「佐久地域で一番うまい米」が決定！

令和2年12月5日(土)、小諸市・佐久浅間農業協同組合・同農協米穀専門委員会の共同で、「第1回お米コンクールこもろ&第2回 JA 佐久浅間一番うまい米コンテスト」を開催しました。

このイベントは、令和4年（2022 年）に小諸市でおこなわれる、国内外最大のお米品評の大会である「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」のプレ大会として開催したもので、佐久地域 7 市町村から 235 点が出品。

第 1 次、2 次審査（機械審査）を通過した 20 点を対象に、小諸市米飯官能鑑定士や各市町村の首長等による食味審査を実施し、「光沢」「粘り」「香り」などを基準に上位 5 検体を選出しました。

コンクール当日は、佐久平総合技術高校や地元ボランティアの皆様に炊飯スタッフとしてご活躍いただきました。同一条件で炊飯したお米を審査員へ配膳し、公正な審査を実施しました。

【最高金賞】臼田 和男さん 【金賞】岡村 賢治さん、桜井 友一さん
【銀賞】成沢 健司さん、小林 剛さん

農林課では国際大会に向けて、佐久地域の水稲生産者をはじめとする関係者の意欲・知識・技術等の向上のため、そして、おいしいお米の産地としての機運を醸成するため、今後とも様々な施策に取り組んでいきます。

受賞された皆様、大変おめでとうございます。

"小諸の土"産 二十四節気レシピ

一月五日　小寒

新しい年が始まりました。小諸では寒さが増し、一年で最も厳しい時期になります。外に出るのも辛いですが、年末年始の賑やかさもひと段落し、そろそろ仕事はじめ。

土はまだ眠っていますが、我々は先に体を起こさねば。ちょっとはやめに、春の若芽をいただくとします。

根菜たっぷり、具沢山の粕汁は、寒い時期のご馳走ですね。身も心もホッとします。せり、エゴマ、酒粕。良い香りに包まれて、身体を整え、明日への備えとしましょう。

料理・文　鴨川知征（BISTRO AOKUBI）
"小諸の土"産チーム

「エゴマちりめん」

材料： エゴマ / ちりめんじゃこ / 塩 / 山椒粉

作り方： ゴマをから炒りして、すり鉢で軽くする。ちりめんじゃこもから炒りして、すり鉢に入れて混ぜ合わせる。山椒粉と塩を適量加え、味つけ。エゴマは小諸の特産で、エゴマ油も作られています。普通のゴマよりも風味が強く、山椒とよく合います。手軽にカルシウムが取れますよ。

komoro agri shift

"つくる農"から"つなぐ農"へ

問　農林課　農業ブランド振興係

（調理方法やレシピは農林課窓口にもご用意しています）