



いばらき  
米の極み  
頂上コンテスト

IBARAKI  
RICE EXHIBITION

レギュラー部門

ローズドール賞

茨城県で作られた  
おいしさを極めたお米を選びました



# いばらき米の極み頂上コンテスト ローズドール賞(最優秀賞)受賞米

氏名 土屋 勉 (大子町) 品種 ゆうだい 21



13年ほど前の大子町への移住をきっかけにお米づくりを始め、今日に至るまで、地域の先輩方にアドバイスをいただきながら、美味しいお米づくりのためにたくさんの試行錯誤を重ねてきました。手間暇をかけて作った自慢のお米を、是非味わってみてください。



審査委員長講評 (水戸京成ホテル野澤総料理長)

見た目が素晴らしく、食感のもっちりとして粘りがあり、味には深い甘みを感じられるお米でした。「常陸の輝きの味噌漬け」と合わせれば、豚肉と味噌の旨味が相乗効果となり、お米の甘味と非常にマッチすると思います。

## ● 栽培管理

ローズドール賞を受賞した土屋氏は、毎夜に冷たい水のかけ流しを行うなど、夏場の暑さに負けない管理を心掛けており、収穫時期には、食味の良い最適なタイミングで刈り取れるよう葉の色の移り変わりに最大限の注意を払うなど、丁寧な栽培にこだわっております。

## ● 審査

茨城県内全域から出品された99点(レギュラー部門・有機米部門全体)の中から、一次審査、二次審査、そしてお米や料理のプロ6名による最終審査を行い、最優秀賞を決定しました。



表彰式



大子町の水田風景



いばらき  
米の極み

頂上コンテスト

IBARAKI  
RICE EXHIBITION

有機米 部門

バイオ・ローズドール賞

茨城県で作られた  
おいしさを極めたお米を選びました



# いばらき米の極み頂上コンテスト バイオ・ローズドール賞(最優秀賞)受賞米



氏名 広瀬 吉和 (石岡市) 品種 コシヒカリ



有機米栽培は、地域の学校給食への提供開始をきっかけとして取り組み始め、有機栽培への関心の高まりとともに、たくさんの方々に安全安心なお米を食べてほしいという思いが一層強くなりました。通常の栽培より多くの手間暇をかけて作ったお米を、是非味わってみてください。



審査委員長講評 (水戸京成ホテル野澤総料理長)

香りと旨味に優れ、有機栽培で丁寧に育てられた生産者の優しさを風味として感じられる素晴らしいお米でした。あまり強い味付けではなく、「平目の酒蒸し」のような昆布と酒の香りを加えた白身魚がお米の風味によくマッチすると思います。

## ● 栽培管理

バイオ・ローズドール賞を受賞した広瀬氏は、代々引き継がれてきた田んぼで家族と協力しながらお米づくりをしており、有機米の栽培で一番大変な除草作業にも多くの手間をかけながら丁寧に栽培しています。収穫後の稲の乾燥もじっくり行うなど、食味を良くするお米づくりにこだわっています。

## ● 審査

茨城県内全域から出品された99点(レギュラー部門・有機米部門全体)の中から、一次審査、二次審査、そしてお米や料理のプロ6名による最終審査を行い、最優秀賞を決定しました。



表彰式



石岡市の水田風景