



日本一おいしいコメをめざす

米・食味分析鑑定コンクールとは

このコンクールは国内外の米を一室に集め、審査・評価することで、安全性や食味など「良質なコメ作り」に努力する生産者団体を支援しようと米・食味鑑定士協会が主催しています。市場でのコメの価値を高めるとともに、豊かな田園風景を守り、地球環境保全への貢献なども目指しています。

審査は、食味計などによる事前審査を経て、最終選考に残ったコメをコンクール会場で、食味鑑定士や流通関係者など審査員30人が口にして、においや食感、のどごしなどを審査。「総合部門」「銘柄など」「品種栽培部門」で金賞、特別優秀賞が決定します。今回は、総合部門で13人が金賞、27



食味鑑定士が審査

人が特別優秀賞。部門別で金賞13人、特別優秀賞28人、用途別部門で4人が金賞、23人が特別優秀賞を受賞。児童が栽培したコメを食味計などで審査した小学校部門では、10校が金賞、21校が特別優秀賞を受賞しました。

「第11回米・食味分析鑑定コンクール国際大会」が昨年11月28日～29日、福島県天栄村体育館で開催され、国内外2888点の中から高橋啓農センターの高橋努さん(高野町)が栽培した「ヒカリ新世紀」が、品種栽培部門で金賞を受賞しました。広島県の生産者が同コンクールで金賞を受賞したのは初めて。また、高橋さんは平成17年度から総合部門や品種栽培部門で特別優秀賞に4度輝き、今回で5年連続入賞という快挙を果しました。その高橋さんに、おいしいコメづくりについて聞きました。

※ヒカリ新世紀
ヒカリ新世紀は、鳥取大学がコシヒカリに背丈を短くする遺伝子をかけ、倒伏しにくく改良した品種。コシヒカリより約20%短く、穂数が増加して、コシヒカリの良食味をそのまま受け継いでいます。現在、広島県の産地品種銘柄に申請中。

コンクールの出品はいつからですか

平成17年に大阪の業者の勧めで初めて出品しました。コンクールに入賞することが目的ではありませんが、コメに付加価値がついたり、1年間の努力が認められたりすることは、生産者にとつてうれしいことです。会場には、全国各地からコメづくりに熱い思いを持った生産者が集まるので、そういった方々との出会いが、「またがんばろう」という励みにもなります。

庄原市からは私たちのグループ以外にも高野町の有限責任事業組合「神野瀬工房」のメンバーが3回、このコンクールで入賞されています。庄原市はこのように全国に誇れるコメづくりができる産地だということを広く知っていただきたいと思っています。

今後、市場でも食味値が重要になってきますか

食味値は、近赤外線分析機で「アミノ酸」「タンパク質」「水分」「脂肪酸度(玄米)」の4つの成分を測定し、食味方程式により算出します。1000点満点で表し、数値が高いほどおいしいコメということになります。

最近、大手流通業者などの売買では、食味値80を基準とし、これによってコメの価格が変動しており、今後はいよいよ一層その傾向が強まると思います。食味計のメーカーによって数値の誤差もあり、実際に食べて、食味値80のコメが必ずおいしいとは限らないと思います。現在、味の評価を手取り早く確かめるのは食味値しかありません。安全はもちろん、これからはおいしいコメが市場で求められています。

おいしいコメづくりの秘訣は

こうすれば食味値が上がるといふ確証は正直ありません。しかし、やはり土づくりが一番ではないかと思えます。私が実践しているのは、一反の田んぼで取れたワラやモミ殻、ヌカという廃棄物、いわゆる有機質をそのまま一反の田んぼに返すという自然循環型の農業です。

ろから、自然の物は自然に返そうと特にお米にこだわって、田んぼに入れていました。モミ殻は廃棄物として畜産農家や野菜農家に引き取ってもらいましたが、10年くらい前に雑誌でモミ殻堆肥のことを知り、ここ数年、本格的にモミ殻堆肥を製造し、田んぼに入れていきます。田んぼの土をぎゅつと握ると、油がにじんで出てくるような感じ、粘りのある土らしい土になってきて、効果があると感じています。

今回のコンクールで、長野県が生産者が多く入賞していますが、その多くがモミ殻堆肥を使用しています。また、畑に使用された方は連作障害に効果があつたと言われます。

モミ殻やワラには、ケイ酸成分が多く含まれていて、改良材として有効に働きます。一番大事なワラに火をつけて焼き、モミ殻の処分を人に任せ、化学肥料や農薬に頼るというのは、目先の効果はあつても持続性がないと思います。

自然循環型の土づくりは、一年で目に見る効果は難しいかもしれませんが、続けることで必ず効果が出てくると思えますし、減農薬への取り組みも必ずやらなければいけない時代です。

モミ殻堆肥の作り方は

もともとモミ殻は、農地の水はけをよくするための暗渠資材などに使用

するほど、腐りにくい産物です。そのため、機械で粉砕するか発酵させて熱で腐食させなければいけません。私は、モミ殻にヌカと油かすと発酵菌を混ぜ合わせて、発酵し堆肥にしています。一般的に40～45日で堆肥になると言われていますが、十分発酵させて、モミ殻をしっかりと腐食させた方がいいと思います。普通のモミ殻は風が吹けば飛びますが、堆肥になると飛びません。



モミ殻堆肥の製造



その他、こだわりは

コメづくりは、苗づくりが非常に重

要です。根のしっかり張った、軸の太い苗を作ることこだわっています。その苗づくりには、教科書どおりの基本技術が一番です。それを忠実に守ること。そして水管理です。水のやり過ぎによって、根の張りが悪くなる事例が多く見られます。手間を惜しまない、自分の納得のいく管理をすることで、力のある苗をつくること。それが、私の生きがいです。

次回は松江市で開催されますね

庄原市から近いので、ぜひ多くの方に会場を訪れていただきたいと思えます。必ず刺激を受けられると思えます。現在、このコンクールに庄原市から、高野町の生産者のほか比和町観光協会からも毎年出品されていますが、もつと多くの生産者に出品していただき、一緒に庄原産のコメを全国にPRができればと思います。

また、今回のコンクールでは、小学校部門で隣の奥出雲町から3校が入賞しており、市内の小学校も参加してほしいと思います。

第12回は松江市で開催

とき 11月20日(土)・21日(日)
ところ 鳥根県立産業交流会館(くまびきメッセ)



たか はし つとむ
高橋 努さん