

## 2014年10月 竹パウダーニュース

「“里山の夢” 収穫作業が始まる！」

里山の夢（品種あきさかり）の収穫作業が9月中旬から始まりました。今年  
は、8月の長雨と日照不足の影響で米の品質が心配されましたが、竹堆肥を使  
った土づくりとミネラル補給に牡蠣殻を使用した効果で美味しいお米を栽培す  
ることができました。

また、安心・安全な米作りの取り組みとしてエコファーマー認定（堆肥など  
の有機質肥料を使う持続性の高い生産方式）と安心！広島ブランド特別栽培米  
認証（使用農薬を50%以下）を取得しています。

消費者の皆様安心して美味しく食べていただける良質なお米を目指して生  
産者一同、今後とも努力していきます。



## 「食味分析計でブランド米認定！」

私たちが取り組んでいる竹堆肥を使ったこだわりの米作りではこの「食味分析計」は必需品で、①食味の仕分け、②品質管理、③営農指導に活用しています。

食味の分析は、米の中に含まれる“水分・タンパク・アミロース等”を計測し、食味値として表示されます。

一般にタンパク・アミロースが低く、水分が高めの方が食味がよいとされていますが、タンパクの種類やミネラルなどの微量元素により、タンパク・アミロース・水分が同じでも食味は変わってくるということがわかってきました。

この分析計の特長は、サンプルに光を照射し、通過した波形を分析することで、人が食べた時の香り・味・口当たり・粘りなどの食感を食味官能試験評価の基準を基に、「炊飯し試食した評価」に近い食味値を表示します。

山内ブランド米“里山の夢”は、各圃場1枚ごとに食味値を測定し、Aランクの80点以上の米のみを認定・販売しています。



## 2014年11月 竹パウダーニュース

「保育所園児も大喜びで“安納芋”の収穫作業！！」

10月27日に山内保育所の園児たちが安納芋の収穫作業をしました。消費者プレゼント用として8アールの畑で竹堆肥を基肥にして無農薬で育てた“安納芋”が沢山できました。

安納芋は種子島から原産で、焼くとクリームのように、トロツとした食感で糖度が高く美味しいと評判の芋です。

栽培はやや難しいようですが、竹堆肥で土づくりをした土壌では順調に育ちました。収穫後、3週間から1か月熟成させると糖度が上がり、もっとも美味しくなるそうです。(ハウスで天日干ししています)



## 2014年12月 竹パウダーニュース

### 「山内ブランド米“里山の夢”米食味コンクールで好成績」

5年前より竹肥料を使って栽培に取り組んでいる「山内自治振興区米づくり研究会」のこだわり米が、食味コンクールで表彰を受けました。

まず、日本お米向上委員会主催の「お米番付2014」で、全国112品の中から最優秀の8品に当研究会から代表として出品した松田一馬作の「あきさかり」が選ばれました。

このコンクールは、食味計などの機器を使わず、食のプロである「五つ星お米マイスター」や「ミシュランガイド」で紹介された和食料理人たちがすべての米を試食し選んだそうです。

また、第4回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテストでは全国から出品された約500点の中から増谷克則さん、石原昭二さんの「あきさかり」がベスト24入りし入賞、さらに勝ち抜いた松田隆弘さんの「あきさかり」がベスト6に残り、2月8日に大阪で開かれる決勝大会に勝ち残っています。

2度目のグランプリ最高賞の「いっちゃんうまい賞」受賞も夢ではないかもしれません。

今年は、8月の長雨と日照不足で米の出来に不安がありましたが、米コンクールでの入賞で、竹堆肥を使った土づくりが厳しい栽培環境の中でも良質米を栽培できる効果を実感出来た年となりました。

この好成績は、生産者の地道な努力と地域の皆様のご理解とご協力があり、指導をいただいた市の担当課・農業指導員、JA庄原、広島県立大学等の関係者のご尽力が実を結んだものと感謝しています。

現在、大阪、広島（マダムジョイ）での販売も好調で高評価を得ています。これからブランド米として売り出していくに当たり、“里山の夢”のネーミングに込めた、里山の豊かな自然の中で育った「安心・安全で美味しいお米」を多くの消費者の方々に食べていただきたいとの“私たちの夢”の実現に向けてこれからも努力精進していきます。

