

Press Release

令和元年 12 月 9 日
農産園芸課

「ひめの凜」の米・食味分析鑑定コンクール 金賞受賞にかかる知事報告について

お米の美味しさを競う国内最大の大会「第 21 回米・食味分析鑑定コンクール」において、西予市の若手農家 4 名で構成する「田力本願株式会社」の梶原雅嗣氏が出品した「ひめの凜」が、最高位である国際総合部門 金賞を受賞しました。

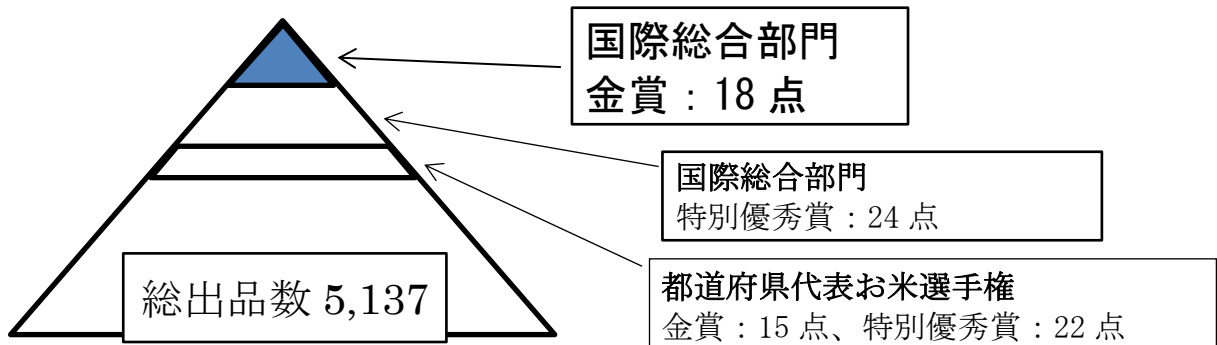
ついでには、下記により、知事へ受賞報告の表敬訪問を行いますのでお知らせします。

記

日 時 令和元年 12 月 11 日（水） 10：15～10：30
場 所 知事第二応接室
訪問者 田力本願株式会社
代表取締役 中野 聡（46 歳）
取締役 河野 昌博（42 歳）
取締役 梶原 雅嗣（39 歳） 受賞者
取締役 井上 裕也（44 歳）

※取材の皆様にも試食おにぎりを準備しております。

【米・食味分析鑑定コンクール】



米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

米の美味しさを競う国内最大の大会。

今年度で21回目で、全国から5,000点を超える米が出品された。

【第21回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会】

○日 時：令和元年11月30日～12月1日

○場 所：オークラアカデミアパークホテル（千葉県木更津市）

○主催者：米・食味鑑定士協会

○出品数：5,137点

○受賞の種類

・ 国際総合部門

すべての出品の中から上位42点を選出し、その中で18点が金賞、残りを特別優秀賞とする。

・ 都道府県代表お米選手権

国際総合部門の受賞出品を除いたものの中から、都道府県ごとの1位を選出し、その中で約20点が金賞、残りを特別優秀賞とする。

・ その他の部門

低アミロースやJASなどの地域品種栽培部門、全国農業高校お米甲子園などがある。

○第21回大会の審査概要

国際総合部門（金賞）

品種名	点数	生産者
ひめの凜	1	愛媛県
コシヒカリ	14	岐阜県、群馬県、新潟県 等
ゆうだい21	2	福島県、千葉県
ひとめぼれ	1	群馬県
合 計	18	

田力本願株式会社の概要

1. 会社概要及び設立経緯

県単事業である青年農業者やる気サポート事業をきっかけに立ち上がった「西予やる気農家クラブ」での活動を経て、平成25年11月に西予市宇和町で米・麦・大豆を主要生産物とする専業農家4人で「宇和の男米プロジェクト」を結成。その後、宇和のお米のブランド化や販売促進活動等様々な活動を行いながら、平成28年10月5日に「田力本願株式会社」として法人を立ち上げました。

「田」に「力」と書いて「男」！弊社では田んぼで力を発揮すること、田んぼから様々な価値を創造すること、田んぼを次の世代に継承することこそが男の仕事であると位置づけています。今後、この地で農を営むことを楽しみ、豊かな暮らしを実践することを目的に様々な活動を展開してまいります。



【写真】左から	代表取締役	中野 聡 (46)	西予市宇和町田野中
	取締役	河野 昌博 (42)	西予市宇和町久枝
	取締役	梶原 雅嗣 (39)	西予市宇和町久保
	取締役	井上 裕也 (44)	西予市宇和町岩木

2. 田力米（たりきまい）について

地元のお米のブランド化を目指してたどり着いたのが「みかんの循環栽培」です。みかん王国愛媛ではおいしいみかんジュースが多く絞られていますが、大半のみかんの絞りかすは廃棄処分されてしまいます。弊社ではこれら廃棄される予定のみかんの絞りかすを発酵させて作った有機肥料「みかんボカシ」を、田んぼの土づくりに使用した、愛媛ならではのお米を栽培しています。これにより、今までなかった海と里山との資源の循環が可能となり、その品質についても日本で最も権威ある「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」でも証明されています。

また、このみかんボカシ作りは、地元の知的障がい者施設と協力して実施しており、今後とも農業と福祉の連携を模索して実施していく予定です。



3. 田力本願の受賞歴(米・食味分析鑑定コンクール国際大会)

- (1) 平成 28 年度 第 18 回
都道府県代表お米選手権 金賞 受賞者：井上裕也【にこまる】
- (2) 平成 29 年度 第 19 回
都道府県代表お米選手権 金賞 受賞者：梶原雅嗣【にこまる】
- (3) 令和元年度 第 21 回
国際総合部門 金賞 受賞者：梶原雅嗣【ひめの凜】



第 21 回梶原さん金賞受賞 第 19 回梶原さんの授賞式 第 18 回井上さん受賞

4. 今後の展開について

(1) つながる農業

販路を確保しながら規模を拡大して経営を安定させることはもちろんのこと、研修生やインターンを受け入れて次世代の農業者を育成すること。また、栽培品目の異なる同業者や水産業者、加工業者など異業種交流を通じて農業を通じた地域活性化を目指します。

(2) 6次産業化

米・麦・大豆を原料とする加工品、特に味噌やしょう油、お酢、みりんなどの調味料。さらに、これら調味料と地場産の野菜を利用したお漬物やソースなどの加工品を手がけていきたいと考えています。また、お酒が好きなメンバーなので日本酒だけでなく西予市産の材料で作ったクラフトビールの製造し、西予市産品を食材に活用したビアレストランを開きたいと考えています。

【米・食味分析鑑定コンクール】

