



「おいしいお米を皆さんに」
関根 高義さん（御堂）

返礼品で村の魅力を世界に
返礼品を手掛ける人にインタビュー！



—ふるさと納税の返礼品に登録してよかったことは？—

毎年、たくさんのお米を作りますが、丹精込めて作ったお米を多くの方に食べていただき、作り甲斐がとてもあります。

また、私の作ったお米をもう一度食べたいとリピートしてくださる方がいらっしゃるのを知ったときはとてもうれしかったです。

お米を作って、皆さまのもとへ届ける。そこから生まれるお米を作ることの楽しみややりがいと、食べておいしいと思っただけの喜びがふるさと納税の返礼品として登録してよかったと思えることですかね。

—おいしいお米をつくる秘訣は？—

お米と言えば、東北で作られるものおいしいというのは有名ですが、なぜ東北で作られるお米がおいしいのか。

それは、「昼間と夜間の寒暖差」であることがわかりました。

田んぼへ水を入れるタイミングや量を工夫することで、「昼間と夜間の寒暖差」を生み出し、おいしいお米を作っています。

また、肥料もたくさんの試行錯誤を重ね、これだと思えるものに出会うことができました。水と肥料。この2つの要素を工夫することで、今のおいしいお米をつくるができていると考えています。

ほかにも、私が作っているお米はコシヒカリ、もち米は「黄金もち」という品種で、どれも稲が非常に柔らかく倒れやすいため、育てるのがとても難しいですが、毎日真心込めて作っています。



返礼品で関根さんのお米を選んでくれた人たちへのメッセージ

数多くある返礼品の中から私の作ったお米を選んでいただき、ありがとうございます。これも、おいしさを追及する努力を続けてきた成果であると思っています。これからもおいしい、また食べたいと思っただけのお米を作っていきますので、よろしくお願いします。

