

栗原の今昔



▲伊豆野堰に水を引き込む頭首工（一迫地区）

伊豆野堰

新田開発を積極的に進めた仙台藩2代目藩主、伊達忠宗公の命により、整備された伊豆野堰。栗駒山からの雪解け水を引き込み、栗原の耕土にいきわたらせる役目は、現在でも顕在です。

湿地や原野が多く、高低差が少ない土地を新田に代えるため、仙台藩の土木技師の川村孫兵衛元吉が、闇夜を選んで灯ろうを上げ下げして、その灯りを頼りに高低水路の掘削線を見定めました。

掘削工事の監督に当たった加藤甚兵衛は、整備した堰に十分な水が流れなかった責任を問われ、藩により一度投獄されましたが、獄中で堰の途中に滝を設け、水に勢いを付けて流すことを考案し牢を出され、工事に当たった多くの人たちと共に執念で、今につながる耕土を生み出しました。



特集

大地に立つ

- ①栗原の大地に広がる黄金の耕土。刈り取った稲をらせん状にくに掛け、天日干しにする「ねじりほんによ」は、市の公式マスコットキャラクターのモチーフにもなっています。
- ②栗原の郷土食である餅料理。祝いの日の食卓を飾り、えび餅やごま餅、ずんだ餅など、多彩な餅料理が受け継がれています。
- ③栗駒山の冷たい雪解け水が栗原の耕土を潤す源流になっています。

高い価格で並ぶ状態となりました。一方、米の生産現場では、農業用資材や農業用機械などにかかる費用が上昇し、米づくりを取り巻く環境は大きく変化しています。

「今、使っている機械が壊れたら終わり。後は他の人に頼む」。これは、稲作をする現場で聞かれる声の1つです。現在、トラクターや稲を刈るコンバインなどは数百万円から2千万円程度する物もあります。また、トラックや田植え機など、多くの機械が必要になります。そして、その価格も上昇しています。農業用機械の更新を含めた農業経営の

栗原の米づくりの歴史は古く、仙台藩により江戸時代前期から新田開発が奨励され、多くの水田が生まれました。栗原で収穫された米は、市内を流れる迫川の水運を利用して運ばれ、石巻の港を経由し、江戸へ運ばれました。栗原を含め、仙台藩内から運ばれた米は、江戸で本石米と呼ばれ、江戸で消費される米の3分の1を占めるほど、江戸の人々の食を支えました。

今昔も米づくり

今年も、栗原に収穫の秋が到来しました。大地が黄金色に染まり、見わたす限り、どこまでも続くこの光景は、今、岐路に立っています。

農業用資材の高騰、担い手の高齢化、さらには、いわゆる令和の米騒動を受けた先行きの不透明さ。

今月は、日本有数の米どころである市の米づくりの現状取材しました。

資材高騰、進む高齢化。 米づくりの環境は、 大きく変化している。

負担が大きくなる中、農業の担い手の高齢化や後継者不足など、さまざまな要因から農地を他の担い手や農業法人に引き継いだり、耕作を依頼したりするケースもあります。

一方、地域の農業法人や大規模な担い手も耕作を受託する面積が増える中、人材や農業用機械などの確保が必要となるなど、受託できる面積には限界があります。

農業用資材や農業用機械の価格上昇、担い手の高齢化や減少により、米を将来にわたって生産し続けるためには、さまざまな課題への対応が必要になっています。

これまで当り前のように食べてきたご飯。それが昨年、一時店先で品薄となり、入荷したと思えば、以前と比べて

米があるのは、当り前じゃない

米と食文化

米づくりの歴史は、栗原の食文化を形づくってきました。

収穫したもち米は、祝いの日の食卓を飾り、多彩な餅文化を育みました。また、栗駒山を源流とする水は、伊達藩の藩主などが食べる選り抜かれた品質の御膳米を生み、その良質な米と水がそろう環境は、地酒も生み出しました。現在、市内には、6つの酒蔵があり、個性と情熱を持ちながら、常に高品質な酒造りを続けています。

それから、350年余りの時が過ぎた今も、栗原は、日本を代表する米どころであり続けています。

農林水産省が発表した令和6年市町村別農業産出額（推計）では、市の農業産出額は、全国約1700市町村のうち、第20位の約408億円。米に限って見ると、その産出額は全国第10位の約195億円に上ります。