

酒米「ひだほまれ」出来吟味

高山市でコンクール

個人賞6点、団体賞1点

出品されたひだほまれを
評価する審査員＝高山市
花岡町、ひだホテルプラザ

飛騨産の酒米「ひだほまれ」品質コンクールの最終審査と表彰式が、高山市花岡町のひだホテルプラザで開かれ、2次審査を通過した20点の中から個人賞6点と団体賞1点が選ばれた。飛騨酒造組合などが、飛

騨の酒のブランド向上につなげようと開き、今回で4回目。最終審査では県中山間農業研究所、同組合、JA全農岐阜などの審査員8人が、酒米の中心の白く濁った部分「心白」の大きさや位置、粒のそろい方や胴



ひだほまれ品質コンクールで入賞した生産者＝同

割れの少なさといった項目を評価した。最近では消費者の好みも純米・吟醸系など特定名称酒に移っていることから、ひだほまれの良さを残しながら高精白に耐える心白の米が求められているという。

審査の結果、個人金賞は岩塚哲士さん(吉城酒米生産組合)、古田善昭さん(同)、木下一博さん(丹生川酒米生産組合)、団体賞は吉城酒米生産組合に贈られた。

この他、ひだほまれと飛騨産山田錦を使った酒の利き酒会、新ひだほまれ育成プロジェクトへの取り組みの報告などがあった。

(箕浦由美子)

個人の他の入賞者は次の皆さん。

田中栄一、山本巳紀夫、梶井敏春

