

だっさいまい 下野市産『獺祭米』引き渡し式が行われました

江川五千石土地改良区内で作付された酒米「山田錦」の旭酒造への引き渡し式が、昨年 10 月 31 日に行われました。

「獺祭」は、山口県にある旭酒造が作る日本酒で、現在入手するのに 2 か月待ちと人気の日本酒です。その日本酒を造るのに欠かせないのが、「山田錦」と呼ばれる酒米です。この酒米を生産するようになったのは、農事組合法人江川五千石の組合員と旭酒造の桜井社長が東京で開催されたイベントで知り合ったのがきっかけでした。

収穫された山田錦を見て、旭酒造の桜井社長は、「米を見て安心した。秋には乾燥する地域なので山田錦の生産に向いているのだと思う。」とその出来の良さを喜んでいました。



稲束の引き渡し
江川・五千石海老原組合長から桜井社長へ



山田錦生産者のみなさん



山田錦の収穫

第 6 回開発商品発表会・試食会

市地域特産物商品化開発研究会は、去る 2 月 23 日に「道の駅しもつけ」研修室において、第 6 回「開発商品発表会・試食会」を開催しました。

今回の発表会では、かんぴょうをテーマに惣菜加工部会から『かあ〜ちゃんのうんまいコロッケ』が、菓子部



会からは『レインボー漬』が発表されました。共に市内産の農作物を使用し、特産品の商品化に向け 1 年間研究、工夫を重ね開発した商品です。各部会の方から商品の説明を受けたあと試食会が行われました。試食会では、広瀬市長や高田農業委員長など 10 人の方が審査員を務め一品一品試食しました。審査員からは、「コロッケの紫いもの風味がよかった」、「コロッケの具のひじきがよかった」「漬物の中に入っているヤーコンの食感がよかった」など美味しいといった意見が出る一方、「かんぴょうをテーマとしているのにかんぴょうの存在感が今一つ」といった意見や「レインボー漬のネーミングがなじまない」といった厳しい意見など様々な意見が出されました。

同研究会の砂岡栄子会長は、「本日は様々なご意見を伺うことができました。今後は、試食会の意見を参考に工夫を重ね、商品化を目指したい」と話していました。