



出品されたひだほまれを審査する審査員
＝高山市花岡町、ひだホテルプラザ

高山市で品質コンクール

飛騨産の酒米「ひだほまれ」の品質コンクールの最終審査と表彰式が19日、高山市花岡町のひだホテルプラザで開かれた。
(山田雄大)

「日本の文化、発展へ」
優秀賞の組合、意欲新た



飛騨産ひだほまれ品質コンクールで
入賞した生産者ら＝同

酒米「ひだほまれ」吟味

飛騨酒造組合などが、飛騨ブランドの確立と品質の向上を目的に毎年開いてお

り、今回で3回目。飛騨地域の生産者から出品された30品の中から、機械による分析で選抜された6品が最終審査に残った。

最終審査では、県中山間農業研究所、同組合、J A

全農岐阜などの審査員8人が、酒米の白く濁った部分「心白」の大きさや位置などを評価。個人の部の金賞3点と入賞3点、団体の部の優秀賞を決めた。

表彰式で、高木千宏理事長は「生産者と酒蔵の顔が見える酒を目指し、今後もコンクールを継続していきたい」とあいさつ。団体の部の優秀賞を受賞した高原

酒米組合の福永聡組合長は「近年は温暖化で米の栽培が難しくなっているが、日本酒文化の発展の一助となるよう生産者一同で取り組んでいきたい」と意欲を新たに示した。

個人の部の入賞者は次の皆さん。

▽金賞 山下誠治、まんま農場、小島長寛▽入賞 山本英樹、小谷耕平、水本甫