

＼茨城県内初！国際総合部門 金賞受賞！／ おおさわ こういち **大澤 幸一さんにインタビュー！**

コンクールの最上位部門である「国際総合部門」。その中の最高賞である「金賞」を、市内在住の大澤 幸一さんが受賞しました。国際総合部門の金賞受賞は、県内初となります。大澤さんに、受賞の感想や米づくりへの思いなどを伺いました。

— 国際総合部門の金賞受賞、おめでとうございます！



率直に嬉しいです！自分の力だけでなく、指導してくださった皆さんのアドバイスのおかげで受賞することができました。

— 今回受賞したお米について教えてください。

「ゆうだい 21」という品種で、作り始めて今年で3年目になります。粒が大きくふっくらしており、コシヒカリより甘みと粘りが強く、冷めても粘りともちもち感が持続するのが特徴です。

— 美味しい米づくりのために、どんなことに取り組みましたか？

最も注力したのは「水の管理」でした。今年は猛暑が続いたため、稻の生育状況に合わせて水量を細かく調整し、圃場にある井戸も活用しました。さらに毎晩冷たい水を入れることで水温差を生み出し、強い根を育てる環境を整えました。

「お米のレジェンド」遠藤五一さんの講演会

コンクールに向かって、山形県の水稻農家である遠藤五一さんをお招きして、美味しいお米づくりの講演会を令和6年2月に開催しました。遠藤さんは、過去のコンクールで国際総合部門の金賞を4年連続受賞し、「お米のレジェンド」と称されています。

当日は、お米づくりに対する意識の持ち方や、肥料や資材の選び方、月のリズムとお米づくりの関係など、美味しいお米を作るための幅広い内容をお話いただきました。

参加者の皆さんは真剣な表情で講演を聞いていたほか、終了後には多くの質問が飛び交うなど、お米づくりへの熱意が伝わってくる講演会となりました。



「金芽米」をご存じですか？

コンクールの2次審査で用いられる「味度計（お米の美味しさを数値化する計測器）」は、本市と包括連携協定を結んでいる東洋ライス株のものです。本市は、同社の独自精米加工技術により、市内産米を栄養と美味しさを兼ね備えた「金芽米」に加工。学校給食やふるさと納税返礼品などに活用しています。※金芽米は東洋ライス株の登録商標です。



受賞者の皆さん、おめでとうございます！



受賞者にインタビュー！

小学校部門 特別優秀賞

小張小学校の皆さん

まさか国際大会で受賞できると思わなかったので、嬉しくてびっくりしました。まだ自分たちで作ったお米を食べていないので、どんな味がするのかこれから楽しみです。私たちはみんな6年生ですが、後輩たちにはこれからも小張小学校のお米づくりを楽しんでほしいです。



受賞者のうち、「小学校部門」で特別優秀賞を受賞した小張小学校の皆さんと、「都道府県・海外地域代表 お米選手権」で金賞を受賞した、本市の友好都市である台湾桃園市の陳 士賢さんにお話を伺いました。

小張小学校のお米づくり

コロナ禍でしばらく中止となっていた、小張小学校のお米づくり。保護者の皆さんや地域農家さんの熱い思いや支援もあり、令和7年5月にお米づくりを再開しました。学校近くの田んぼで、5月には泥んこになりながら田植えを、9月には稲刈りをしました。そして12月、自分たちで育てたお米の販売会を小張小学校で開催。一生懸命育てたお米を買ってくれたお客様の姿を見て、嬉しそうな子どもたちが印象的でした。



お米の名産地「桃園市」

令和6年に本市と友好都市協定を締結した、台湾の北西部にある桃園市。人口増加率が非常に高く、また台湾で最も平均年齢が若い、活気のある市です。特産物であるお米は「桃園米」と呼ばれ、桃園市でもお米を品評する「米コンテスト」が開催されています。令和6年7月には、本市の農業振興と産業活性化に役立てるため、陳さんのお農場を視察しました。



都道府県・海外地域代表 お米選手権 金賞

陳 士賢さん（台湾桃園市）

受賞できて本当に嬉しく思います。コンテストの入賞に向けて、土壌管理から収穫・乾燥まで入念に準備しました。また、経験に頼るだけでなく、科学的な計測機器の活用や先輩農家との意見交換、桃園市政府主催の講習への参加などに取り組みました。この受賞をきっかけに、台湾の農家や団体がコンテストに挑戦し、学びを得られることに期待しています。今後はさらなる品質向上に努め、その経験を桃園市の農家の皆さんと共に共有し、桃園市産の美味しいお米を日本の皆さんにも味わっていただけるよう努力します。

