

丹精込めた米「おいしい」

静岡文化芸術大生 販売前に試食

引佐の棚田に通い汗



「にこまる」を試食する学生＝浜松市中央区の静岡文化芸術大

浜松市浜名区引佐町の久留女木の棚田で米作りに取り組む静岡文化芸術大(中央区)の学生グループ「引佐耕作隊」が11日、収穫した米の試食会を同大で開いた。大学生協などで15日から販売する。

品種はもっちりとした食感が特徴の「にこまる」。耕作放棄地を活用し、棚田の多面的機能を周知しようと2016年から続く取り組み。

1〜4年生の15人が約1、2週間に1回程度、棚田に通い、田植えや稲刈り、脱穀などに汗を流した。

田んぼ3枚計約480平方メートルから約176㍏を収穫した。昨年の約2倍の収穫量という。

販売を前にこの日は、メンバー5人が試食し、粒の大きさや味を確認した。炊きたての米を口に運び「粘り気があっておいしい」などと味わった。

引佐の自然を気に入り同会に入ったという1年の原理純さん(19)は「苦勞して作ったかいがあった。いつもの米よりおいしい」と笑顔を見せた。

販売は26日まで。1袋300㍏入りで500円(税込み)。売り切れ次第終了する。

(浜松総局・小林千菜美)