

令和 2(2020)年 10月 27日

つながろう！栃木の食と農実践講座

第 3 回を開催しました！

令和 2年 10月 27 日(火)、つながろう！栃木の食と農実践講座の第 3 回を、とちぎアグリプラザにて開催いたしました。

当日は、28 名が受講しました。

前半は、宮中祭祀「大嘗祭」に【とちぎの星】を奉納した栃木県農業士の石塚毅男氏に講師を務めていただき、大嘗祭悠紀田の大田主を務めた時の体験談を聴講いたしました。

石塚氏は大嘗祭を振り返り、「斎田抜穂の儀」前には 3 人の SP が警護任務にあたってくれていたことや、奉納したお米は「大饗の儀」にて、白酒(しろき)・黒酒(くろき)としてふるまわれたことなどを話されました。

後半は、栃木県農業試験場木村守水稻研究室長より、【とちぎの星】や酒米【夢ささら】の特徴や開発秘話について講話をいただきました。

【とちぎの星】が高温に強く多収であるため、作付けしやすいうえ、食味も良いことや、【夢ささら】を使用したお酒は吟醸酒・大吟醸酒に向いており、旨みや甘みを呈するアミノ酸が多く含まれていることなど、栃木県から生まれたお米の素晴らしさについて学ぶことができました。

