

お米日本一コンテスト 「橘産さがびより」金賞

武雄市

製施設利用組合（前田政利

町共同乾燥調

武雄市の橘

組合長、385人）が生産

した「橘産さがびより」が、

「第15回お米日本一コンテ



小松市長（前列右）に金賞受賞を報告した橘町共同乾燥調製施設利用組合の人たち＝武雄市役所

ストinしずおか」で上位30点に贈られる金賞を受賞した。2014年以来2回目、九州では唯一の金賞に輝いた。

コンテストは昨年12月、静岡市で開かれた。全国から580点が出品され、上位30点が金賞を受賞。金賞から特別最高金賞1点、最高金賞6点が選ばれた。

橘産さがびよりは、米づくりマイスターの指導を受けながら十数年前からブランド化に取り組んでいる。粘り気があり冷めてもおいしいことなどが特徴で、JR九州の豪華寝台列車「なつ星」の食材にも採用されている。

関係者は23日、小松政市

長に金賞受賞を報告。前田組合長は「コシヒカリが強い中での金賞で、九州からの受賞は驚かれた。会社や小規模な農園や研究会が多く、共乾施設での受賞も珍しい」と受賞の意義を伝えた。小松市長は「橘産さがびよりは市が誇るブランド米。これからも地域の宝に磨きをかけて」と激励した。

前田組合長によると、全国のブランド米の中には10キ1万円超で販売されているものもある。橘産さがびよりは2300円ぐらいで、「ブランド化を個々の農家の収益増につなげる」とが課題」と話した。

（小野靖久）