

なかむらみつひろ

中村光宏さん (京都市伏見区)

もち米、白餅、おはぎなど



なめらかな白餅に自家製あんこが詰まったよもぎ餅、もち米 100%のおはぎは大ぶりで食べ応えたっぷり。「僕のもち米を使って僕が作ってる餅やから、自信を持って食べてもらえますわ!」と、ひかり餅・中村本舗の中村光宏さん。

農家に生まれ、分家して農業 1 本で生計を立てようと覚悟を決めた時、初めはネギを栽培していました。しかし「自分で加工して自分で値を決められる」餅の魅力に気づき、次第にもち米栽培に切り替えたそうです。今では、美味しくなるように肥料にこだわってもち米を栽培し、餅やおはぎなどをつくっています。

伏見の納屋町、中書島で定期的に店を出す他、イベントなどで餅やおはぎを販売。また、秋から春はイベントでの餅つきに引っ張りだこです。自宅でも「餅つき体験」を行っており、日本人だけでなく海外からの観光客にも大人気とか。「餅つきしたら一気に盛り上がる。日本人も外国人も関係ないですわ! みんな美味しいゆうて食べてくれはる!」と、本当にうれしそう。海外まで出かけて餅つきをすることもあるそうです。

「餅を売ったり、餅つきしたり、人前で仕事をするのが好きですわ。天職ですわ。」

今だからそう言えるけど、最初の頃、大手百貨店で年末の餅販売を任せられた時は、大量の餅を作る段取りをしたりアルバイトを確保したり... と大変な思いをし、年末が来るのがイヤで「餅をやめたい」とまで思ったそうです。それでもへこたれずに続けていたら、手伝ってくれる人が現れ、次第に軌道に乗りました。「がんばってたら人が寄ってきて助けてくれた。僕は人に恵まれたと思う。」

オリジナル商品の開発、海外での販売など、やりたいことは沢山あるけれど、「伏見に拠点を置いて、餅のパワーで伏見の地域を盛り上げていきたい。」というのが今の彼の思い。

そして、息子さんが後を継ぎたいとあこがれるような「すごい農家のお父さん」を目指しているみたいです。



ひかり餅・中村本舗のホームページもご覧ください

作成日: 2017 年9月1日(掲載内容は作成日現在の情報です)