THE ONE AND ONLY

よしかわの川の恵み「米」と「川魚料理」へのこだわり

中川と江戸川の間に市域が広がり、中央部には大場川が流れるなど、吉川市にとって川は切っても切れない存在です。氾濫による被害も過去にはありましたが、川の営みのお陰で肥沃な大地が作られ、さらに農業用水として利用されることで米などの作物を育む環境が生まれました。

中川はかつて江戸へ米などの物資を運ぶ重要な流路として利用され、吉川の繁栄の土台を築きました。

そうした中、川や用水路では「なまず」などの川魚が見られ、当時は家庭でも食されていました。吉川河岸・平沼河岸は物資の集積地として栄え、川魚を売り物にした料亭が軒を連ね、物資とともに集まった人々の舌を楽しませていました。

ここでは、そうした吉川の「川」の文化とともに育まれてきた「米」、そして「川魚料理」にスポットを当て、先人たちの想いを受け継いだ生産者、料理人の声をお届けします。

肥沃な土地に恵まれた吉川は「万葉集」に「早稲米」の産地として読まれた地域の中にあり、古くから早場米（はやばまい）の産地として知られていました。江戸時代には幕府の直轄領となり新田開発が進められたことで米の生産量が飛躍的に増大。吉川で収穫された米は、江戸川や中川を往来する船で盛んに江戸に送られました。

現在も、市の北部や東部を中心に米作りが盛んで、昔と変わらず、農家の手で丹精込めて生産された吉川産米は多くの食卓で親しまれています。

米農家
立原（たちはら） 司朗（しろう）さん（皿沼在住）

「米どころ吉川」の米作り

吉川市は農地の8割以上が「田んぼ」です。古くから米作りが盛んで、現在では「コシヒカリ」を中心に、埼玉県ブランドの「彩のかがやき」や「彩のきずな」などの品種を生産しています。特にコシヒカリについては、農薬の使用回数と化学肥料の窒素成分を通常の半分以下に抑え、食味値80以上の厳選したお米を「吉川のしずく」と命名し、吉川のブランド米として販売しています。

吉川のお米が皆さんにとってより身近な存在になるよう、これからも米作りに励み、誇りを持って取り組んでいきたいと思います。