

# 絶対に負けられない米作りの 第10回

# 情熱がそこにある 多古米グランプリ

# ここに決着!



決勝大会前、ファイナリストの皆さん 左から佐藤一雄さん(喜多)、木川勝さん(船越) 石川清さん(船越)、香取正さん(西古内)、瀬利隆さん(林)、勝又忠さん(牛尾)、並木司さん(南借当)

## 3回優勝の並木さんに聞く!



第6回・7回・10回大会と3回優勝に輝いた並木司さん

今回は受賞にこだわらず、自分のやるべきことをして挑みました。

人間の体が食べ物からできています。人間は、肥料などにより作られています。人間と同じように、おいしいものを食べるとお米も元気になります。おいしさを維持するために手間暇を惜しまず真心を込めて作ることが大切だと

10月3日(日)、第10回多古米グランプリが開催されました。今年も過去最多となる110名もの応募があり、予選では食味分析計を使用した食味値による審査を行い、勝ち抜いた上位7名(写真上)が決勝に進みました。決勝大会では、五ツ星お米マイスターをはじめ、6名の審査員が実食し「外観」、「香り」、「味」、「粘り」、「硬さ」の5項目の基準により審査を行いました。厳正な審査の結果、見事グランプリに輝いたのは、並木司さんでした。



### 多古米グランプリ決勝大会審査員

- 【審査員】  
 風戸 正義 様 (有) さかえ寿司代表取締役 (一社) 国際しし知識認証協会代表理事  
 澁谷 梨絵 様 (株) シンヤ代表取締役 五ツ星お米マイスター  
 山本 昇 様 ホテルオークラ東京ベイ和食レストラン「羽衣」料理長  
 島田 恵子 様 (株) オフィス・ケイ代表取締役 フードコーディネーター  
 中沢美佐子 様 (株) JFLA ホールディングス相談役 月刊誌「料理王国」発行人  
 【特別審査員】  
 今井 和哉 様 国土交通省観光庁参事官

## 並木司さんV3達成!!



- グランプリ・知事賞 並木 司さん(南借当)  
 準グランプリ 佐藤 一雄さん(喜多)  
 特別審査員賞 勝又 忠さん(牛尾)  
 石川 清さん(船越)

並木さんの多古米は、グランプリ米として道の駅多古のキッチンTAKOや町で実施するイベントなどで使用する予定です。



見事グランプリに輝き、知事賞を受賞した並木さんの多古米は熊谷千葉県知事にも贈られ、その味を絶賛されていました。



多古米グランプリ実行委員長 飯田 正一さん

多古米グランプリを受賞された並木さん、本当におめでとうございます。多古米グランプリも今回で10回目を迎え、過去最多のエントリーがありました。どのお米もレベルが高く、審査員の方々も悩まれたのではないかと思います。多古米グランプリは多古米の食味だけでなく生産意欲の向上や町内外に向けてのPRとして大きな意味があります。千葉県三大銘柄として県内で広く知られている多古米ですが、県外ではまだまだPRする余地が残っているように思います。今後も歴史ある多古米を色あせず後世に伝えていくために町と集出荷業者、生産者がより一層連携して盛り上げていく必要があると考えています。

思っています。肥料についても、農協の営農指導員、飯田悠一郎さんからご指導をいただき、以前に使用していた肥料に戻すなど、改良を重ねました。一生懸命やっていた結果は必ずついてきます。来年も連覇にはこだわらずに参加し、自分の中で精一杯頑張りたいです。

私のお米はもちもちとした食感が特徴なので、ぜひ皆さんにその食感を楽しんでいただきたいです。

