Ｐ14-15　ぴかいち

こだわりの米を作り続けたい

「第12回お米日本一コンテストinしずおか2015」最高金賞受賞

米農家　齊藤 武康 さん　（古川地域）

　　昨年11月に静岡県沼津市で開催された「第12回お米日本一コンテストinしずおか2015」で、齊藤武康さんが栽培した「ひとめぼれ」が最高金賞を受賞しました。

　コンテストには全国から640点の応募があり、食味評価機器審査（機器で食味値を測定して審査）と、食味官能審査（専門家が食べ比べて審査）を経て、特別最高金賞1点、最高金賞5点などが選出されました。

　齊藤さんはほかにも、「国際すし米コンクール2015」で特Ａランク賞、「第9回日本一おいしいお米コンテストin庄内町」で金賞を受賞する米作りの名人です。

　齊藤家は代々続く米作り農家で、高校卒業から約45年間、農業一筋で働いてきました。現在は、奥さんと息子さんの家族３人で、ササニシキ、ひとめぼれなど7品種、約1650アールを作付しています。

　米作りで気を付けているのは、マグネシウムを含むケイ酸肥料を使用した「土作り」と「追肥の頻度調整」。追肥をすれば米の収量は増えますが、土に肥料の窒素分が残った状態で稲刈りをすると食味値が下がってしまうため、その加減が齊藤さんの米作りの肝になります。　田植えから稲刈りまでの期間は、一日も欠かさずにすべての水田に出向き、自分の目で稲の状態を把握し、その都度、適切な対応をする努力を惜しみません。「収穫するまではいつも稲が心配」と稲をわが子のように大事に育てています。

　その結果、食味コンテストで毎年入賞するほどのおいしい米と、1反（10アール）当り10俵という、平均（8～9俵）以上の収量を確保し、まさに食味と収量を両立させた米作りを実践しています。

　現在は農協へ出荷するほか、全国の飲食店や個人へ直接販売しています。おいしい米の情報は口コミで広がり、今では年間80件を超える注文があるそうです。「コンテストに出品し続け、結果を残すことが、妥協せずにおいしさを追求した米作りにつながる。自分の米を待ってくれている人においしい米を届けたい」と話してくれました。

　お客さんからの「今年もおいしかったよ」の一言が、何よりも、こだわりの米を作り続ける励みになるという齊藤さん。

　米作りに懸ける情熱は、これからもたぎり続けます。

【写真キャプション】

①自ら栽培する6つの品種を1つにまとめて販売しています。②「第12回お米日本一コンテストinしずおか2015」に初出品で最高金賞を受賞③山形県庄内町で開催される「日本一おいしい米コンテストin庄内町」には毎年出品し、8年間で4回入賞しています。④「決勝戦（最終審査）まで進んだ時は夫婦で出掛けるのが楽しみ」と笑顔で話してくれました。