

市内から2人受賞

米・食味分析鑑定コン国際大会

大平さん(大岡)総合で金

山崎さん(中島)は特別優秀

新米の味を競う「第13回米・食味分析鑑定コンクール国際大会」(米・食味鑑定士協会主催)が群馬県川場村でこのほど開かれ、長野市内では、総合部門で大平芳慧さん(70)・大岡さんが最高の金賞に輝いた。山崎武さん(57)・川中島町さんが金賞に次ぐ特別優秀賞を受賞した。

コンクールには一般量から算出する「食味公算で国内外から30値」と、保水性を測る71の検体が集まり、「味度値」の2段階審査粘りや香りを成分査で総合部門への進出

者を選考。食味鑑定士などが試食する最終審査で金賞15人、特別優秀賞27人を決めた。金賞の大平さんは15歳で農業を始めた。山崎の傾斜地で、約1・2畝の田を一人で切り盛りする。4年前に受講したセミナーで聞いた「ひと握りの農業者になれ」の言葉に

触発され、手間を承知で有機栽培に挑んだ。コンクールへは2007(平成19)年から参加。08年からミルキークイーンの栽培を始め、同年に品種栽培部門で、09年には地域品種部門で金賞を受賞した。今回、総合部門で初の金賞を受けた。

「中山間地の激しい寒暖差と湧き水が、特有の粘りや喉ごしを引き出すのではないかと大平さん。昨年、農作業中の事故で腕に粉砕骨折の重傷を負った



けがから復帰し金賞を手にした大平さん



障害者の就農支援に意欲を燃やす山崎さん

が、奇跡的に回復。また農地で米と野菜、桃の栽培を始めた。初めて作った有機栽培のコシヒカリは窒素過多による伸び過ぎで倒れた。インターネットで探したのが、味はコシヒカリ並みで背丈は約20センチ低いヒカリ新世紀。今回、初出

品で高い評価を得た。再来年をめどに農業経営を法人化し、就労支援に乗り出す計画。販路獲得に期待が膨らむ。直売所の経営にも意欲を見せ、「やることはたくさんある」と力を込める。