



【第6回「菊池米」食味コンクール】1. 調印式 2. 試食用のコメ 3. 同じ条件でコメを炊きます 4. 受賞者の皆さん
 【第2回九州のお米食味コンクールin 菊池】5. 食味審査 6. 受賞者の皆さん 7. 会場前では菊池米のおにぎりや豚汁の振る舞いも

今年も米どころ菊池で 2つの大会を開催

「第6回「菊池米」食味コンクール」を平成30年11月16日に市立七城体育館で開催。翌17日には同会場で「第2回九州のお米食味コンクールin菊池」を開催しました。

第6回「菊池米」食味コンクール

コメのブランド化に向け、生産者のさらなる意識高揚を促すことを目的に開催しました。全国初の試みとして市が創設し、新たに誕生した米飯官能鑑定士も食味審査に参加。279点の出品があり、個人総合部門は栗原弘陽さん（加恵）のこまる、菊池基准登録部門は田代繁昭さん（本村）のこまるが最優秀賞に輝きました。栗原さんは「全区体で取り組んできたおいしいコメ作りが結果につながりうれしい。加恵区の皆さんに感謝したいです」と笑顔を見せました。最優秀賞者と上位入賞者はその場でバイヤーと契約を結び、販路拡大につなげています。

第2回九州のお米食味コンクールin菊池

良質なコメ作りへの意欲向上と日本市場における九州産米の価値を高め、世界への販路拡大につなげることを目的に開催しました。九州各県から1571点の出品があり、個人総合部門の最高金賞には、有限会社原農場の原靖さん（南関町）のこまるが選ばれました。原さんは「土地にあった品種にチャレンジするなど、今後も勉強しながらいいコメを作っていきたい」と満面の笑みで語りました。自治体部門では多良木町が優勝。菊池市は2位に輝きました。両コンクールに出品されたコメ約3トは、被災地へ「復幸応援米」として寄贈する予定です。

国際大会で 金賞受賞

第20回米・食味分析鑑定コンクールin国際大会

11月26日・27日に岐阜県高山市で開催。出品数・規模ともに世界最大級の米品評会で、世界各国から5717点が出品されました。2年連続で金賞を受賞した堀田英臣さん（元村）が、今年は栽培別部門環境王国の金賞を受賞。部門は違うものの、市としては4年連続で金賞に輝きました。堀田さんは「メンバーみんなと話しながら進めてきた。来年こそみんなで賞に入りたい」と意気込みを語りました。受賞された堀田さん、おめでとうございます。



受賞された堀田さん