

奈良市観光経済部農政課  
電話：0742-34-4740(直通)

## 奈良市内の米生産者が「米コン2018 最高金賞」ほか、受賞報告

奈良市都祁地域で米を生産されている農業者（中山廣一氏）が、本年 11 月 26・27 日に行われた「第 20 回米・食味分析鑑定コンクール国際大会 in 飛騨」において都道府県部門で特別優秀賞を受賞、また、同 12 月 7・8 日に行われた「第 15 回お米日本一コンテスト in しずおか」で最高金賞を受賞されました。

今回、下記の日程で奈良市長への受賞報告のため表敬訪問されます。

### 記

- 1 市長表敬日程 平成 30 年 12 月 26 日（水）14:10～14:25
- 2 市長表敬場所 奈良市役所 中央棟 5 階 キャンベラの間
- 3 受賞者 中山 廣一 氏

### ■中山廣一氏プロフィール

昭和 24 年生まれ。奈良市都祁吐山町在住。38 年間の教員生活を終え、退職を機に都祁地域で米作りを始める。その米に特許庁にて商標を取得「天空のほほえみ」と命名。良食味の米を追求して、全国各地で行われている食味コンクールに応募・出品を続けてきた。

### ■受賞歴

- 平成 25 年「第 3 回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト」優良賞受賞
- 平成 28 年「第 6 回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト」入賞
- 平成 30 年「第 8 回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト」入賞
- ※平成 30 年「第 20 回米・食味分析鑑定コンクール国際大会 in 飛騨」都道府県部門 特別優秀賞受賞
- ※平成 30 年「第 15 回お米日本一コンテスト in しずおか」最高金賞受賞

※印は今回受賞報告を行うコンテスト受賞歴。各コンテストの詳細は裏面をご参照ください。

## ■受賞米「天空のほほえみ」の栽培について

苗作りに工夫をこらして、足腰・根張りの強い苗を育てている。圃場には乳酸菌を撒き、微生物の力で有機物を発酵分解させるというミネラルたっぷりの土壌作りを行い、養分は有機物にこだわった米作りで、「天空のほほえみ・コシヒカリ」を育て、黄金の稲穂を実らせる。

## ※「第20回米・食味分析鑑定コンクール国際大会 in 飛騨」について

米・食味鑑定士協会が主催するお米のコンクールで、2000年（平成12年）から実施されており、平成30年は11月26・27日に岐阜県高山市で開催されました。今回のエントリー数は5717検体で、各部門（国際総合部門、都道府県代表お米選手権、栽培別部門、栽培別部門：認定農業者、全国農業高校部門、小学校部門）において、機器検査及び審査員による食味官能検査の結果、金賞、特別優秀賞等が選ばれました。

## ※「第15回お米日本一コンテスト in しずおか」について

静岡県が主催する米食味コンテストで、2004年（平成16年）から実施されており、平成30年は12月7・8日に開催されました。今回の出品数は580点で、機器検査及び審査員による食味官能検査の結果、特別最高金賞（最高金賞のうち最上位）、最高金賞（金賞のうち上位6点）、金賞（トップ30点）、静岡県知事賞（トップ30点のうち静岡県内から出品したお米の最上位）、品種賞（コシヒカリ以外の品種上位2点）等が選ばれました。