報道資料

丹後産コシヒカリのブランド力向上を目指し「トライアル農地」を設置

完全無農薬・無化学肥料による米づくり実証事業に着手

徳岡邦夫専門委員（京都吉兆・総料理長）も駆けつけます

平成21年5月14日
京 丹 後 市 役 所

今年度、市では、**丹後産コシヒカリのブランド力向上を目指して「トライアル農地・水稲有機栽培実証事業」に取り組む**こととし、来る５月 17 日（日）に、市内トライアル農地（京丹後市久美浜町）で田植えを行います。

トライアル農地では、**今後３年間で、農薬や化学肥料を一切使用しない米づくりを行い、販売上の強みや生産上の課題について実証**を予定。また、トライアル農地の**土壌改良や食味の向上に向けた検討を随時行い、生産者の目標となる客観的かつ科学的な（分かりやすい）基準をつくり、農家への普及啓発**を目指します。

なお、当日は、**市専門委員（政策企画委員）の徳岡邦夫氏（京都吉兆・総料理長）も駆けつけ、田植え作業に参加。今後は、超一流の料理人の視点も取り入れた米作りに向けてアドバイス**をいただくこととしています。

(1)日　時　：　平成21年5月17日(日)　午後3時30分から

(2)場　所　：　水稲有機栽培実証事業 トライアル農地(京丹後市久美浜町女布家ノ上 1213 番地)

(3)参　加　：　米生産農家、徳岡邦夫専門委員、関係機関、京丹後市等

日程（予定）
15：30～16：30　田植え
16：30～16：40　移動・会場準備
16：40～18：10　関係者意見交換
18：10　終了

※天候等により日程は前後することがあります

▲トライアル農地での代かき

▲トライアル農地位置（yahoo map より）

注）トライアル＝試すこと、試み、試行、の意。

トライアル農地・水稲有機栽培実証事業概要

丹後産コシヒカリのブランド力向上を目指して、農薬や化学肥料を一切使用しない安心・安全で美味しい米づくりの普及を図るため、トライアル農地で実証事業を行い、生産者の目標となる客観的かつ科学的な（分かりやすい）基準づくりを検討します。

具体的な栽培方法等の技術面については、有機ＪＡＳ認定を受けて水稲有機栽培を実践している高見高央氏（福井県大野市）をアドバイザーに迎え、指導を仰ぎながら栽培管理を行い、関係機関での土壌や米の分析結果等を元に次年度以降の土作りや品質向上に向けた検証を行ないます。

日本を代表する料理人である徳岡氏には、安心・安全な米づくりの現場を体験していただきます。そして、徳岡氏の専門性と世界レベルでの豊富な経験に基づくアドバイスをいただきつつ、丹後の豊かな気候風土や生産者の努力により生産された美味しい丹後産コシヒカリについて全国にＰＲして頂くことにより、ブランド力の向上を図ります。

なお、㈱エチエ農産にトライアル農地の圃場管理を委託し、作業工程や稲の生育状況等を詳細に記録した上で、次年度以降の土作りや栽培管理の参考とします。

経過

H20.7　徳岡邦夫氏を市専門委員に委嘱

日本を代表する京料理の老舗料亭「京都吉兆嵐山本店」（京都市右京区）の総料理長、徳岡邦夫氏を市専門委員（政策企画委員）に委嘱。「食」の観点からのまちづくりとして、１次産業の活性化へ向けた助言をいただくことになる。

H20.10　徳岡邦夫氏がトライアル農地への挑戦を表明

京丹後サワラの地産地消の推進策や丹後産コシヒカリの販売戦略などをテーマに開催された、市６次産業創造プロジェクト会議において、おいしさや品質の基準になる米づくりを市内で実施することを徳岡氏が表明。（市内４ヵ所の候補圃場を視察し、㈱エチエ農産圃場をトライアル農地に決定）

H21.2　吉兆方式でのブラインドテイスティングを実施

京都吉兆嵐山本店にて、京都吉兆米と丹後産コシヒカリ４銘柄のブラインドテイスティングを実施。同店の調理方法により同条件で炊かれた米の食味はいずれも拮抗しており、丹後産コシヒカリのポテンシャルの高さを確認。丹後農業研究所からは、米の食味と主要成分の関連などについて遺伝子レベルでの研究が進んでいることも紹介され、「科学的な研究と現場の生産者や米を使う料理人などの消費者とのすり合わせが大切だ」との提唱がなされた。また、徳岡氏からは、食味だけでなく、食感などが重要であるとの指摘もなされた。

市専門委員の委嘱について

平成２０年度に引き続き、「地域づくりの原点は、農業や漁業など１次産業に携わる生産者自身がまず元気になること」と提唱する、京都吉兆嵐山本店の総料理長・徳岡邦夫氏（京都市）を市専門委員（政策企画委員）に委嘱し、豊富な経験や人脈を活かしたアドバイスをいただきます。

（写真撮影：山口規子）

■プロフィール：徳岡邦夫（とくおか・くにお）

日本を代表する京料理の老舗料亭「京都吉兆嵐山本店」（京都市右京区）の総料理長。1960 年 5 月 3 日生まれ。48 歳。

食通の北大路魯山人をも唸らせた「吉兆」の創業者・湯木貞一氏の孫。15 歳のときに京都吉兆嵐山本店で修行を開始。1995 年から、同店の料理長として現場を指揮。

2005 年 1 月には、世界のトップシェフが集まる「第 3 回インターナショナル・サミット・オブ・ガストロノミー」に日本料理界で初めて参加。

また、2006 年秋、スローフード発祥の地イタリア・トリノで、2 年に 1 回開催される世界最高峰の美食の祭典「サローネ・デル・グスト」に、前回に引き続き、アジアからただ 1 人招聘された。

また、昨年 7 月に北海道で開催された洞爺湖サミットでは参加首脳陣をもてなす食の部門で日本料理を担当したほか、今年 2 月には、「世界料理サミット」に参加するなど、世界を舞台に活躍中。

また、市専門委員（プロジェクトチームアドバイザー）には、昨年に引き続き、NHS 株式会社代表取締役の永砂智史氏を迎えるほか、（有）テクノ高央研究所代表取締役高見高央氏（福井県大野市）を新たに迎え、トライアル農地での栽培管理に関する技術面でのアドバイスを受けることとしています。

■プロフィール：高見高央（たかみ・たかお）

テクノ高央研究所代表取締役。1934 年 9 月 1 日生まれ。74 歳。

元県職員。企業庁技監を最後に定年退職し、農業の道へ。自身も有機ＪＡＳ認定を取得し、大野市柿ケ島で完全有機農法により米、サトイモ、ソバを栽培している。

有機ＪＡＳ制度に基づく農産物検査員の資格を有するほか、大野市農業委員、福井県特別栽培農産物認証委員も努め、県内外で有機農業の勉強会を開くなど精力的に活動。生産者のみならず、消費者にも有機農業の良さを伝えて行きたいという思いから、NPO 法人の設立も検討するなど、熱意は尽きない。

問い合わせ先

京丹後市　農林水産環境部　農政課
電話番号 0772-69-0410　／　FAX 番号　0772-64-5660
E-Mail：nosei@city.kyotango.kyoto.jp