

石川の伝統的なお餅をつくる 六星

塩味が特徴

六星の餅はコシの強さとほんのり感じる塩味が特徴の石川県の伝統的な餅です。焼いてそのまま食べると、この塩味がもち米の持つ本来の甘さを引き立たせてくれます。郷土の伝統を大切に餅づくりをしています。



原料は「白山もち」

原料のもち米「白山もち」は色が白くコシが強いのが特徴です。つくのは機械ですが、昔ながらの杵つき製法にて製造しています。おいしいお餅をみなさまにお届けできるようスタッフ一同一生懸命頑張っています。



六星の内田さんに教えていただきました



株式会社六星
(白山市)



農家が心を込めて作る おいしいおもち

株式会社六星はお米(コシヒカリ)やもち米(白山もち)の栽培を中心に、自社の農産物を加工、販売しています。じわもーでも「豆板餅」や「六星の農家もち」などが人気です。白山市にある本社を訪問し、営業課マネージャー内田佳和さんにお話を伺いました。

全国的にも珍しく、最近では見た目が可愛いと人気で、各地から注文があります。



六星おぞうに紅白(400g・10個)
(次回12月4回・5回)じわもー 590円(税抜)

紅白の鏡餅の由来

紅白の鏡餅は金沢市近隣と富山県一部に伝わります。諸説あるそうですが、昔、加賀藩の殿様に上が白、下が紅の鏡餅を献上し、殿様と同じでは恐れ多いということで庶民は上下を逆に、上に紅、下に白としたのが由来と聞いたことがあります。



紅白かがみ餅・かがみ餅
(次回12月5回)じわもー (980g) 1,500円(税抜)
(1.9kg) 2,600円(税抜)

農家もち 徳用切餅(1kg)
(次回12月4回・5回)じわもー 1,150円(税抜)

農業を守っていくために

六星では近隣の農家、約300名の地主から農地を請け負い、作物を育てています。跡継ぎがない、高齢化で農作業ができなくなったなど、時代の変化とともに請負面積は増加し、水田の栽培面積は石川県では最大の164ヘクタールとなりました。

2007年3月に株式会社となり新経営陣に変わりましたが、創業メンバーは今でも陰で六星を支えています。自分たちで作った安心でおいしいお米や、栽培方法・地域を特定したこだわりのもち米の良さを知ってもらうために、弁当やお餅を販売するようになりしました。現在、農産物の生産・加工・販売を軸に県内4か所に直売所を構え、お米やお餅、惣菜・お弁当なども販売しています。

スタッフは平均年齢約34歳。新卒・中途・県外出身などさまざまな経歴を持ち、各部門で活躍しています。「農業に携わりたい、おいしい食を提供したい」といった動機を持つ若者が集まっています。「多様な意見を出し合い、農業を取り巻くさまざまな環境に向き合うことが、未来に農地をつなぐ農業を守ることにだと考えています」と内田さんは笑顔で語りま



営業課の福居 弘輔さん
入社4年目

加工、販売を手掛ける「6次産業化」の先駆的な存在となりました。

「実は、餅づくりのきつかけは農閑期に作ったかきもちや鏡餅をご近所に配ったことから始まりました」と内田さん。試作として作った餅に手応えを感じた創業メンバーは、もち米の栽培も始め餅づくり専用の加工場も建設しました。当時(1980年代)は田舎ブームで東京の百貨店の催事で餅やかきもちを販売すると「懐かしい味がする」「自然の味だね」と好評で、これを機に六星の餅を求め声が全国に広がっていったそうです。おすそ分けの気持ちから始まった餅づくりが人気商品となり、結果的には農作物の生産、

6次産業化とは?



農林漁業者が 食品加工、販売にも取り組むこと。農山漁村の豊かな地域資源を 活用した新たな付加価値を生み出す取り組み。

「おすそ分け」から始まった餅づくり

「おすそ分け」から始まった餅づくりは、創業メンバーによって「6つの輝く星になろう!」と名付けられた「中興六星生産組合」。当時の思いとともに「六星」という現在の社名につながっています。

農家として新しい取り組み

六星の創業は1977年。数軒の農家が集って「新しいことを始めよう」と国の減反政策の一つだったレタス栽培を共同で行ったことに始まりました。結成から2年目には、自分たちの農地以外にも近隣の農地を請け負い、大規模な農家組織として大きくなっていきました。

創業メンバーによって「6つの輝く星になろう!」と名付けられた「中興六星生産組合」。当時の思いとともに「六星」という現在の社名につながっています。



営業課マネージャー
内田さん