



①ゆるキャラ大集合！ ②会場の様子 ③大抽選会で多古米をGETしたご家族 ④飯ごう炊飯体験の様子
⑤会場を盛り上げてくれた皆さん（左から）金杉陽子さん、U-taさん、ふっくらたまごさん、スクールゾーンのお二人

多古米グランプリ決勝大会審査員

- 【審査員】(左から)
- 風戸 正義 様 有限会社さかえ寿司 代表取締役
 - 澁谷 梨絵 様 株式会社シンプヤ 代表取締役
 - 五島 淳 様 ホテル ザ・マンハッタン 日本料理「おりじん」料理長
 - 豊田 真理 様 石井食品株式会社 八千代工場 商品価値創造部
 - 大八木淳子 様 日本航空株式会社 成田空港支店長
 - 飯田 正一 様 多古米GP実行委員会 前会長



米作りに情熱を捧げた ファイナリスト集結！



ついに決着！ 日本一の多古米 2023

(左から) 大谷達則さん、中川勝信さん、加瀬昭一さん、大谷晴美さん、立花真佐子さん、佐藤一雄さんの代理 増田翔太さん

多古米の頂点を 決める熱き戦い開幕

10月8日（日）、第12回多古米グランプリ決勝大会が開催されました。

今年は、「65歳以上の部」と「65歳未満の部」の2部門で審査を行いました。応募者107人の激戦を制した、上位6人が決勝に進みました。

決勝大会では、そうそうたる顔ぶれの審査員による実食が行われ、「外観」、「香り」、「味」、「粘り」、「硬さ」の5項目の基準で審査が行われました。

厳正な審査の結果、立花真佐子さんが見事総合グランプリに輝きました。立花さんは昨年初めて多古米グランプリに応募し、今回2度目の挑戦で初のグランプリ獲得となりました。

今後、立花さんの作った多古米は、グランプリ米として町で実施するイベントなどで使用される予定です。

「情熱」を注ぎ育てた、こだわりの米 総合グランプリを受賞して

50年以上農家をやってきてこんなうれしいことはありませんと笑顔を見せる立花さん。立花さんの多古米は、化学肥料や農薬を使わない「有機栽培」や化学肥料・農薬を通常の半分以下に減らす「減農薬・減化学肥料栽培」で作られているのが特長です。

立花さんは、「今年は例年より暑い日が多く、管理が大変でしたが、いろいろな方の助けもあり、良い出来栄えの多古米となりました。有機栽培にこだわり、約10年間有機肥料を使用してきたので土地が育ってきたのかもしれないです」と誇らしげに振り返りました。

「ぜひ皆さんに私のお米を食べてもらいたいです。そして、有機栽培による多古米の作り方を後世に引き継いでいきたいです。また、多古米の魅力を多くの方に知ってもらえるよう町外へのPRも頑張っています」と話す立花さん。米作りに対する情熱が伝わってきました。



おめでとうございます

- 総合グランプリ 立花 真佐子さん（東谷）
- 特別審査員賞 大谷 達則さん（喜多）
- 【65歳未満の部】
- グランプリ 中川 勝信さん（牛尾）
- 準グランプリ 大谷 達則さん（喜多）
- 準グランプリ 加瀬 昭一さん（牛尾）
- 【65歳以上の部】
- グランプリ 立花 真佐子さん（東谷）
- 準グランプリ 大谷 晴美さん（喜多）
- 準グランプリ 佐藤 一雄さん（喜多）



(左から) 大谷達則さん、立花真佐子さん、中川勝信さん