

平成20年度 棚田学会大会シンポジウム

# 棚田米はどうして美味しいのか？

第1部

石井進記念棚田学会賞授賞式及び受賞記念講演 (14:00～14:45)

受賞者：藤野棚田保存会(佐賀県唐津市相知町)

丸山千枚田保存会(三重県熊野市紀和町)

撮影：川上 清

第2部

シンポジウム「棚田米はどうして美味しいのか？」(15:00～17:45)

棚田米はどうして美味しいのでしょうか。

棚田ファンの皆さんは、棚田米の美味しさを経験的に十分知っています。しかし、なぜ、どうして棚田米は本当に美味しいのでしょうか。皆さんは、考えたことがありますか。

米の食味は、一般に、品種、産地(地形・土質・水質)、気象条件(気温・日照・降雨)、栽培法、収穫、乾燥・調製、貯蔵、精米加工、炊飯等の諸要因によって決まると言われています。現在、いろんな食味計も開発されていますが、最終的には人間が食べて判断するのがベストで、官能検査が最も基準的な評価方法とされています。

今回のシンポジウムでは、皆さんに食べ比べてもらうわけには参りませんが、棚田米の美味しさの謎に少しでも迫りたいと思い、報告者(パネラー)に棚田米の生産者、消費者、販売しているお米屋さんをお迎えし、アンケート調査結果も報告します。

会場の皆さんと一緒に稲香を深めましょう。

報告者： 佐藤藤三郎(棚田学会理事・農民作家/山形県上山市)

渡辺すみ子(名月会会計/長野県千曲市)

中山 茂廣(藤野棚田保存会前区長/佐賀県唐津市)

木戸 幸子(棚田ネットワーク理事/神奈川県横浜市)

成川 亮治(成川米穀代表取締役/神奈川県川崎市)

山岡 和純(棚田学会理事・東京大学特任准教授)

コーディネーター 牛島 正美(棚田学会理事・全国町村会経済農林部部長)

2008年 8月3日(日) 14:00スタート

会場：三越劇場(日本橋三越本店6F) 資料代：1,000円(会員は無料)

主催：棚田学会

協賛： 損保ジャパン