

# 篠山の農家 2人が受賞

## 細工所の栗野勝浩さん 東河地の大前利造さん

### 「米の食味」全国コンクール

米の味を競う「第六回全国米・食味分析鑑定コンクール」(米・食味鑑定士協会主催)がこのほど、熊本県で行なわれ、篠山市からは、総合部門で栗野勝浩さん(43)と細工所、ヒノヒカリ部門で大前利造さん(46)と東河地との二人が最優秀の金賞に次ぐ、特別優秀賞を受賞した。兵庫県内の受賞者も二人だけだった。

### 特別優秀賞に輝く

同コンクールには全国から約千点が出展された。食味値や味度値の審査があり、最終審査は、炊いた米を百貨店やスーパー、料理研究家などからなる三十人の審査員により行なわれた。

栗野さんは二年ぶりに度目の受賞。主にコシヒ

カリを対象にした総合部門で、ほとんどの受賞者が東北地方の中、西日本に一人の受賞者となった。栗野さんは四年前から黒大豆のクズを粉状にして米ぬかと混ぜ、固形にしたものを肥料に使っている。「特産品で特産品



栗野勝浩さん



大前利造さん

を作る」と栗野さん。今後は、「その肥料をまく時期や量などを試行錯誤し、付加価値をつけた独自の肥料を確立することが目標です」と目を輝かせる。

大前さんは二年連続、二回目の受賞。九州発祥の品種「ヒノヒカリ」で受賞した。十八年前から米作りを始めた。

「篠山ではコシヒカリばかり。違った品種を作ろう」とヒノヒカリの栽培を三、四年ほど前から始めた。

「九州発祥の品種だが、最近の地球温暖化のためか、篠山の地に合っているようです」と話す。大前さんは「これからは消費者のいろんなニーズに応えていく米作りが必要」と言い、「兵庫県では篠山だけが受賞している。おいしい米が取れるところというブランドイメージにつながるれば」と話していた。



## 篠山版

丹波新聞社

篠山支局 〒669-2323  
兵庫県篠山市立町 95-2  
TEL (079) 552-7105  
FAX (079) 552-7106

本社 〒669-3309  
丹波市柏原町柏原 201  
TEL (0795) 72-0530(代)  
FAX (0795) 72-1956

ホームページ  
<http://tanba.jp>  
毎週日曜日・木曜日発行  
月ごめ購読料 1,220円(税込)