

マイセンの玄米をご愛顧いただいております大切なお客様へ

木々の新緑がいよいよその濃さを増して、自然の躍動を感じる今日このごろですが、皆様方にはお変わりなくお元気でお過ごしのこととお喜び申し上げます。また、常日頃はマイセンの玄米をご愛顧賜り厚く御礼申し上げます。誠にありがとうございます。

さて、近年の異常気象はとどまるところを知らず、年々夏の暑さは増して行き、体温を通り過ぎて命に関わるほどの酷暑となっているのは皆様もご承知の通りです。人間が厳しいと感じる異常な高温状況は稲たちにも同様で、その体力を容赦なく奪ってゆきます。その結果、福井県における昨年（令和5年）産コシヒカリの品質は最悪の状況でした。玄米は乳白米（白く濁った米）や未熟な緑米（成長しきれなかった米）が大量に発生し、背中の一部分だけが縦一直線に白く濁った様になつて見たこともないような異常な米が混入する有り様でした。

玄米一筋30数年間携わってきた私にも経験がないようなお米に面食らってしまう状況です。それらの変形したお米を色彩選別機を通していくら丁寧に取り除いても取り切れない様な品質の玄米しか仕上がってきません。

私たちマイセンと大切なお客様のお約束は、「安全でご安心いただける、感動するくらい美味しい玄米をお届けする」ことですが、昨今の玄米品質はややもするとそのお約束も危ういと言わざるを得ないというのが正直な気持ちです。

とはいえ、私達もただ手をこまねているわけではございません。昨夏の異常気象は当初より予想していたことでしたので、マイセンとしては夏でも涼しく、より品質が安定していると思われる長野県佐久地方の農家さんと減農薬特別栽培米の提携をさせていただきました。その御蔭で、非常に美味しく高品質で従来通りのマイセンらしい玄米に仕上がっています。

また、福井県が10年以上の歳月を要して開発し、暑さにも強くコシヒカリよりも美味しい「いちほまれ」の取り扱いにも昨年から着手いたしました。昨年は全国的に「特A」ランクの米がほとんど姿を消してしまった中でも、福井県の「いちほまれ」は「特A」ランクを維持した全国的に見ても数少ないお米です。その玄米も非常に綺麗で味も申し分ないお米になっています。

以上の諸事情を鑑みますと、「福井県産コシヒカリ」を長年ご愛顧いただいて参りましたが、「長野県産コシヒカリ」もしくは「福井県産いちほまれ」をお勧めせざるを得ない状況です。私としてはどうしても皆様方にこれまで通りのマイセンらしい美しくおいしい玄米をお届けするために断腸の思いで苦渋の決断をさせていただき、皆様方にご進言申し上げます次第です。

皆様方におかれましては、「福井県産コシヒカリ」を「長野県産コシヒカリ」または「福井県産いちほまれ」にご変更いただきたくお願い申し上げます。もちろん、価格はこれまで通りで一切変わりませんのでご安心ください。ただし、「いちほまれ」は残りの数が少なくなっており、定期購入でのご注文はお受けすることが出来ませんのでご注意ください。定期でのご購入には「長野県産コシヒカリ」をご注文ください。

甚だ勝手なお願いで、本当に心苦しいのですが、皆様方に美味しいと感動していただくような玄米をお届けしたいという一心でございますので、ご容赦いただきご一考いただけましたら幸甚でございます。

何卒よろしく願いいたします。

令和6年5月吉日

株式会社マイセン
創業者 牧野仙一

