

篠山の米、全国で評価

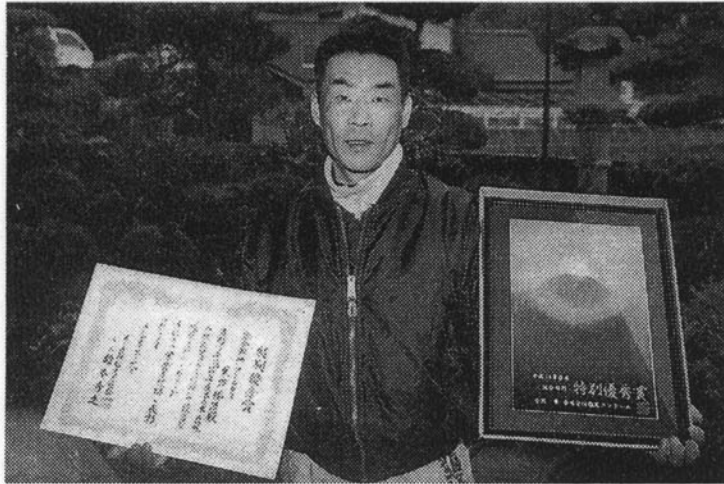
食味分析鑑定コンクール



篠山版

「特別優秀賞」を受賞

細工所の栗野さん 黒豆を肥料に栽培



栽培したコシヒカリが全国コンクールで特別優秀賞を受賞した栗野さん。篠山市細工所。

篠山市細工所の農業、栗野勝浩さん(四一)が栽培したコシヒカリがこのほど、奈良ロイヤルホテルで開かれた「全国米食味分析鑑定コンクール」(米・食味鑑定士協会主催)で、最高の金賞に次ぐ「特別優秀賞」を受賞した。栗野さんは「全国の米どころに負けないだけのおいしいコメが篠山でも採れることを実証できたことが、何よりうれしい。自分を含め、篠山の農家も自信を持って取り組めるのでは」と喜んでいる。

同コンクールには、新潟を約二ヘクタール栽培。田や山形、山梨といった米どころを含め、全国から七百二十点の応募があった。「総合」「品種別」など四部門があり、栗野さんは総合部門での受賞。一次審査の玄米成分分析、二次審査の味度値分析を通過し、最終審査へ。同じ条件で炊いたコメを、米・食味鑑定士、消費者、量販店やスーパーのバイヤー、料理研究家など三十人が審査した。

栗野さんは、コシヒカリを約二ヘクタール栽培。田植えの時に一度、除草剤をまくだけの「減々農業」農業を実践している。また、特産の黒豆をつぶ状にしたものを米ぬかと混ぜて肥料にするなど、「特産を生かして特産をつくる」農法にも挑戦している。「篠山の土、水、気象条件が、コシヒカリの持つ力を出させているのでは」と話す。代々、農家の家系だが、二十九歳の時に父親が亡くなった時には「これからど

のように農業をしていくか、全性、味など、消費者が選
思い悩んだ」という。それ
だけに「自分自身で一から
さえられるように技術と実
積み上げてきたことが評価
力を身につけたい」とさら
されたことがうれしい。安
なる意欲を燃やしていた。