

きくち夏まつり

復光

熊本地震を乗り越え、ことしも白龍が舞い踊る！



とき 8月6日(土) 午後5時30分

ところ 菊池市民広場特設ステージ

内容 ◆白龍・子白龍神輿の演出 ◆ステージイベント
◆花火大会(午後8時30分) ◆七夕飾り・出店

※荒天の場合は8月7日(日)に順延します。

白龍・子白龍担ぎ手大募集

- 募集内容
「白龍担ぎ手」成人男性200人程度
「子白龍担ぎ手」小学3～6年生80人程度
- 申込期限 7月15日(金)

※申し込み多数の場合は、お断りする場合があります。

舞台出演団体募集

- 応募資格 元気がいっぱい、パフォーマンスしていただける団体(10分程度)
- 応募方法 団体名、責任者の氏名、連絡先、演出内容、演出時間を記入し、FAXでお申し込みください。

■申し込み先
菊池白龍會事務局 FAX 0968(23)1115

■申込期限 7月11日(月)

※申し込み多数の場合は、抽選になります。

■問い合わせ先
商工観光課 ☎0968(25)7223

交通規制(車両通行止め)



- 午前10時～午後11時
- 午後7時～9時30分
- 午後3時～11時

※会場周辺は混雑が予想されます。事故には十分に気を付けていただくとともに、できる限り公共交通機関でのご来場をお願いします。ご協力をよろしくお願いいたします。

菊池米のブランド化を目指して

菊池の米づくり

菊池市は江戸時代から皇室や將軍家へお米を献上するなど米どころとして知られていました。当時は大阪で米相場を決定する際の基準米にも使われたといわれています。

しかし、時代とともに東北産米の人気が高まるにつれ、米どころとしての知名度は薄れていきました。

生活形態の多様化に伴い消費者のニーズが進み、販売価格は年々低下。農家の高齢化や後継者不足、TPP問題など、生産者にとって厳しい情勢が続いています。

そんななか、米どころ菊池の復活を目指し、米づくりに情熱を注ぐ人々がいます。



問い合わせ先 農政課ブランド推進室 ☎0968(25)7266



1_世界最高米の認定書を手に笑顔を見せる古閑さん 2_国際大会で金賞を受賞した古閑さん①と堀田さん② 3_国際大会の授賞式 4_米づくり栽培技術研修会。毎回多くの生産者が参加している 5_古閑さんのコメは「菊池の金賞米」としてまるごと市場で販売。すぐに完売した 6_菊池米ブランド化研究会の菊永会長。国際大会など各種コンクールで入賞経験を持つ



世界最大規模のコンクールで 菊池米が最高位の金賞を受賞

2015年産米のおいしさを競う「第17回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」が昨年11月、石川県小松市で開催され、国際・総合部門で古閑正光さん（瀬戸口）、都道府県部門で堀田英臣さん（元村）のコメがそれぞれ金賞を受賞しました。

九州で二人目の快挙
地元開催で連覇を誓う

大会には日本のほかに、アメリカ、台湾、中国、タイの生産者がエントリー。世界中から5千以上の検体が出品される世界最大規模の米食味コンクールです。古閑さんが受賞した国際・総合部門は、最も優れたコメに贈られる賞。九州で二人目、県内では初の快挙となりました。「受賞はまさかという気持ち。今までやってきたことが間違いではなかったという証明になった」と古閑さん。「仲間と頑張ってきたことが評価された」と堀田さんは振り返ります。

第18回大会は12月、本市で開催されることになりました。二人はさらなる高みを目指し米づくりに精を出しています。「これで満足してはダメ。菊池の農業を盛り上げられるよう、連覇を目指してさらに努力していきたい」

1キロ当たり1万円超
世界最高米の誕生

コメの総合メーカーの東洋ライズ株式会社（東京都）が、国際・

技術と知恵を結集
ブランド化で世界に挑戦

「菊池米を世界に通用するブランド米にしていきたい」。そう語るのは菊池米ブランド化研究会の菊永光作会長です。研究会は昨年2月、菊池米のブランド化と農業の活性化を目的に発足。コメ農家や米食味鑑定士、JA菊池の米指導員、先進地の顧問アドバイザーで構成。食味向上に向けた栽培技術を研究しています。

総合部門で金賞だった18品の中から古閑さんのコメを含む6品を厳選。世界最高米として販売することを決定しました。食味と免疫力向上効果を高める独自加工で熟成された後、今夏、1キロ当たり1万1880円で発売される予定。通常は七城米で1キロ当たり約600円で販売されていることから、破格であることが分かります。既に東京の料亭や高級米を求める消費者から予約が入っているとのこと。「選ばれたのももちろんですが、全国に菊池の名前を知ってもらえることがうれし」と古閑さんは目を細めます。

「コメのブランド化を進めるためには、一部の地域ではなくまち全体で取り組むことが大事」と菊永さんは力を込めます。菊池では以前から、米麦部会、菊七会、ライスクラブなど、さまざまな生産者団体が良質な米づくりに力を入れてきました。生産者の高齢化が進み担い手が減るにつれ、今では七城町など一部の地域だけで活動が続いています。研究会はこうした課題を解決する役割も期待されています。「持っていた技術と経験に最新の技術を取り入れ、地域に合った栽培方法を確立していきます。この成果を市内の生産者と共有することで、まち全体のコメ

次ページへ続く



第3回菊池米食味コンクール
集落部門優良賞 佐野営農組合

福島政巳 副組合長 福島正人 組合長 宮田一國さん

生産者の意識が高まりました

菊池米食味コンクールには第2回から出品しています。最初は数人でしたが、第3回には組合員みんなで出そうという話になりました。「うちの方がうまいはず」「七城には負けんばい!」と盛り上がりましたね。

昔から「佐野のコメはうまい」と聞かされてきました。自信はありましたが、高い点数が出て安心しています。いつもどおりに作ったコメを出したので、工夫すればもっとおいしくできるはずと会員の意欲も高まっています。

数値で分かると生産者にも消費者にも伝わりやすい。品質の高さの裏付けができたと思います。仮に点数が低かったとしても、何がいけなかったのか振り返るきっかけになるし、もっとおいしいコメにしようとする気にもつながります。

コンクールに出して本当に良かったです。仲間と会うたびに米づくりの話をするようになりました。ほかの地区の人たちと情報交換する機会も増え、生産者の意識が高まっています。こうした地域が増えれば、まち全体の意識が向上し、菊池米のブランド力も高まっていくのではないのでしょうか。

第4回 菊池米食味コンクール

とき 11月13日(日)
ところ 菊池市総合体育館

第18回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

とき 12月3日(土)・4日(日)
ところ 菊池市総合体育館

※詳細は菊池広報9月・10月号でお知らせします。

「泗水佐野地区からは最多の19検体が出品されました。同じ地域内の生産者同士が競い合うことで、結果的に地域全体のコメの品質が高まっています。隣の地域が頑張っているのを見れば『うちも負けちゃおれん』と地域間での競争意識も芽生えるでしょう。こうした広がりが今後の農業の地盤を築いていくのだと思います」



「七城のこめ」

8年連続10回目の特Aを獲得!

日本穀物検定協会主催 2015年産米の食味ランキングが発表され、熊本県城北地区代表で出品された「七城のこめ」がことしも最高評価の特A(139産地銘柄中46産地銘柄)を獲得しました。

米づくりの誇りはふるさとへの誇り

将来の米づくりの土台を築くためにも若手生産者の意識を変えることが大事と菊永さんは続けます。「国際大会では、若手農業者や認定農業者など、全ての部門でノミネートできるようにしていきたい。結果が出れば自信になりますし、米づくりに誇りが持てるようになります。作り手が誇りを持ち、自信を持って勧められるコメこそブランド米だと思います」

市民の皆さんにも菊池米の良さを発信してほしいと訴えます。「菊池のコメは全国に誇れるコメ。我慢して、どんどん宣伝してもらえたらうれしいです。米どころ菊池を誇りに思ってもらえるよう、これからも生産者と関係者で力を合わせて頑張っていきます」

米づくりに情熱を注ぎ、研鑽を続ける生産者の皆さん。培った技術と経験を地域と次世代に惜しみなく伝えていきます。そこには、ふるさとへの誇りと愛着を大切にする人々の姿がありました。この思いが連鎖と受け継がれ、菊池の米づくりは続いていきます。

上位入賞したコメは市のインターネットショップ菊池まるごと市場で「菊池米の匠」として販売。東京の大手百貨店でも取り扱われ、すぐに売り切れるなど好評を得ています。菊永さんは「回を重ねるにつれて食味の点数も上

の品質を底上げし、消費拡大と担い手育成につないでいきたいと考えています」

市独自の食味コンクールで生産意欲と品質を向上

市はコメのブランド化と消費拡大などを目的に、平成25年から「菊池米食味コンクール」を開催しています。昨年11月の第3回大会には過去最多となる525検体が出品。個人で競う総合部門のほか、集落部門で審査しました。

審査員には米農家や米食味鑑定士のほか、東京のコメ専門店や福岡のホテル支配人、米穀店のバイヤーなどを招待。県内の小・中・高校や生産者を対象にした食味コンクールも同時開催するなど、世代間と自治体の枠を超えて、良質なコメのPRと販路拡大に務めています。



1_食味コンクールには農機具メーカーなどの企業も協賛 2_第3回大会総合部門で最優秀賞を受賞した歌丸研一さん(下水次) 3_コメの炊き上がり具合を確認する審査員 4_高校生も審査員として参加。幅広い世代で食味を評価 5_さまざまな職種の人が厳しい目と口で審査した

金賞は生産者の向上心が重なった成果 発信力を高めてブランド化を加速



Interview
菊池米ブランド化研究会
顧問アドバイザー
遠藤五一さん

Profile えんどう・ごいち
1958年山形県高島町生まれ。「全国米・食味分析鑑定コンクール」で2002年から06年まで5年連続で最高位の金賞を受賞し、07年にはダイヤモンド褒章を受賞。30年以上前から有機農法に取り組み「食が健康をつくる」という信念の下米づくりを実践。全国で講演会や米づくりの指導も行う。菊池米ブランド推進協議会水稲栽培技術指導員。

菊池市が国際大会で金賞を取れたのは、地球温暖化が進む中、地域に合った品種を選び、適切な資材を投入したこと。そこに生産者の向上心が重なった結果だと思っています。

コメのブランド化を推進していくためには、もっと市民や全国の人たちへ菊池米の魅力を発信していかなければなりません。そのためにもぜひ、菊池米食味コンクールは続けていただきたい。生産者が米づくりに集中できる環境を整えていくことも、ブランド化への近道だと思っています。

消費者である市民の皆さんにも菊池米に対して関心を持ってほしい。生産者は試行錯誤を重ね、環境にも優しい米づくりを進めていきます。そのコメを食べていただくことで、間接的に環境を守る一人になれるし、菊池の米づくりを応援することにつながります。

12月には菊池市で国際大会が開催されます。連続して金賞を取るには昨年の倍の努力が必要でしょう。ぜひ地元開催で有終の美を飾ってもらいたい。そのためにもできる限りのサポートをしていきます。