

平成31年(2019年)3月8日 (金曜日)

GW三島

初収穫の「三島米」試食

水稲未登録
4品種

「甘み、粘りおいしい」



香り、甘み、粘りなどを評価する参加者＝三島市の三島街中カフェ

三島産米の新銘柄登録に取り組みNPO法人グラウンドワーク三島はこのほど、昨年10月に初収穫した水稲未登録4品種の「試食評

価会」を同市芝本町の三島街中カフェで開いた。同NPO法人の関係者をはじめ、生産者、研究員など計15人が参加した。

今回の取り組みは、「世界かんがい施設遺産・世界水遺産」に登録された源兵衛川と、その清流が流れる中郷地区に新たな「ブランド米」を誕生させ、地域農業の活性化を図ることを目的に実施している。未登録品種は日本たばこ産業(JTI)が開発したもので、3年程度かけて栽培データやサンプルを採取し、新銘柄に向けて申請準備を行う。

試食評価会で同NPO

Oの渡辺豊博専務は「源兵衛川のエネルギーをもらい、世界一のお米になると信じている。あと2年かかる。三島米として世界に誇れるようなお米を作っていきたい」とあいさつ。JTIの植物イノベーションセンターの沼沢広宣主任研究員は「4品種それぞれに

特徴を持っている。三島のイメージに合うのはどれかなど、自由に意見を出してもらいたい」と述べた。試食した参加者は「甘みも粘りもあっておいしい」「それぞれに個性があり、全部ブランド化したい」などと感想を話した。