



表彰を受ける高橋さん



山内小学校金賞受賞報告



表彰を受ける山内自治振興区

米・食味分析鑑定コンクールとは?

米・食味鑑定士協会が主催するコメの全国大会で、平成11年から始まり、平成20年から国際大会として開催されています。平成24年のコンクールでは、3915点ものコメが出品された権威のある大会です。平成17年度以降、総合部門や品種別栽培、都道府県代表などで、庄原産のコメが8年連続で入賞しています。(金賞5回、特別優秀賞6回)

大阪府民のいっちゃんうまい米コンテストとは?

日本米穀小売商業組合連合会やお米マイスターなどが組織する実行委員会が主催するコンテスト。全国のコメが集まる天下の台所大阪で、味と値段に厳しい実力主義のコンテストです。大阪のお米マイスターの米穀店が参加しているため、良い結果が出れば販路を開拓できる可能性があります。(第2回大会:37都道府県から306点の出品)

【審査方法】

これらの大会では、機械による食味値の計測の後、食味鑑定士やお米マイスターなどが実際に炊いたコメを食べて審査するのが主流です。

第14回米・食味分析鑑定コンクールで金賞ダブル受賞
国内最大規模のコメのコンクール「第14回米食味分析鑑定コンクール(長野県木島平村11月22日・23日開催)」に高橋努さん(高野町)が出品した「ミル

キークイーン」が金賞を受賞。平成17年度から総合部門、都道府県選抜代表、品種別部門などで、8年連続の入賞となりました。
また、今年には山内小学校が市内の小学校として初めて学校田部門に出品し、見事金賞を受賞しました。

大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト2年連続最優秀賞

「第2回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト(大阪府吹田市11月1日~18日開催)」に山内自治振興区米つくり研究会が出品した「あきさかり」が、最優秀賞となる「いっちゃんうまい賞」に輝きました。昨年は東城町の藤本農園が同賞を受賞しており、庄原のコメが2年連続で最優秀賞受賞という結果に、関係者は驚きと共に喜びに沸いています。

Competition Winners

品質で高い評価!

「米」コンクールで入賞続々!

日本人の主食「コメ」。多くの産地、品種があるコメの中から、庄原産のコメが高い評価を受けています。



給食で新米をほお張る山内小学校の5年生

特集

うまい! 庄原の「米」

おいしい「米」が食べたい
安全・安心な「米」が食べたい

その気持ちにこたえる人たちが庄原にはいます
こだわりのコメ作りにかける思いを
「米」コンクール入賞の喜びと共に紹介します

こだわりのコメ作り

コンクールで入賞するほどの「コメ」を作るには、
何が必要なのでしょう。
コメ作りにかかる思いとそのこだわりを聞きました。

環境 + 工夫 + 熱意

和牛飼育農家でもある藤本さんのコメ作りのこだわりは、何と言っても自家製和牛堆肥による土作り。土壌診断を行いながら、新技術の比較検討を地域と共に研究を重ね、何よりも安全・安心なコメ作りを追求しています。

株式会社藤本農園
代表取締役 藤本聡さん(東城町)



CASE 2 目に見える安全・安心を追求

そのこだわりで、合鴨農法(※1)や温湯種子消毒(※2)など環境にやさしい農業に取り組みその技術を確立。すべてのほ場で、地域で慣行的に行われている農薬、化学肥料の使用量より5割以上を抑えて生産し、県の認証制度「安心!広島ブランド」の認証を受けています。「そういった目に見える安心をお客さんに知ってもらおうよう努力したことがこの受賞にもつながったのだと思う。この賞をいただいたことで、馴染みのお客さんにも喜んでもらえ、自分たちも自信を持って売り出せるようになった」と胸を張ります。

「おいしくて、安全、安心なコメであれば消費者は新しいコメでも受け入れてくれる」と藤本さん。庄原が立て続



粟田小学校の田植体験(合鴨の進水)



藤本さんは展示圃を設置して毎年研修会を開催したり、地元の小学生を呼んで田植え交流会などを開催したりするなど、食農教育にも力を注いでいます。都市部の消費者と農村の生産者を結び取り組みも続けています。

けに賞を獲得したことによって「コメの勢力図」が変わるのではと期待しています。「もともと広島、庄原のコメを売り出していくべきだと思う。天下の台所と言われる大阪と顔の見える関係を築くことができれば、みんなそのことに誇りを持ってコメ作りができるようになると思う」。受賞後は、いっちゃんうまい米を求められることが増え、現在は藤本さんのコメを取り扱う業者も増えたといいます。「受賞をきっかけに消費者の声を直接聞けた。長い付き合いの出来るお客さんが増えたことは生産者としてとても幸せ」。その喜びを力に、さらに消費者が求める理想のコメを追い求めていきます。

※1：合鴨農法とは？ 合鴨は、主に食肉用に飼育されていた鳥ですが、水田に放すことで雑草を食べてくれたり、害虫を駆除してくれたことなどから、農業を問わず安全なコメづくりができることで知られている農法です。
※2：温湯(おんとう)種子消毒とは？ 薬剤を使用せず約60℃のお湯に種もみを一定時間浸して消毒する方法。

1 竹パウダーと地域力をブレンド



山内自治振興区
米づくり研究会(山内町)

山内自治振興区が取り組んでいるコメ作りの特徴は、「竹パウダー」を活用した土作り。里山整備で切り出される竹をパウダー状にし、牛ふんと混ぜて肥料にします。事務局長の実安裕美さんは「山内では竹が群生しその処理に悩まされていた。これを肥料として活用できれば、皆さんも利用していただけるのではと考えた」ときっかけを話します。「初めて収穫したコメがおいし

かった。だけど、自分たちがいくら「このコメはおいしい」と言っても評価してもらえない。それならば客観的に評価してもらおう。そう考え、全国的な米コンクールへの出品を始めました。JA庄原市県立広島大学の協力を得ながら、研究と土壌改良を重ねた結果、年々コメの食味がアップ。3年目となり一定の手応えを感じていた昨秋、大阪府民のいっちゃんうまい米コンテストで最優秀賞に選ばれました。「自信はありましたが、まさか最優秀賞とは思っていなかった」と研究会代表の松田一馬さんは驚きます。この受賞で一気に注目され、多くの問い合わせを受けるようになりました。有名デパートでの販売も決定。今後、さらに取引が広がっていくものと期待しています。

山内は、同研究会をはじめ、個人や営農集団などがそれぞれ竹パウダーを活用したコメ作りに取り組んでいる地域。品質を維持するため、堆肥をまく量や時期などを細かく決めたマニュアルを作り、25年産米から統一して取り組む予定です。「よい食味や品質を保持することがブランド化には必要。それを生産者の人にも理解してもらいな

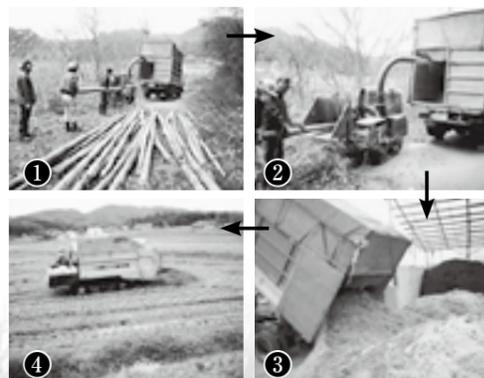


5年生は田おこし、田植え、水の管理、稲刈りなど一連の工程をすべて手作業で行った

がら、信用されるコメを作っていく」と力を込めます。今後、30鈔を目標に面積拡大を目指します。「竹パウダーを各農家でもっと利用してもらい、山内ブランド米「里山の夢」作りに参加してもらいたい」。ブランド化が、コメ価格アップ、生産者の意欲向上につながるのではと期待を寄せる研究会メンバー。「山内は標高が低く、おいしいコメが出来にくいところ。しかし、やり方によつてはおいしいコメができる。1回きりではまぐれだと言われるので、もう1年挑戦したい」と燃えています。

指導した山内小学校の受賞を喜ぶ

山内小学校では地域に住む市川チエ子さんの田おこしを借りて、主に5年生が総合的学習の時間でコメ作りを行っています。市川さんはこれまで



①竹の切り出し ②竹の粉砕
③竹肥料製造 ④竹肥料散布

11年間、児童にコメ作り指導を行い、その心得を説いてきました。「ただ教えるだけではなく、疑問に思ったら家に帰っておいちゃんやおばあちゃんに聞くように言っている」と市川さん。家庭でコメ作りの話題が上ること、家族円満にもつながっているのだそう。同校の兼丸裕子校長は「このように豊かな経験ができる場所はなかなかないと思う。将来農業の道に進みたいという子も出てきた」と農業への関心が深まっていると感じています。そこに今回のコンクール金賞という報告が届きました。「市川さんの協力に、自治振興区の取り組みが加わったことで好結果に結びついた」と兼丸校長。この結果に5年生全員が「びっくりした」と驚きながらも「作業は大変だったけど、地域の人たちのおかげ」と感謝しています。

CASE 3 消費者の喜びが生産者の喜びが



高橋農園
高橋 努さん (高野町)

「コメ作りはとにかく手を掛けてやるか」。コメ作りにおける思いは人一倍の高橋さん。米コンクールの国際大会で8年連続入賞したその秘訣を「こうすれば食味が良くなるという確証はないが、何よりも土作りが大切」と話します。

高橋さんは12年前からもみ殻を発酵させて作った堆肥を利用し、一反の

田んぼで出来るワラやもみ殻、ヌカなどの廃棄物をそのまま一反に返す自然循環型農業を実践しています。「もみ殻堆肥の効果はすぐには出るものではないが、続けることで粘りのある土になり、水もちのいい田んぼになる」と高



授賞式後、他の受賞者と記念撮影。左から二人目が高橋さん

インタビュー 安全・安心で おいしいコメ作りを支援します

庄原市は、県内一のコメの生産量を誇るコメ処です。昼間と夜間の寒暖差が大きく、四季の変化、水、緑に恵まれ、農産物の生産に適した環境があります。特に標高の高い地域は、良質でおいしいコメが出来るといわれています。大阪のコンテストの結果は、環境にやさしい農業をベースに栽培を工夫し改良を重ねることで、標高の低い地域でも、良質でおいしいコメが出来ることを大きく示したと言えます。

状況の中で、特に日本人の主食である「コメ」で食の安全・安心を守っていくことは、非常に大切なことです。安全・安心で魅力あるものづくりを進めるため、市はエコファーマーの認定や土作りへの支援を行っています。

また、JA庄原では、農業の適正使用や栽培日誌の確実な記帳を呼びかけています。減農薬で、慣行の5割低減で栽培されたコメは、特別栽培米として通常のコメよりも高く買い取っています。平成23年度に整備した庄原育苗センターには温湯種子消毒ができる設備が整備されているため、農薬の低減につながっています。

さらに、こうしたコンクール受賞を生かすべく、市やJA庄原、県などの関係機関で組織する「農業振興調整会議 米対策検討班」は、庄原産米を振興する取り組みの検討を始めています。販売戦略の検討、新たな品種「あきさかり」の試験、ブランド化を目指したこだわり米の育成を支援するモデル事業、環境にやさしい農業の推進に力を注いでいきます。

こうした取り組みの継続とコメ農家の皆さんの努力で、庄原産の「米」がさらなる躍進につながることを期待しています。



農業振興課
松永幹司 農業振興係長



もみ殻に発酵菌、ヌカなどを混ぜ、水をかけて堆肥を作る

橋さん。これに含まれる有機酸が雑草を抑制する効果を持つことから、減農薬にもつながるといいます。

また、苗作りにもこだわり、しっかりと根付く軸が太く強い苗を育てるため、種もみの選別から水管理まで納得いくまで手を掛けます。

こうした手塩にかけたコメを平成17年からコンクールに出品している高橋さん。「あれだけ大きな規模の中で認めてもらえること。そして1年に一度表彰の仲間と手を握られる感動があるから、また1年がんばれる」と話します。昨年、山内自治振興区がいつちゃんうまい賞を獲得したことも刺激になっています。「山内さんの受賞は庄原市にとって大きい。この入賞で庄原全体

の知名度が上がリ、評価が上がっているのでは」と期待をかけます。

一方で「おいしいコメができる地域だと思っていると、どうすればお客さんに喜んでもらえるものができるのか、という視点でコメ作りをしていく必要があると思う」と指摘。そのためには、人よりいいものを作りたいという気持ちや、そのためにいろんな人の話を聞き、知識を増やし、その中で何が出来るかをしっかり考えていくことをポイントに挙げます。「せっかく作るコメ。消費者にうれしいと評価してもらえるコメにこだわることでもっと庄原のコメは伸びると思う」。高橋さんは自身の経験が少しでもコメ作りに役立つヒントになればと思っています。

やつぱり おいしい 庄原の「米」

