

土壌からみえる美味しさ 西会津産米のひみつ 知っていますか



西会津町は、昼夜の寒暖差が大きい気候・飯豊山系を源流とした伏流水の使用・肥沃な土壌など、稲作において好条件に恵まれ、町内全域にわたって良食米の生産地となっています。

今月号では、西会津のお米がなぜ美味しいのか、その理由を探る特集をお届けします。

土壌診断事業

高食味値米を産出している水田の土壌を診断することで、食味値の高い米を生産できる水田を増やし、西会津産米の知名度向上と消費拡大や農業者の生産意欲向上を図るため、「町産米の生産振興のための水田土壌診断事業」を令和6年度から実施しています。昨年度は35地点、本年度は23地点の水田から土壌を採取し分析を行いました。

採取したサンプルは乾燥・調整を行い、米の食味に影響が大きいとされる「苦土」も含め、19項目で分析しています。分析結果は、町栽培指導専門員のコメントを添えて、サンプルを提供してもらった農家・農業法人の皆さんにお知らせし、今後の栽培における参考として活用されています。

西会津「うまい米」コンテスト

西会津産米の知名度向上のため、町では平成26年から「西会津うまい米コンテスト」を開催しており、本年度で12回目の実施となりました。

コンテストでは、毎年多くの生産者から出品があり、農家・農業法人の皆さんの生産意欲向上にも繋がっています。

町では、米コンテストの開催に合わせて、玄米500gを投入することで水分量やタンパク質量などをもとに食味値を測定する**食味分析計**を設置しています。自身が栽培した米の食味値を知ることにより、土壌の改良や今後の栽培に活用できるほか、客観的な評価を行うことで、西会津産米の魅力を町内外の皆さんにPRする際の基礎データとして使用することもできます。



米・食味分析鑑定コンクール 国際大会での入賞実績

第9回（平成19年産） 総合部門 特別優秀賞 渡部栄次郎（出戸）	第16回（平成26年産） 国際総合部門 金賞 三瓶鐵江（出戸）
第10回（平成20年産） 総合部門 特別優秀賞 三瓶鐵江（出戸）	第19回（平成29年産） 国際総合部門 特別優秀賞 伊藤進也（牧）
第11回（平成21年産） 総合部門 特別優秀賞 橋谷田淳（2町内）	第21回（令和元年産） 都道府県選抜代表お米選手権 金賞 三留栄一（青坂）
第13回（平成23年産） 国際総合部門 特別優秀賞 渡部栄次郎（出戸）	第23回（令和3年産） 国際総合部門 金賞 三瓶鐵江（出戸）
第15回（平成25年産） 特別栽培部門 特別優秀賞 橋谷田淳（2町内）	第24回（令和4年産） 国際総合部門 金賞 三瓶鐵江（出戸）

問い合わせ先
農林振興課 農政係

☎ 4514531

西会津産米の食味値推移

平成26年に開催された第1回西会津うまい米コンテストでは、コシヒカリ・その他の品種を合わせて68点の出品がありました。食味値の平均値は88とこれまでのコンテストの平均値の中で最高となっています。出品数が最も多かったのは令和2年第7回の132点でした。（左記参照）

西会津うまい米コンテストの平均食味値

開催回（出品数）	平均食味値	90以上	89～85	84～80	79以下
第12回(60点)	8.3	0点 (0.0%)	24点 (40.0%)	31点 (51.7%)	5点 (8.3%)
第11回(85点)	8.1	0点 (0.0%)	15点 (17.7%)	50点 (58.8%)	20点 (23.5%)
第10回(96点)	8.2	0点 (0.0%)	23点 (24.0%)	53点 (55.2%)	20点 (20.8%)
第9回(110点)	8.3	1点 (0.9%)	28点 (25.5%)	69点 (62.7%)	12点 (10.9%)
第8回(106点)	8.3	1点 (0.9%)	31点 (29.3%)	60点 (56.6%)	14点 (13.2%)
第7回(132点)	8.1	0点 (0.0%)	21点 (15.9%)	59点 (44.7%)	52点 (39.4%)
第6回(110点)	8.3	1点 (0.9%)	23点 (20.9%)	67点 (60.9%)	19点 (17.3%)
第5回(100点)	8.2	0点 (0.0%)	23点 (23.0%)	65点 (65.0%)	19点 (12.0%)
第4回(98点)	8.4	1点 (1.0%)	49点 (50.0%)	42点 (42.9%)	6点 (6.1%)
第3回(108点)	8.4	0点 (0.0%)	41点 (38.0%)	62点 (57.4%)	5点 (4.6%)
第2回(99点)	8.6	5点 (5.1%)	70点 (70.7%)	24点 (24.2%)	0点 (0.0%)
第1回(68点)	8.8	32点 (47.1%)	30点 (44.1%)	6点 (8.8%)	0点 (0.0%)

※第6回から「コシヒカリ部門」と「こだわりの品種部門」の2部門制になりました。

こだわりの米づくり

慣行栽培のほか、農家の皆さん自身の選択により、有機栽培・減農薬栽培・ミネラル栽培などさまざまな農法で、こだわりを持って人と環境に優しい米作りに取り組んでいます。

国際コンクールの開催

毎年、米・食味鑑定士協会が実施している「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」が令和9年度には会津地方を会場に開催される予定です。このコンクールには全国各地から選りすぐりの良食味がエントリーされ、審査員により厳正に審査され、金賞・特別優秀賞などを選出します。

本町の「米作りの巨匠」三瓶鐵江さん（出戸）をはじめ、町内の農家・農業法人の皆さんも毎年このコンクールに出品しており、下記のとおり多くの皆さんが、金賞・特別優秀賞を受賞しています。

