

第15回米・食味分析鑑定コンクール 国際大会で「金賞」受賞

11月23日、24日の2日間、七ヶ宿町活性化センターで「第15回米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」を開催し、延べ1400名が来場しました。

審査の結果、なんと全ての部門に於いて町内の生産者が「金賞」を受賞するという快挙を成し遂げました。今後さらなる「美味しいお米」作りに取り組んで頂きたいと思っています。

●大会結果

【総合部門】

金賞 三森敏文氏

「ひとめぼれ」

【都道府県部門】

金賞 梅津賢一氏

「たきたて」

【栽培部門】

金賞 佐藤信雄氏

「ひとめぼれ」

【小学校部門】

金賞 関小学校

「やまのしずく」

大会には、3954点の出品があり、日本国内にとどまらず、中国、台湾、アメリカからの出品も含め、過去最大の出品件数となりました。

●生産者の声

関小学校4・5・6年生

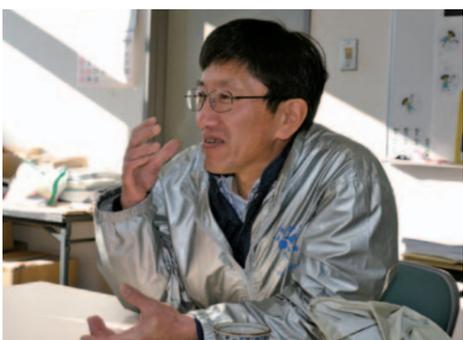
5年生は「種まき」、「田植え」、「草取り」、「稲刈り」、「はせがけ」など全てに関わり、4・6年生は田植えと稲刈りを行いました。地域を見直そうという考えのもと、改めて七ヶ宿の良さに気づきながら学習しており、それらはボランテイアの方々の協力があったからこそ出来たことだと思っています。

子どもたちは田んぼに何度も足を運び、次はどんな作業が必要か自ら考え、愛着をもって栽培してきました。収穫した米は、夏休みの宿題で子どもたちにレシピを考案してもらい、実際に給食で

も振る舞われていきます。外に発信しようとパッケージのデザインも子どもたちが考え、袋詰めまで関わりました。金賞を受賞出来たことで子どもたちの自信にもつながり、「七ヶ宿の水の味がする」「苗が応えてくれた」など嬉しい言葉も聞くことが出来ました。



三森敏文さん



米づくりは、今ある条件を最大限に生かし、効率的に大規模にという時代の流れに流されず、食べる人に伝えたいと思っ

てやっています。食べた時に七ヶ宿の美しい情景が浮かぶような米を目指し、食べる側に寄り添う、「自分が食べたい」おいしい米を目指したので減農薬にこだわりました。

大きい田ではないので条件が悪いと言われますが、小さい田だからこそ目が行き届き丁寧に育て

ていけると思っています。源流米ネットワークは10回目のコンクールから出品してきました。積み重ねがあり、グループのみんなが高い水準で栽培しています。それを「ふつうにやっている」と

と思っています。七ヶ宿の水、空気、土を前面に出していくという雰囲気

を大事にしています。今回の受賞はまだ実感がありません。また受賞して、胸を張って「金賞の米だ！」と言えるようになりたいです。来年以降もまた挑戦していきたいと思

梅津賢一さん

米づくりを始めて35年程になりますが、ライスセンターが出来てからより意欲が湧き力を入れるようになりました。平成

20年に源流米ネットワークが結成され、その年に初めて金賞を受賞しました。平成22年からは連続で金賞を受賞しています。プレッシャーを感じると同時に品質に自信をもつて出品しています。

源流米ネットワークのみんなで作ってきたからこそまで来られました。今年

のコンクールに関しては関係者やスタッフのみなさんの協力があつたからこそ4つも金賞を受賞することが出来たのだ

と思、感謝しています。町内の学校給食や、老人介護施設などでは源流

米を食べてもらっていますが、きれいな水、空気の中で育つ七ヶ宿の源流米が注目されている今、もっとネットワークのメンバーを増やし源流米を広めていきたいです。来年も源流米ネットワーク

佐藤信雄さん



全体で決勝に残れるように頑張っていると思います。

昨年は農協で金賞を取ったことや、今年地元開催ということでコンクール出品に意気込んでいました。普段から「おいしい」と言ってもらえる米ですが、今回は改めて評価してもらえて嬉しいです。米づくり始めて52年になりますが、まだまだ若い人には負けてられないと思っています。肥料は有機質のものにこだわり、信用されるおいしいお米作りを続けてきました。現在79歳ですが、生きているうちは米づくりを続けたいです。家族の支えがあるから米づくりを続けてくる事ができました。米づくりは生き甲斐です。来年はもっとおいしいものを作りたいです。

