

仁井田米 日本一

【窪川】高岡郡四万十町窪川地域で作られる仁井田米がこのほど、静岡県で開かれた「第12回お米日本一コンテスト」で最高位に当たる実行委員会会長賞を受賞し、日本一に輝いた。品種は「にこまる」で、同町仁井田の米販売店「宮内商店」（宮内重延社長）の稲作部会に所属する片岡源造さん（66）＝仁井田＝が出品した。本県の出品者が同コンテストで日本一になったのは、2010年の長岡郡本山町の「土佐天空の郷（さと）」に続き2回目。

（楠瀬慶太）

静岡の米コンテスト

片岡さん（四万十町）出品「にこまる」



「お米日本一コンテスト」でグランプリを受賞した片岡源造さん＝右＝と宮内重延社長（四万十町仁井田）

有機肥料使い栽培法統一

仁井田米は、昼夜の寒暖差が大きい四万十町の高南台地で栽培される米の総称。品種は「ヒノヒカリ」が主体だが、高温障害に強い「にこまる」の作付けも近年増えている。

近年増えている。

栽培法の統一により、お過去最多の587点が出品された。

片岡さんは「今年7月に雨が多く、栽培が難しかった。まだ実感が湧かないが、日本一は励みになる」と喜んでいった。宮内社長は「7年間、農家と一緒に栽培してきた、仁井田米が全国に知られてきた。研究を続け、よりおいしい米を作りたい」と話している。

宮内商店の稲作部会は、09年から山形県の米作り名人、遠藤五一さん（57）の技術指導を受けて、にこまるを栽培。小魚の粉末などを混ぜた有機肥料やミネラル粒を元肥に使い、現在、片岡さんを含めて74人が計17県などをつくる実行委の主催。今回は39都道府県から、いさを機器で測定した食味値（100点満点）が90点台のこメを安定的に収穫できるようになり、各地のコンテストで連年上位に入賞している。

本選は、お米マイスターから専門家15人が炊いたこメを食べ比べて投票する4回戦のトーナメント形式で行われた。決勝には6品が残り、片岡さんの「にこまる」が最も多く票を集めた。

本選は、お米マイスターから専門家15人が炊いたこメを食べ比べて投票する4回戦のトーナメント形式で行われた。決勝には6品が残り、片岡さんの「にこまる」が最も多く票を集めた。

このほかの県内勢では「土佐天空の郷を栽培する本山町の「土佐天空の郷振興会」も「にこまる」を出品。上位12品に選ばれ、コシヒカリ以外の優秀な品種に贈られる品種賞を受賞した。