

"先祖秘伝"米に評価

大阪・いっちゃんうまい! コンテスト

一関・花泉 須藤家生産 ひとめぼれが優良賞



優良賞受賞を報告後、勝部市長(中央)と記念撮影する須藤家の親子3代と松田専務ら

大阪府吹田市で11月に初開催された「大阪府民のいっちゃんうまい!米コンテスト2011」で、一関市花泉町日形字松田の須藤和弘さん(52)一家が生産したひとめぼれ「須藤家秘伝米」が優良賞に輝いた。全国の有名ブランドがひしめく中、価格帯別(Cクラス、1袋当たり1万7000円未満)で2位、総合でも4位に相当。代々にわたり化学肥料に頼らない土づくりを維持し、食味などが高く評価された。同コンテストは、米の目利き「お米マイスター」が、天下の台所といわれる大阪で売れる米を選ぶのが目的。玄米、精米、炊飯の各段階で食味分析機器を使った審査を経て、マイスターや外部審査員が食味を確かめる。ブランドにこだわらず味と値段の両方に厳しい審査で、価格帯別の3部門に全国から372点の応募があった。

須藤家は代々米農家を営み、和弘さんで14代目。現在は40畝を耕作し、水稻苗販売や育苗

土、和牛の繁殖も経営している。牛の堆肥を有効活用して循環させ、田を深めに耕し、根の張りを良くして優良な田を維持。「色艶が良く粒も大きく、もちり感があ

さが出ているのが特徴。お米マイスターにも食味などが高く評価された。26日は和弘さんと父誠さん(71)、長男俊さん(28)の親子3代と、販売元の松勘商店(一関市赤荻)の松田謙治専務取締役が市役所を訪問し、勝部修市長に受賞を報告。俊さんは「3・11(東日本大震災)での被害や放射能問題での風評

被害を心配していたが、先祖代々ずっと言われてきたことを守り続け、優良賞を頂くことができた。これを機に、一関市の産地づくりをさらに盛り上げていきたい」と力強く語った。

和弘さんも「大変うれ

和紙鮮やかに

一関市博物館 親子ら染色体験

一関市博物館主催の体験教室「和紙を染めてみよう」は25日、同市厳美町の同館で開かれ、参加した親子らが和紙を使った絞り染めなどに挑戦した。

来月、乳製品 使い調理講習

食改推進協 一関支部

一関市食生活改善推進協議会一関支部の乳製品を利用した調理講習会

は、2012年1月17日午前10時から、同市内の一関保健センターで開かれる。



絵本の世界 関