、木村松峯先生に揮毫（きごう）頂きました。



完成した日本酒のラベル

1. 事業化までの経緯

南伊豆町における特産品開発の「原石」

- ・ 南伊豆町が発祥とされた愛国米ストーリー、生産する農家愛国米の歴史について町内でも多く知られていない。

また、コシヒカリなど美味しいお米がある現在において、愛国米の白米としての付加価値性は弱い傾向。



- ・ とり飯、さざえごはんなど、地域性ある料理での商品化

一部事業者がイベント時に主に販売しているのみ。
町内各所で商品ブランド化している状況ではない。



町の強みを活かした素材・料理・商品で新たな特産品を！
今年度、当商工会において「南伊豆町ブランド特産品開発事業」
として南伊豆町当局より補助を頂きながら事業運営を実施。

5

日本酒開発委員会

愛国米のルーツを探る視察交流会
(平成25年10月9～10日)

- ・宮城県仙台市 佐々木武彦先生訪問
- 愛国米ルーツに関する勉強会

- ・宮城県丸森町 愛国米生産者等訪問
- 愛国米を通じた交流・勉強会

平成25年10月18日付
河北新報（宮城県）掲載

6

3.ブランド開発委員会活動②

特産品開発委員会

当町の各家庭において、昔から祝い事の席で出されていたと言われる、とり飯やさざえごはんなどを縁起の良い「祝いめし」としてブランド化し、地域の特産品や地域食として育てるため、南伊豆新世機構や野ぶきの会、飲食店関係者等のメンバー等を中心に委員会を構成し方向性等について検討しました。

愛国米による祝いめし

7

特産品開発委員会

愛国米を美味しくする視察勉強会
(平成25年10月1日)

- ・静岡市 安東米店 訪問
- 愛国米のおいしい炊き方実演研修会
- 愛国米の性質等についても勉強した。

- ・藤枝市 志太泉酒造 訪問
- 日本酒「古里凱旋 身上記」蔵元訪問
- 愛国米酒粕などの活用等について研修。

8

3.ブランド開発委員会活動③

全体としてのPR活動

- ・田植え、収穫祭イベント実施
(平成25年5月18日・9月12日)
生産段階から愛国米に触れてもらいうイベントを実施。
- ・身上記／愛国米サミットの開催
(平成26年2月22日 木日開催)
町内外の方に愛国米について知ってもらう活動として実施。

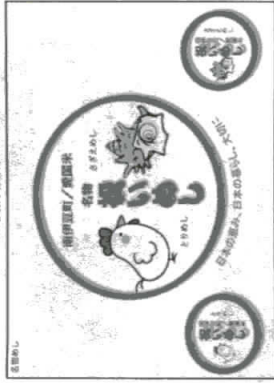
全体としてのPR活動

- ・販促デザイン等の作成
ブランド認知や向上に繋げる為、PRに最適なロゴマークや手ぬぐい・のぼり旗などPRグッズについて検討し、作成した。



- ・バイヤー向け大規模展示会への参加
(平成26年2月5～7日)
グルメ&ダイニングスタジオヨーク春2014 (東京ビッグサイト)に出展、愛国米の歴史的ストーリーを合わせた形でお米と日本酒をPRした。

※検討段階におけるデザイン原案



4.成果物披露②

- ・PR販促グッズ完成
(のぼり旗・手ぬぐい)

南伊豆地域における方言を活用した
キャッチフレーズ
「呑まっしえ、喰わっしえ、身上起」



手ぬぐい



のぼり旗

4.成果物披露①

- ・純米吟醸酒「古里凱旋 身上起」
の完成、発売
本年1月より町内酒販店で販売開始。

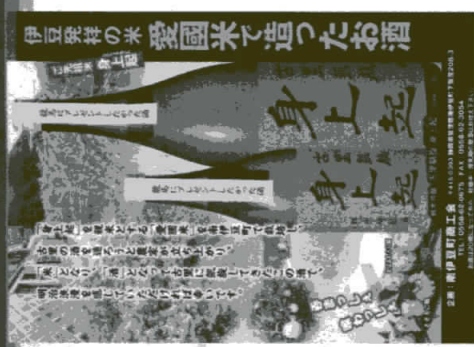


大伊豆
特産品
各ブース大盛況

平成25年11月18日付
伊豆新聞 掲載

「愛国米」の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーは、伊豆地域の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーは、伊豆地域の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。

- ・「祝いめし 南伊豆伊勢えびとり飯」
第9回伊豆大特産市 グランプリ受賞
(平成25年11月16日)
伊豆南部地区自慢の特産品を一堂に
集めた特産品コンテントにて受賞。
【※さざえごはん は前年度に受賞済】



4.成果物披露③

- ・各種マスコミ記事掲載 (一部)



行政も開発を支援
「愛国米」の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーは、伊豆地域の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。

伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーは、伊豆地域の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーは、伊豆地域の魅力を伝えるべく、伊豆新聞の「大伊豆」特産品コーナーで大盛況を博した。



平成25年6月1日付 伊豆朝日新聞 掲載

平成25年7月25日付 日本農業新聞 掲載

・各種マスコミ記事掲載（一部）

平成25年10月1日付
伊豆朝日新聞 掲載



5. 今後に向けて①・・・

平成26年度 事業（案）

・南伊豆町ブランドの更なる構築

当町における愛国米製品やメロン最中など既存の町内商品や今後新たに開発される商品等を「南伊豆町ブランド」認定し、南伊豆町ブランドの特産品ラインナップ充実を図ります。

・町内愛国米の消費量増加に向けた取り組み

日本酒や祝いめしとしての利用だけでなく、日本酒製造の過程で生産される酒粕や米粉などを使用した新たなスイーツや料理などについても研究し、町内における身上起／愛国米ブランド商品を育成します。それにより町内における愛国米の消費量増加や生産農家の増加に繋がります。

5. 今後に向けて②・・・

・海底熟成酒によるブランド事業

「古里凱旋 身上起」の他にも全国様々な日本酒やワインなどを約半年間、当町中木地区の海底に沈め熟成させる海底熟成酒事業。国内における酒の一大“【貯蔵】生産地”としての「南伊豆熟成」ブランドを高めるため、PR活動を中心に活動していきます。



【「酒茶漁オンラインショップ」ホームページより画像転載



<http://shusaron-online.com/>

6. おわりに

今回の事業報告 タイトル名

～ 皆さんと一緒に新しい

南伊豆町の誇りづくりを ～

当委員会はブランド特産品開発を通じて・・・

愛国米の歴史的ストーリーなど、他にない南伊豆町の環境を機会と捉え、

「ここに生まれ育った事を

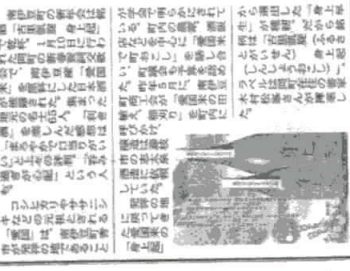
誇りに出来るようなまちづくり」

に繋がればと考えます。

本日はよろしくお願ひします。

平成26年2月1日付 伊豆朝日新聞 掲載

「まろやかだね」日本酒で町おこし
愛国米発祥の地南伊豆町



平成26年1月8日付 伊豆新聞 掲載

愛国米の地酒完成



第3部 [基調講演] ～愛国米研究の第一人者、ルーツ解明された先生の講演～

○「皆さんのふるさとのお米が果たした偉大な役割」

講師 農学博士 佐々木武彦 氏

私たちの南伊豆町に栽培された「身上起」米がどのように宮城県丸森町へと伝わり、その後どのように栽培され、今日の優良米コシヒカリ、ササニシキへと受け継がれたのか。その果たした役割をお話頂きます。

— MEMO —

「愛国」という品種に関心を持って調べ始めることになるきっかけは、昭和五十五年に起きた戦後初めての稲作大冷害で、ササニシキが大きな被害を受けた衝撃であった。当時、宮城県古川農業試験場で稲の品種改良を担当しており、ササニシキを冷害に耐えるように改良する必要性に迫られたのである。当時品種改良の世界では、冷害に強い稲と美味しい米の両立は不可能と言われていたので、呆然とするばかりであった。そこで、冷害に耐える美味しい米を育成する手懸りを得るため、冷害の実態を詳しく調査した。その結果、意外な事実を発見した。冷害のない東北以南の品種の方が、東北の品種より被害が軽かったのである。しかも、被害が最も軽いのが「コシヒカリ」と、その近縁の良質品種であった。

この意外な発見を糸口にして、耐冷性の検定方法を改善し、「コシヒカリ」の耐冷性が最強級であることを解明した。それは、「耐冷性と良質・良食味良は両立不可能」という従来の品種改良の常識を根底から覆す大発見であった。そこで「コシヒカリ」の耐冷性を利用して、東北向きの「耐冷性極強・品質食味極良」品種を目指す育種を開始した。その最初の成果が「ひとめぼれ」であった。「ひとめぼれ」はその後頻発した冷害で大活躍した。

それでは「コシヒカリ」の持つ最強級の耐冷性はどこから来たのだろうか。「コシヒカリ」の先祖に当る品種を全て調べた。耐冷性の出所は何と「愛国」であった。「愛国」は明治期の冷害では被害が大きく、冷害に弱い品種と考えられていたから全く意外であった。詳しく調べてみると日本の耐冷性品種の大半は「愛国」の子孫であり、「愛国」は耐冷性の最大の遺伝子源であることが明らかになった。これも常識を覆す大発見であった。

次に、関心は「愛国」のルーツに向かった。「愛国」の起源には二つの説があつて謎に包まれていた。静岡県「身上早生」が起源だとする説と、広島県「赤出雲」が起源だとする説の二つが対立していた。学会でも論争が行われたが、決定的な証拠が見つからないため、長い間決着が付いていなかった。私は愛国の作付け経過を調べれば謎が解けると考え、作付けの資料を探し始めた。

二十五年ほど過ぎてても手がかりがなく、諦めかけていた頃であった。宮城県図書館で偶然手に取ったのが県内務部発行の「宮城県勸業報告」という印刷物であった。明治二十年代に宮城県下で実施した「米作改良試験」の成績が収録されており、その中に「愛国」の作付けも記録されていることが分かった。その記録から、「愛国」が各郡の町村で初めて作付けした年次が明らかになり、伊具郡舘矢間村から広まったとする「身上早生」説が正しいことを証明して育種学雑誌に発表した。五年前の平成二十年三月のことである。

「身上早生説」では以下のことが明らかにされている。明治十五年頃静岡県賀茂郡青市村（現南伊豆町）の高橋安兵衛が、晩稲の「身上起」から選出した「身上早生」、別名「蒲谷早生」が宮城県伊具郡舘矢間村（現丸森町）に送られ、そこで「愛国」と命名された。「身上起」とは青市村で栽培されていた品種で、品質は良くないが収穫量が多いので農家の暮らしがよくなるという意味で命名されたという。

「愛国」は丸森町で命名されて広まった。その「愛国」は「身上早生」に付けられた別名である。よって「愛国」の実の親は南伊豆町の先人達であり、育ての親は丸森町の実人達である。以上の先人たちの努力がなかったら、愛国が生まれることはなかった。もし「愛国」が生まれていなかったら、今日のコシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち、ひとめぼれ、など美味しい米の大品種が誕生することはあり得なかったのである。

南伊豆町と丸森町の両町の先人達が日本の稲作と米の品種改良に果たしたとてつもなく偉大な功績を地元の皆さんによく知っていただきたい。そして全国の人々に知らせていただきたい。

豊穣の稲「愛国」発祥の地

水稻の歴史的な大品種「愛国」は伊具郡館矢間村で誕生した。明治二十二年十二月館矢間村館山の蚕種家本多三學が、静岡県南伊豆郡朝日村（現下田市）の同業者外岡由利蔵から取寄せた品種名不詳の種籾がことの発端である。その種籾は、館矢間村小田の篤農家、窪田長八郎、日下内蔵治、佐藤俊十郎、佐藤伊吉が試作した結果抜群の多収性が認められ、明治二十五年に坪刈り調査に立会った伊具郡書記森善太郎と同郡米作改良教師八尋一郎により「愛国」と命名された。

「愛国」は伊具郡内から県下全域へと急速に普及し、更に、東日本を中心とした全国各地で最大作付面積が三十三万ヘクタールに及び、昭和初期に至るまでの長期間作付けされた。また、品種改良の親としても優れ、子孫には「陸羽一三二号」、「農林一号」をはじめ、「コシヒカリ」、「ササニシキ」、「ひとめばれ」など有名な大品種が多数生まれている。

「愛国」は耐倒伏性と耐病性に優れた多収穫品種として普及したが、近年になって「コシヒカリ」などの強い耐冷性やご飯の食味を左右する粘りも「愛国」に由来することが明らかにされた。

後に、「愛国」となった種籾は、静岡県賀茂郡青市村（現南伊豆町）の高橋安兵衛が育成した「身上早生」と判明した。静岡県では普及面積が僅かで目立たなかった品種を、館矢間村では「愛国」に生まれ変わらせて全国に広め、日本の稲作に多大な恩恵をもたらした功績は特筆に値する。

種籾を館矢間村にもたらした本多三學はもとより、秘められた資質を見抜いた篤農家、「愛国」と命名して支援した伊具郡の稲作指導者、「愛国」の作付けに励んだ館矢間村の稲作農家、以上の関係者の先見性とひたむきな取り組みがなかったら、今日の「コシヒカリ」も「ひとめばれ」もこの世に誕生できなかったはずである。

この館矢間村の先人達が成し遂げた偉業を末永く後世に語り継ぎ、丸森町の更なる飛躍を願い、ここに類まれな豊穣の稲「愛国」発祥の地記念碑を建立する。

平成二十二年十一月二十日

豊穣の稲「愛国」顕彰事業

実行委員会委員長

渡辺政巳

皆さんのふるさとのお米が 果たした偉大な役割

佐々木 武彦

2. 品種改良とは

美人薄命論の克服

多収性、耐病性、耐冷性……
良質、美味、栄養、長もち、……

両立し難い

両立を目指して欠点を少なくする仕事

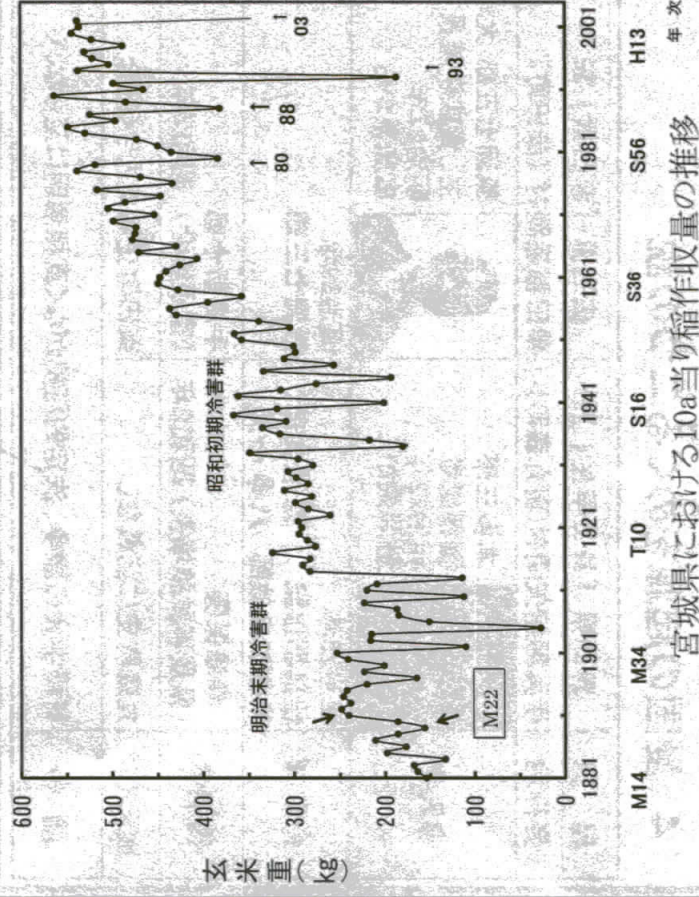
宮城県の商品改良

主目標 良質・美味と耐冷性の両立

1. 自己紹介

1. 現住所 仙台市泉区
2. 生まれ 宮城県遠田郡田尻町 米どころの農家
3. 学歴 大学で作物の品種改良を専攻
4. 職歴 農林省10年、宮城県26年、フィリピン3年
5. 専門 イネの品種改良 代表作 ひとめぼれ
6. 現在 無職

NPO法人環境保全米ネットワークでお手伝い
農業技術に関する調査・研究の落穂拾い



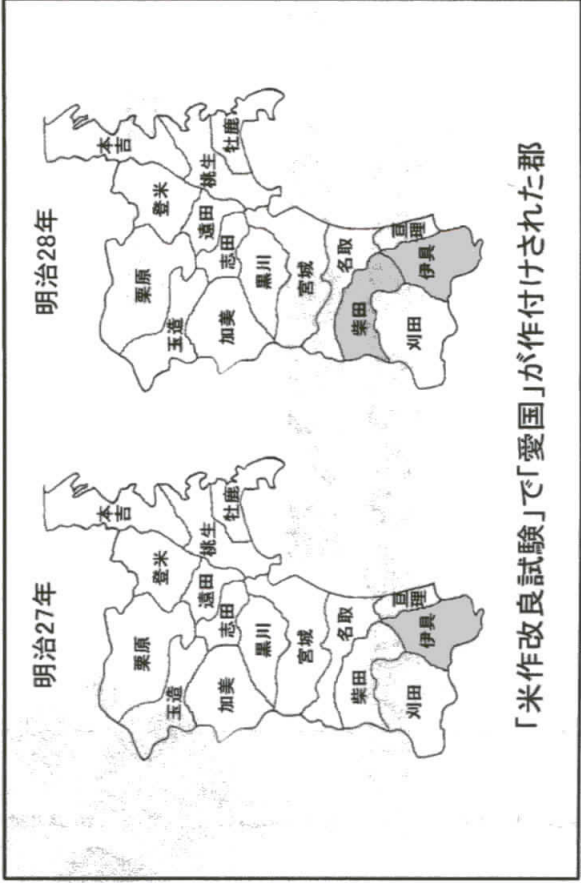
3. 宮城県の商品改良 ② 良質・耐冷の育種

- 1)昭和55年 戦後初めての大冷害
- ・ササニシギの耐冷性強化が課題に
 - ・冷害の実態調査 コシヒカリ被害軽微
 - ・コシヒカリの耐冷性最強と解明、展望開く
 - ・良質・耐冷を目指す 最初の成功 ひとめぼれ
- 2)コシヒカリの耐冷性の由来は？ 愛国と判明
- 3)愛国の由来は？ 二つの説の対立で不明
- 4)「身上早生」か、「赤出雲」か？
- 証拠探しに25年 軍配「身上早生」に！
- 決めて 各町村で愛国を初めて作付した年次

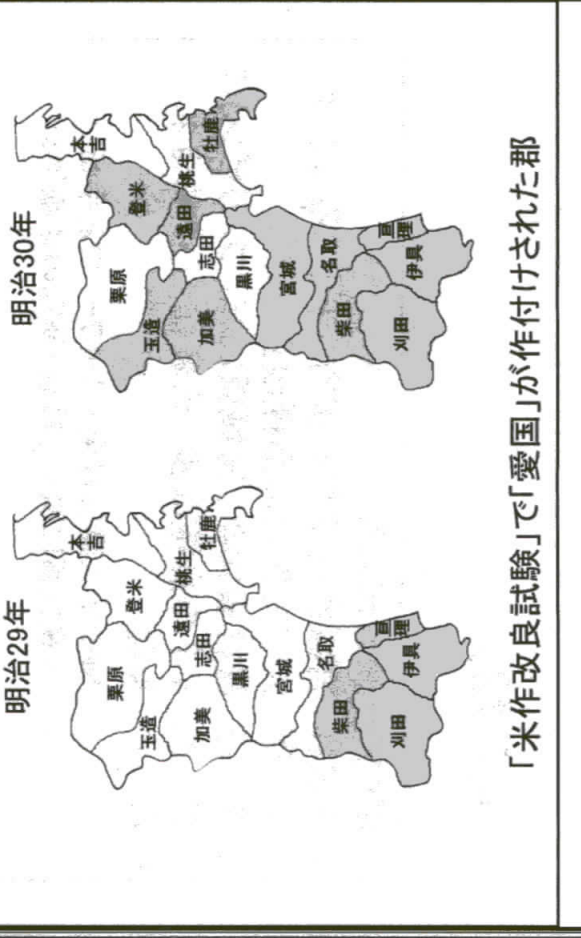
4. 愛国の起源をめぐる二つの説

起 源	静岡県「身上早生」説	広島県「赤出雲」説
発祥地	伊豆郡館矢間村(現丸森町)	柴田郡船岡村（柴田町）
導入者	 本多三學 蚕種業者 明治22年 静岡県から	 飯淵七三郎 大地主、貴族院議員 明治27年 広島県から
命名者	明治25年 伊豆郡書記 森 善太郎 米作改良教師 八尋 一郎	明治39年 飯淵七三郎
提唱者	寺澤保房 (県農事試験場長) 昭和2年	手島新十郎 (富民協会) 昭和7年
地元では	丸森町史に記載なし	柴田町史等で大きく紹介
論 争	育種学会の論争、決定的証拠がなく真相解明に至らない	

5. 「身上早生説」が正しかった ①明治27. 28年



5. 「身上早生」説が正しかった ②明治29・30年



6. 身上早生説の概略

身上早生説

☆ 明治22年12月南伊豆郡朝日村（現下田市）外岡由利蔵が宮城県伊具郡館矢間村（現丸森町）の多三學へ無名の種もみを送る。同村の農家が試作し抜群の多収性を発揮。同25年「愛国」と命名。急速に広まり最大普及面積33万haに達した。

☆ 無名の種もみは、静岡県賀茂郡青市村（現南伊豆町）の高橋安兵衛が明治15年に「身上起」から選出した「身上早生」と判明。「身上起」は、品質・食味はよくないが、多収率なので栽培すると農家の暮らしがよくなるとの意味で命名されたという。

7. 愛国はどんな品種か ①品種の特徴

極晩生（宮城県）、静岡では（早生）

茎が太く倒れ難い

いもち病に強い

収穫量が多い

品質・食味よくない

7. 愛国はどんな品種か ②稲の姿 1



7. 愛国はどんな品種か ②稲の姿 2

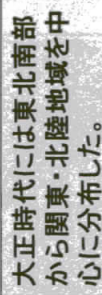


ピンク色の長芒、籾は丸みを帯びる

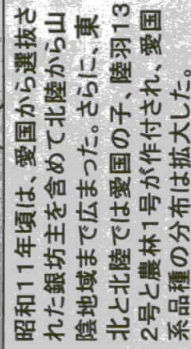
⑧愛国の普及状況 ①宮城県内



8. 愛国の普及状況② 全国 大正時代



8. 愛国の普及状況 ③ 全国都府県別面積



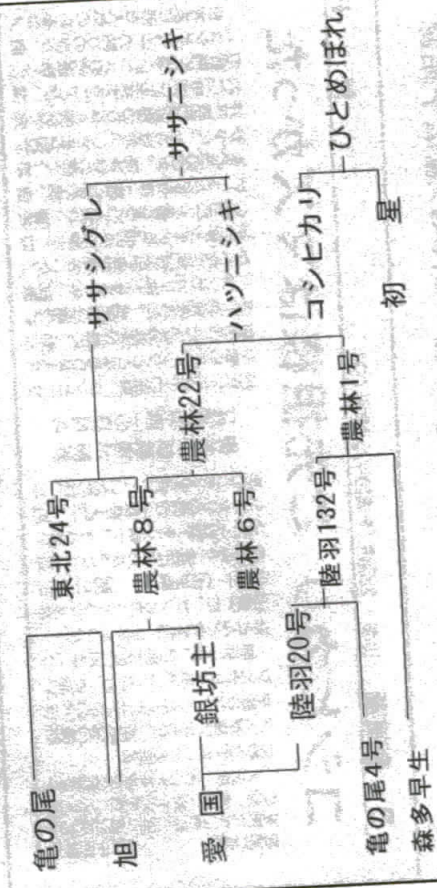
9. 愛国系品種の作付率 ② 昭和30年代以降

上位10品種中に占める愛国系品種の作付率 2

順位	1961 (昭36)		1986 (昭61)		2009 (平20)	
	品種	作付率	品種	作付率	品種	作付率
1	金南風	4.0	コシヒカリ	17.7	コシヒカリ	37.7
2	ササニシキ	3.7	ササニシキ	9.2	ひとめぼれ	10.6
3	農林18号	3.3	日本晴	8.8	ヒノヒカリ	10.3
4	わねんや	3.3	アギヒカリ	7.2	あきたこまち	8.0
5	トワダ	3.0	キヨニシキ	3.6	キヌヒカリ	3.4
6	越路早生	2.8	黄金晴	2.8	はえぬぎ	3.0
7	農林29号	2.8	初星	2.2	きらら397	2.7
8	コシヒカリ	2.3	みちこがね	2.0	ななつぼし	2.6
9	農林22号	2.1	ニシホマレ	2.0	つがるロマン	1.7
10	ハツニシキ	1.7	トヨニシキ	1.8	ほしのゆめ	1.4
計		29.0		57.3		81.4

10. 品種改良への貢献 ② 耐冷性の遺伝子給源

愛国に由来する耐冷性の系譜



赤字は耐冷性最強品種

9. 愛国系品種の作付率 ① 明治から昭和中期

上位10品種中に占める愛国系品種の作付率 1

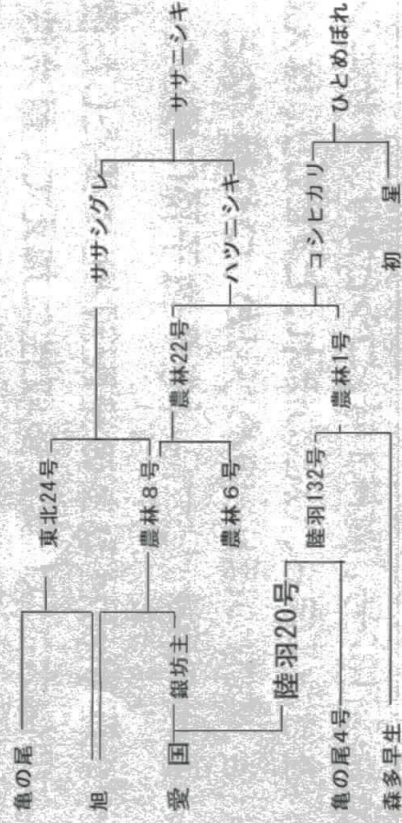
順位	1908 (明41)		1925 (大14)		1937 (昭12)		1943 (昭18)	
	品種	%	品種	%	品種	%	品種	%
1	神力	21.8	神力	13.8	旭	19.7	旭	13.9
2	愛国	5.1	愛国	6.8	陸羽132号	8.2	陸羽132号	6.3
3	雄町	5.1	亀の尾	5.3	愛国	7.3	愛国	4.5
4	関取	2.8	坊主	2.5	銀坊主	6.1	農林1号	4.2
5	竹成	2.7	雄町	2.1	坊主	5	農林6号	3.4
6	白玉	2.3	豊国	2.0	農林1号	4.2	銀坊主	3.2
7	大場	2.1	旭	1.5	三井	2.8	農林8号	2.8
8	石白	1.8	関取	1.1	福坊主	2.5	福坊主	2.2
9	都	1.6	亀治	1.0	神力	2.1	愛知旭	1.9
10	白笹	1.1	改良愛国	0.8	撰一	1.4	千本旭	1.8
計		46.4		36.9		59.3		44.2

10. 品種改良への貢献 ① 子孫に多数の大品種

☆陸羽132号、農林1号、コシヒカリ、ササニシキ
あきたこまち、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、はえぬ
ぎ、ななつぼし、ゆめぴりか、つや姫 など
歴代の優れた大品種を多数子孫に残した。
☆愛国が品種改良の交配親として果たした役割
の偉大さは、安定多収性に加えて、耐冷性や
ご飯の粘りなど極めて優れた遺伝的能力を発
揮したことである。

10. 品種改良への貢献 ③-1 粘りの源DNA

愛国に由来する強い粘りDNAの系譜



注: 赤字はコシヒカリの粘りDNAを持つ品種

10. 品種改良への貢献 ④

- ☆ もし愛国が存在しなかったら
コシヒカリ、ひとめぼれ、ササニシキ、
あきたこまち など、現在美味しいお米は、
どれも誕生できなかったはずである。
- ☆ 愛国の果たした役割はそれほど偉大。

10. 品種改良への貢献 ③-2 粘りDNAの遺伝子起源

3 総合 13版 2008年(平成20年)3月30日(日)

毎 日

コシヒカリ ご先祖様はマズかった

日本人に最も人気のあるコシヒカリの粘りの源DNAは、昭和初期に愛国に由来する強い粘りDNAを持つ品種「ササニシキ」の系統に由来する。この系統は、戦後、東北24号、農林8号、農林6号、陸羽20号、農林132号、農林1号、コシヒカリ、ひとめぼれ、初星など、現在美味しいお米の多くは、この系統に由来する。この系統は、戦前、東北24号、農林8号、農林6号、陸羽20号、農林132号、農林1号、コシヒカリ、ひとめぼれ、初星など、現在美味しいお米の多くは、この系統に由来する。

「粘りの源」のDNA 福井県試験場が解析

型のDNAを持っていたのは、コシヒカリの親の「ササニシキ」と、その父の「ササニシキ」の系統に由来する。この系統は、戦前、東北24号、農林8号、農林6号、陸羽20号、農林132号、農林1号、コシヒカリ、ひとめぼれ、初星など、現在美味しいお米の多くは、この系統に由来する。

愛国 → 陸羽20号 → 陸羽132号 → 農林1号 → コシヒカリ

11. 愛国の産みの親

愛国は、「身上早生」に丸森町で付けられた別名である。よって、愛国の産みの親は、「身上早生」の育成者である。

産みの親

「身上早生」の育成者は静岡県賀茂郡青市村(現南伊豆町)の高橋安兵衛である。明治15年に、晩生の「身上起」から選出した。以上は、宮城県立農事試験場の寺澤保房宛に昭和2年5月9日付けで竹麻村高橋恒弘村長から送られた回答に基づいている。

11. 愛国の育ての親 身上早生から愛国へ

導入	南伊豆郡朝日村(現下田市)蚕種業 外岡由利蔵 から 伊具郡館矢間村(現丸森町)蚕種業 本多三學へ
試作	館矢間村の篤農家 窪田長八郎、日下内蔵治、佐藤俊十郎、伊藤伊吉
郡指導	伊具郡書記森善 太郎と伊具郡稲作教師八尋 一郎が試作を 指導し、愛国と命名・公表した
県指導	県費助成による「米作改良試験」全郡で実施
村活力	伊具郡館矢間村 米どころ、養蚕地帯の伝統・活力

育ての親

12. 愛国の実の親、育ての親に感謝

1. 日本の稲作と稲の品種改良にこれほど多大な貢献をした南伊豆町と丸森町の先人達の偉大な功績に深甚なる感謝を申し上げます。
2. 今から130年ほど前に、南伊豆町で「身上起」から選出された「身上早生」が、その「愛国」となってゴシヒカリやひとめばねなどを生み出すに至った事実を、まず南伊豆町の皆さんに知っていただきたい。そして、全国の皆さんに知らせていただきたい。
3. 今回のサミットが南伊豆町の更なる飛躍と、ご参加の皆様の一層の発展の契機になることを期待したい。

ご清聴に感謝申しあげます。

第4部 [パネルディスカッション] ～愛国米で繋がる関係者による情報交流～

○「栽培生産から地域特産品の開発へ」

パネラー	宮城県丸森町	愛国米生産者	菊池 修一 氏
	南伊豆町	愛国米生産者	清水 清一 氏
	南伊豆町	愛国米生産者	中村 大軌 氏
	藤枝市	志太泉酒造	望月雄二郎 氏
	南伊豆町	酒匠蔵しばさき	山本 清治 氏
	南伊豆町	野ぶきの会	山本ふみ代 氏
	南伊豆町	南伊豆新生機構	高田 昭子 氏

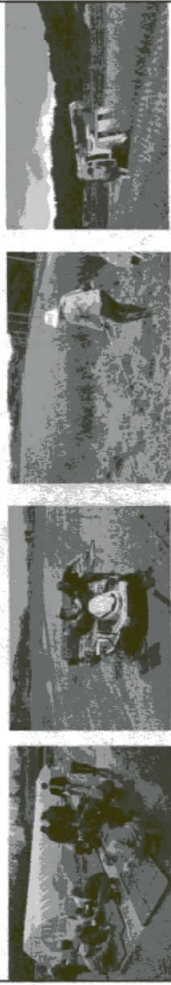
コーディネーター 東京食文化創研舎 主宰 石神 修 氏

「身上起／愛国」米、南伊豆町で、丸森町でそれぞれ取組まれる日本のルーツのお米の栽培、生産についての情報交流、そして両地での日本酒開発、さらにはお米を使っの特産品開発について情報交流します。

— MEMO —

「おとなのグリーン・ツーリズム ガッツリ農作業 おらいのブランド酒米づくり体験」

事業報告資料



- ◆参加者:10人(仙台市8人、福島市1人、伊達市1人)
- ◆協力者:松掛・木沼地域資源保全隊の皆さん

趣旨

丸森町松掛・木沼地区において、水稻の歴史的な大品種『愛国』（あいこく）の栽培体験を実施し、都市と農村の交流活動を促進することを目的とする「おとなのグリーン・ツーリズム ガッツリ農作業 おらいのブランド酒米づくり体験」を開催します。松掛・木沼地域保全隊の先進的な活動を実践している方々のご指導を受けながら、美しい自然の中での活動体験、心温まる農家との交流を通し、丸森町のアピールと丸森町特産品愛好者の拡大、産業化を目指します。

- ・主催 まるもりグリーン・ツーリズム推進協議会
- ・協力 松掛・木沼地域資源保全隊

開催日程と体験内容

	4月15日(日)	愛国米種まき
第1回	4月15日(日)	愛国米種まき
第2回	5月20日(日)	愛国米田植え
第3回	8月19日(日)	愛国米生育状況見学会、田んぼの草刈り
第4回	10月21日(日)	愛国米稲刈り

- ・開催場所 宮城県伊具郡丸森町富矢間 松掛・木沼地区
- ・募集対象 本格的な農作業を体験されたい方 15名程度
- ◆上記4回の開催日に参加し、阿武隈急行丸森駅まで集合できる方。
- ・参加費 1人12,000円(第1回目の参加時に一括で納金していただきます)
- ◆参加費には、昼食代が含まれております。

第1回・平成24年4月15日(日) 愛国米種まき



自己紹介

愛国の種

手で種まき



水撒き



機械で苗箱の土かけ



昼食風景

当日のスケジュール
集合:9:30
10:00

阿武隈急行丸森駅 正面駐車場
丸森町・富矢間 松掛木沼地区で愛国米種まき作業
佐々木武彦氏(農学博士)による愛国米の話を交えた作業。

12:00 昼食(小沢・蔵っこのお弁当)
13:00 オブション企画:齋理屋敷見学
(ご案内 齋理屋敷館長・佐藤勝栄さん)

14:00 解散

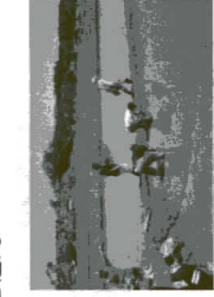
第2回・平成24年5月20日(日) 愛国米田植え



佐々木武彦さんミニ講座



手植えの説明



手植え作業開始



一列になって手植え



機械植えの体験



リターンの指導

阿武隈急行丸森駅 正面駐車場
集合:9:30 佐々木武彦さん「愛国」ミニ講座～愛国の起源と歴史～
10:00 愛国米田植え
12:00 昼食(大内・農村レストラン味の里のお弁当)
13:00 オブション企画「丸森不動尊公園」のご案内
(ご案内:ボランティアガイド 渡辺俊夫さん)

14:00 解散

4 各4回実施いたしました。印象に残っている体験等は何ですか。(複数回答可)

- ①第1回種まき(6人) ②第2回田植え(8人)
③第3回愛国米生産状況見学会・田んぼの冒険(2人)
④第4回稲刈り(5人) ⑤農家レストランのお弁当(5人)
⑥佐々木武彦さんの愛国米についてのミニ講座(3人) ⑦オブション丸森の観光地めぐり(2人)
⑧その他(1人)

その他のご意見・ご感想

- ・どの回も初めてのことが多く、印象的なのですが、体験活動以外に昼食時の佐々木先生と菊池さんのさくくばらんな話が良かったです。農家の現状など普段知ることのない話は、消費者にとっても知っておくべき正しい知識だと思います。
- ・どれも楽しく参加させていただきました。 「ミニ講座」については、皆さんの関心に焦点があっていたかどうか疑問です(佐々木さんのご回答)
- ・すべてが初体験でしたので、感動しました。
- ・生産者菊池さんのリアルな農業の世界が垣間見える、生の熱い話の数々

5 昼食について。毎回、丸森町の農家レストランのお弁当を昼食とさせていただきますでしたが、いかがでしたか。(複数に○)

- ①美味しくなかった(10人) ②まあまあ美味しかった(0人) ③ふつうだった(0人)
④あまりよくない話があった(4人) ⑤量が少なかった(0人) ⑥量はふつうだった(0人)
⑦量が少なかつた(0人) ⑧弁当ではなく、料理したお屋が良かった(1人)
⑨皆さんと一緒に料理を作ったものを食べたかった(0人)

その他のご意見・ご感想

- ・毎回お店が変わったのは良かったです。珍しい食材や、土地ならではの産品が出てきたので、参考になりました。マコモダケがあんなに美味いとは思いませんでした。
- ・毎回バラエティに富んだ弁当を楽しむことができて良かったです。
- ・地元の良いものを毎回楽しみにしていました。ボリュームもあり非常に満足です。
- ・おかずの量が多かった。

6 今後、農村交流に参加するとしたら、どのような体験が出来ればよいと思いますか。(複数回答可)

- ①農業(稲作・畑作)を深く体験したい(5人) ②地域の農村文化や伝統をもっと知りたい(4人)
③農村の人たちと交流を深めたい(6人) ④その他(1人)

その他のご意見・ご感想

- ・個人的には大きく広げた農業等よりは、今回の様な酒米、棚田等、特化したものに興味があります。単に楽しく参加するのであれば、庄内がやっているような、生産者を巡って、それらを食わせてくれるレストランや飲食店で実際にいただくのも興味があります。
- ・自分のような初心者の場合、「深く」というよりは、遊びや楽しさもありながら、広く色々なことをやってみて、自分の興味の幅を広げていきたい。
- ・あぶくま庄の入浴があるとな、良かった(昼食を少量にして)
- ・農業を深く体験する、という形で来年計画していただければ又参加したい。
- ・普段何気なく、当たり前のように食べている米について大いに勉強になりました。愛国がササニシキのルーツとか、米の糖原病の効果など。
- ・農家の方のご配慮に感謝しています。
- ・イベントに関するメールなどを発信していただけると、イベントに忘れずに参加できると思います。これからも色々なイベントに参加してみたいと思います。

7 その他、ご自由にご意見を記入下さい。

震災被害地(特に沿岸部)との交流。丸森の米、野菜と海の幸の交流で絆が生まれたらいいと思います。
・大変貴重な経験をさせていただきしました。農業を知るとは、天候や食料、地域特性など様々な視野を広げることにつながりました。自分の住む土地が好きになる大きなきっかけになると感じます。是非子供たちにも体験してもらいたいです。参加者の方々の出会いも収穫でした。運営された皆様に感謝申し上げます。

- ・全4回、とても楽しく参加する事が出来ました。4回という回数は、また次回も参加、という気持ちになる回数だと思っています。他のイベント等にも参加したいと思っています。
- ・作業のあと、風呂に入れるようにお願いできればと思います。
- ・今回のように年間を通して「体験」の他に、田植えとか稲刈りだけの「体験」もよいのではないのでしょうか。その方が外部へのアピール回数が多くなり、アピール効果も高まると思います。
- ・農家の皆様、佐々木先生ありがとうございました。参加された皆様の名前と顔が分からないまま終わってしまったので、反省会の時に皆さんとお会いできるのを楽しみにしています。

第5部 「おまつり交流会」 ～参加者全員での試飲・試食を通じた愛国米交流～

○宮城県丸森町「愛国」／南伊豆町「身上起」開発商品披露

〈試食・試飲販売会〉

丸森町「愛国」米開発商品

- ・日本酒『賜候』（たまわりそうろう）
- ・酒粕ババロア

南伊豆町「身上起」米開発商品

- ・日本酒『古里凱旋 身上起』
- ・祝いめし3品＝さざえご飯
とりめし
豆じゃめし
- ・その他

参加者全員で交流します。宮城県丸森町「愛国」米使いのお酒『賜候』も加え、3年目を迎える「身上起」米使って醸造された志太泉酒造『古里凱旋 身上起』のお酒を試飲。同時に「身上起」米を使った『祝いめし』3品（さざえご飯、とりめし、豆じゃめし）他開発商品を試食、販売します。

— MEMO —

閉会