

12/22

米・食味コン「ミルキークイーン」が2連覇

棚田育ち エコ実践

長野市の大平さん



賞状を持ち、自家の水田に立つ大平さん夫妻

長野市大岡の大平芳慧（よしえ）さん（68）が栽培した低アミロース米「ミルキークイーン」が、11月末に福島県で開かれた第11回米・食味分析鑑定コンクール（米・食味鑑定士協会主催）品種別部門で金賞を獲得した。無農薬・無化学肥料で栽培を続け、2年連続の受賞となった。

大平さんが同コンクールで最優秀の金賞に選ばれたのは、品種別の低アミロース部門。「ゴシヒカリ」の突然変異から生まれた、アミロース（でんぷんの一種）の少ない品種「ミルキークイーン」での受賞だ。

大平さんが米作りをするの

は「日本の棚田百選」に選ばれた「慶師沖の棚田」と呼ばれる山間地帯。標高725、825メートルの1・6畝、16枚の水田で無農薬・無化学肥料の「ミルキークイーン」や「ひとめぼれ」、短稈（たんかん）「ゴシヒカリ」、減農薬の「あきたこまち」を栽培する。

大平さんは地元中学卒業後、家業の農業を始めた。建設関係の仕事もしながら、12年前に農業に専念するようになった。数年前に、米でエコファーマーの資格を取得。特色ある米作りをしようと有機栽培も始めた。米作りについて消費者に伝えるため、水田環境鑑定士（米・食味鑑定士協会認定）の資格も取った。2年連続金賞の米も、環境鑑定で最高の特Aとなった水田の米だ。

「いろいろな生き物がすむわき水で育てた米。土と気候に品種が合ったのが良かった」と大平さんは言う。肥料は、市内の牧場から稲わらと交換で受け取った牛ふん堆肥（たいひ）などを使う。田植えや刈り取りなどの機械仕事は、夫で旧大岡村最後の村長を務めた嘉久雄さん（74）が担う。

苗作り以外は、手伝いに駆け付ける3人の子ども一家や、その友人らの手を借りる。「コンクールには来年も挑戦する。今パンコンを勉強中なので、わが家の米をインターネットで紹介したい。有機の米作りを若い人にも伝えていきたい」と大平さんは意欲を示す。