

# 広島都市圏

報道センター社会担当

☎082(236)2358(午前10時～午後6時)

FAX(236)2321

電子メール

houdou@chugoku-np.co.jp

安佐北支局

☎082(812)0018 FAX(819)0088

西広島支局

☎0829(31)0317 FAX(20)1035

大竹支局

☎0827(52)2925 FAX(54)0020

安芸海田ステーション

☎082(822)0301 FAX(821)2636

北広島支局

☎0826(72)2171 FAX(72)7021

ぐるっと  
わがまち

中山・戸坂 ④



こだわりの県産のブレンド米で炊いたお米を弁当用によそう久長さん(撮影・山田尚弘)

## 熱き弁当 自慢の県産米

湯気が立つ炊きたてのコメを手際よく容器によそう。県産米を取り扱うコメ専門店の「久田屋」(広島市東区戸坂出江)が営む弁当店。香り、粘り、粒の形……。店主の久長弘尚さん(62)は農家への感謝を込め、「自慢のコメ」と胸を張った。

### 久田屋 専門店の誇り

わめるのは、コメ不足で集荷が困難になった93年の米騒動、そして卸を介さず仕入れが可能になった95年の新食糧法の施行がきっかけという。久長さんは農家から直接仕入れるため、県内の産地を訪ね歩いた。その中で「広島のコメは全国の優良産地に負けない」と確信。それを裏打ちするコメ作りへの情熱やこだわりに触れた。「農家の努力



に豊かな環境の水田。おいしいには理由がある」。今は主に庄原市高野町産を扱う。標高が高く、寒暖差があり、甘みや粘りが強い。

弁当店では、年間を通して味が変わらないよう複数の品種のブレンド米を使い、配合にも気を配る。1、2日前に精米し高火力のガス炊飯器で一気に炊く。農家の努力を思えば手は抜けない。

昨年来、米価の高騰が続く。それでもポリシーム満点の弁当の値段は据え置いたまま。太っ腹店主は「こんな時代だからこそ、お客さんにおなかいっぱい食べてほしいんよ」と笑った。(佐賀俊介)

朝風

### オアシスの夜明け

中四国最大の歓楽街、広島市中区流川地区に、10年近く通うバーがあった。仕事が忙しい時期、愚痴や悩みを店主に吐いては、ほっとして明け方まで眠る日も少なくなかった。私にとつて、数少ないオアシスのような活気づく。ただ、ビルを見上げ

ると、明か屋の看板もバーの最が集まって流れた。店を続ける負への転職を出たのは午ついていた太れて白んで

(経