❶12月17日、金賞受賞報告のため役場を訪問。右から(農)落影生産組合の斉藤組合長、松木町長。(二本松さんは都合により賞状のみ)／❷2名の金賞受賞の賞状／❸金賞受賞をしたお米〔(農)落影生産組合〕

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会で２名が金賞受賞

信濃町のお米のおいしさは、全国レベル

11月２３日、２４日、第15回米・食味分析鑑定コンクールが開催
信濃町産米の金賞受賞は初の快挙です

宮城県七ヶ宿町で11月23日、24日に開催された「第15回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」において、農事組合法人落影生産組合（組合長：斉藤寛紀さん）と信濃農産（二本松政則さん）の育てたお米（コシヒカリ）が、国際総合部門でみごと金賞受賞を果たしました。信濃町産米の金賞受賞は初の快挙です。

このコンクールは、米・食味鑑定士協会の主催で毎年開催されており、一次審査は食味計、二次審査は味度計という高度な機械によってお米の成分を計測します。その合計数値で上位40名が最終審査に選出され、最終審査は30名の審査員が食味検査を行い、香り・粘り・つや・食感・甘みなどの審査により、金賞のお米が選出される厳しいものです。

さらに国内最大規模のお米のコンクールで、全国各地から3，954点が出品されましたが、金賞は食味評価が高かった上位17点のみです。その17点のうち、2点が信濃町産のお米という結果となり、改めて信濃町でも、おいしいお米が作られていることを、全国に示すことができました。

（農）落影生産組合は栽培面積は約21ｈａで、農薬・化学肥料を50％以上減らした特別栽培米や食味審査をクリアした「長野県原産地呼称管理制度」の「認定米」などの取り組みも積極的に行っています。

信濃農産の二本松さんは、平成21年より本格的に米作りを行うようになった若手の農家で栽培面積は約９ｈａです。

信濃町が全国トップレベルの産地になれる可能性を2人は示してくれました。

インタビュー①（農）落影生産組合

知名度を上げていく

平成21年からコンクールに挑戦するようになりました。理由はコンクールで受賞すれば地名度も上がると思ったのが1つ。もう1つが、1年間かけて作ったお米の全国での位置を知りたいと思ったからです。

信濃町という産地は、売り込みが弱いので全国に知られていません。産地が知られていないと、買ってもらうのは難しいので、産地が強くなる必要があると感じます。ただし、自分たちでおいしいと言っているだけではブランド化はできません。自分のお米がおいしいということを、コンクールなどで裏付けを取る必要があると思います。

今、信濃小中学校の給食にもお米を出していますが、コンクール出品や県外・学校に売っている効果が出てくるのは、10～20年後ですぐに結果は出ないと思います。

（農）落影生産組合 斉藤寛紀組合長

情熱を持ちチャレンジしたい

例えば、子どもたちが給食で食べたお米がおいしかった記憶をどこかに持ち続け、大人になって他の産地のお米を食べたときに、学校の給食で食べたご飯のおいしさを思い出してくれると思っています。だから、学校給食へお米を出すのは「緊張感」がすごくあります。

おいしいお米を作るために、肥料や水管理には非常に気を使い、土作りも重要です。秋の堆肥施用を行い、田んぼの微生物を多くするなど、常に試行錯誤しています。

情熱、とにかく動く

全国の生産者と話しても、温暖化によりコシヒカリの適地は標高600ｍ以上だと言われています。今、信濃町にもチャンスが来ています。いいものができる環境はあるので、それをいかにアピールできるかですが、何かアクションを起こさないと何も始まりません。情熱を持ち、とにかく動きたいです。

今後、もっとおいしいお米を追求したいです。これで満足したら終わりだと思っています。まだまだ色々なことができると思いますし、チャレンジできると思っています。

インタビュー②二本松政則さん

外部評価は大切

4年前から農業を本格的に始めました。栽培規模は約９ｈａで、販売方法はインターネットでほとんど売る形です。農業を始めて年数は短いですが、ネットでお米は売りやすいと感じます。都会の人は、自転車や徒歩で買い物に行く人が多く、5～10kgもある米の袋を買って家まで運べませんので、宅配の需要は大きいです。実際に東京・大阪などの都会の消費者からの注文が多いです。

ただし、産地の宣伝も積極的に行っていく必要があると感じています。コンクールに出品するのは、やはり、賞を取ると宣伝材料になるのと、信濃町全体が良くなればという思いがあります。全国どの農家に聞いても、自分の米が一番美味しいと思っています。だから、客観的な外部評価は大切だと思います。

おいしいが、知られていない

信濃町のお米はおいしいですが、全国に名前が知られていません。信濃町個別のブランドを出していく必要があると思いますし、信濃町はブランド化できる可能性は充分あると思います。産地的には、新潟県にもひけは取らないと感じます。コシヒカリは、30年前は新潟県が栽培適地だったと思いますが、温暖化により、栽培適地が北や標高の高いところへ移ってきています。信濃町は標高が高いことが大きな強みです。また、水源が近く、黒姫山のきれいな雪解け水を利用することもできるので、信濃町は勝負ができると思います。

今後の夢は、規模拡大をして年間通して売っていきたいです。今後の海外との勝負も見据えると規模拡大が必要です。

これからの信濃町に必要なものは「活力」だと思います。やろうと思えば、いろいろできますし、お客さんから勉強させられることも多いです。おいしいと言われるのが一番うれしいですが、お客さんの声を聞いて改善をしていけば、更においしいお米作りができると思います。

更においしい米作りを目指して

信濃農産　二本松 政則さん