

米の食味コンクール最上地域予選
「つや姫」はえぬき「両部門で最優秀賞



上：つや姫部門で最優秀賞を受賞した正野和永さん（上台）



右上：はえぬき部門で最優秀賞を受賞した庄司政次さん（板橋）

右：本コンクール最優秀賞受賞のはえぬき（庄司さん生産）



選ばれる金山の米

町内の方にはもちろん、今やふるさと納税の返礼品でもダントツの人気があり、町外や県外の方にも美味しいと評判の金山のお米。しかしながら、『おいしさ』の感じ方は、人それぞれの好みによって違うため、誰もが美味しいと思える米をつくることは容易ではありません。こと米に関しては、町でもひとつの指標として食味を計測し、『おいしさ』を見える化することで、美味しい米づくりを推進しています。

そんな農家の努力の結晶である米のおいしさを競うために開催されるのが、オールやまがた米づくり日本一運動最上地域本部が主催する米の食味コンクール。平成28年産米において「はえぬき」「つや姫」の2部門で金山町の生産者がなんと最優秀賞を受賞しました。W受賞は快挙であり、金山米の質の高さが証明された結果となりました。

正野和永さんが
つや姫部門受賞

つや姫部門で最優秀賞を受賞した正野和永さん（上台）は「何も特別なことはしていない」と照れくさそうに頭を掻きます。「つや

姫は平成28年産でまだ2年目。毎年最高のものができるという保障はどこにもない。今年も管理を徹底していく」と、続けて正野さんは米づくりへの姿勢を語ってくれました。

はえぬき部門は
庄司政次さん

はえぬき部門は庄司政次さん（板橋）が最優秀賞。「使用している水は地下180mから汲み上げているもの。地下水だからミネラル分が豊富で稲作に向いているのかも」と庄司さんは豪快に笑います。「ほ場の条件や刈取りのタイミングも良い方向にむいた要因だろ」と話してくれました。

特別なことは
何もしていない

3月には県大会であるオールやまがた米づくり日本一運動食味コンクールが開催予定で、二人とも最上地域の代表としてエントリーします。「特別なことはしていない」これは二人が共通して話していたキーワード。普通のことを忠実に真面目に繰り返す、これが美味しい米づくりの鉄則なのかもしれません。W受賞をきっかけに金山米がさらなる飛躍を遂げることを願います。