

# 世界に誇るこだわりのゼッピン米!

## 天栄米

※「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」  
米・食味鑑定士協会主催の世界最大規模のお米のコンペティション。

どこよりも美味しい  
日本一のお米を作る!

天栄米が広く知られるようになったきっかけは、2008年の天栄米栽培研究会の発足から。32名のお米の生産者が集まり、「日本一の米を作ろう」と活動をスタートしました。その秋に「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」に初出品して以降、毎年、並みいる強豪を抑え、受賞を果たしてきました。

「背景には、輸入米の自由化による米価下落の危機感がありました」と研究会の塚目さん。生産者の生き残りをかけ、月一回の定例会や専門家による勉強会に懸命に取り組んできました。「食味を誇るお米を作るには、学科と実地が大切なんです。専門家の先生に学び、食べる人の声を聞き、『学んで作る』を繰り返して



▲「漢方環境農法天栄米」

り返してきました。年々、磨きがかかる天栄米に魅了された大手企業が研究会とタイアップした、田植えや稲刈りを体験するイベント「田んぼのパートナー」も定着。作る人と食べる人の対話と交流が、次シーズンのお米作りの糧となってきたといえます。

### 自然に逆らわず 手間をかけてじっくりと

天栄米には美味しさに加え、もう一つの特徴があります。それは、環境に優しい米づくりの実践です。「自然に逆らわずに栽培しています」と塚目さんがいう通り、研究会では一貫して安全・安心に軸足を置き、環境に配慮した有機栽培や特別栽培を行っています。

例えば、3種の天栄米のうち、主力の『漢方環境農法天栄米』は、漢方の煎じカスを用いたたい肥で土づくりを行い、有機肥料で育てます。栽培にかかる手間は通常の倍以上。収量も限られますが、その分、健康な稲が育ち、芳しい香りとツヤ、強い粘りや上質な甘みを持つ絶品の味わいが生まれます。また、粘りと甘み、ツヤのバランスに優れた「ゴールドプレミアムライス天栄米」、大粒で風味良くもちもちとした食味の「天栄米ゆうだい21」

も、できる限り除草剤や化学肥料に頼らず栽培しています。

### 豊かな土壌に芽吹く 次世代のちから

15年に及ぶ研究会の活動と成果は、コンクールでの連続受賞という形で実を結んできました。しかし、塚目さんに2022年の目標を聞くと、「安全で美味しい天栄米を作ること」と答えが返ってきました。コンクールの総出品数は5,000検体以上。品質レベルも、10年前と比べて格段に上がっており、ミネートだけでも相当のスコアが求められるため「目指す高みに終わりは無い」といいます。

そうしたなか、第23回大会で受賞した小森美明さん、芳賀育実さんの二人は、わずか数年の就農歴にも関わらず、高スコアを獲得した期待のホープ。それは、研究会のメンバーが試行錯誤し、切磋琢磨しながら耕してきた土壌から、次世代の種が芽吹いていることを示す一つの証です。



今年国際大会  
国際総合部門で  
11回目の金賞を  
めざします!

天栄米栽培研究会  
塚目 剛さん

## 第23回米・食味分析鑑定コンクール国際大会 受賞者voice!

栽培別部門 若手農業経営者 金賞「ゆうだい21」

芳賀育実さん



国際総合部門 特別優秀賞「ゆうだい21」

小森美明さん



皆さんの支えで頂いた賞。  
次はもっと上をめざします!

「自分の手で田植えや稲刈りをやってみたい!」と田んぼを借りて無農薬で米作りをスタートしたのは5年前。最初は何も分からず、稲の育ちが心配で、日に何度も田んぼに出ていました。コンクールは初年度からチャレンジしています。今回の受賞は、ゼロから米作りを教えた研究会の皆さん、村の皆さんのおかげです。知らせを受けた時は、『え?本当?どうしよう?!』とびっくりしましたが、そろそろ、若手ではなくなるので(笑)、次シーズンはもっと上の部門に挑戦して、村の皆さんに恩返ししたいと思っています!



食べるたびに幸せになる。そんなお米が目標です。

代々の農家とはいえ、以前はコンクールのことも受賞歴も他人ごとで、自分がミネートされた時も実感は湧きませんでした。でも、いざ受賞と聞いたら舞い上がってしまっただけ。家族が驚くほど大喜びしました!いまは、先祖代々の圃場が評価された結果と受け止めています。

米作りは田んぼの力を見極めることが大切。微生物の力を借り、稲の成長具合にあわせて追肥するなど手を掛け、いかに必要なミネラル分を根に吸収させるかが真のうま味につながります。これからも研鑽し、天栄米が誰かが憧れるブランドになるよう力を尽くしていきます。次の目標はもちろん、国際総合部門金賞です!

会社を退職した3年前に実家を継いで本格的に就農し、天栄米栽培研究会に入会した。会社勤め時は、田植え・稲刈りの手伝いの経験しかなかったが、現在は、先祖代々、受け継がれてきた圃場を守り継いでいきたいと奮闘中。

鮫川村出身。地域おこし協力隊として来村し、天栄米の美味しさと研究会の活動を知り米作りに興味を持つ。今後は協力隊や移住コーディネーターの経験を活かし、天栄米の美味しさを広く情報発信していきたいと考えている。



天栄米は、  
最高部門にあたる  
国際総合部門で  
10回の金賞を獲得!

▲「湧井の清水」など  
美しい水と、豊かな  
土壌が美味しさの源

道の駅 季の里天栄  
磯部ひとみさん  
オススメ!

Q 天栄米の美味しい食べ方は?  
A オススメはおにぎり!  
天栄米は精米して間もないものを店頭で販売していますし、もともと冷めても美味しいお米です。でも、せつかくので炊きあがりの香りから楽しんで!米本来のうま味をしっかり味わえますよ。

