

# 土佐天空の郷

## 本山町

四国山系の中央に位置する高峻の地「本山町」。

この地で稲作が始まったのは弥生時代。長い年月をかけ、切り開かれた水田は、現在まで大切に守られ、農業文化と共に継承されてきました。その9割以上が棚田で当時の形状そのまま残しており、のどかな風景は見る人の心を和ませます。

棚田の作業効率を決して良くありません。しかし、山々がもたらす寒暖差と清澄な水の恩恵を受け、地域の農家が力を合わせ、目をかけ、手をかけ、美味しい米を育てています。



高知県本山町

### 美味しい米づくり8条

- 昼と夜の寒暖差が大きく、霧が立ち込める標高250〜850mに広がる棚田で栽培。
- 刈り草やたい肥などの有機物を使い、長きにわたり良質な土壌を作る。
- 室戸海洋深層水のにがりを散布しているため、マグネシウム含有量が豊富。
- 食味分析機で合格ラインを設定。
- 大粒厳選・色彩選別で厳選。
- 生産者は全員エコファーマー（高知県認定）。
- 世界一の米を作るといふ情熱を持ち、努力を欠かしません。



### 特別最高金賞・品種賞W受賞

2016 お米日本コンテスト in しずおか

### 土佐 天空の郷「にこまる」

粒揃いが良く、ふっくら炊き上がり、色白でつやつや。粘りがあり、もちもち食感と上品な甘みが身土です。

特別栽培米



### 大会主催者コメント

優勝した「にこまる」は、硬さと粘りのバランスが秀逸で、弾力があり噛んでいくと旨みや甘みが引き出されていく米でした。見た目も粒ぞろいで美しく芳香高さも印象的でした。バランスがとれている上に、要素のどれもがすごく高いレベルというのがポイントになったと思います。

### お米日本一コンテスト in しずおかとは？

このコンテストは、毎年秋に全国から集まったお米の中から、「日本一のお米」を決定する国内有数のコンテストです。まず、一次審査で全国の味自慢のお米を国内3メーカーの食味評価機器で測定し、評点の平均の高いトップ75品までを絞り込みます。二次審査では、同一条件でお米を炊き、米・食味鑑定士やお米マイスターなどの15人の専門家によって食味審査をし、優勝（特別最高金賞）1品のほか、最高金賞5品、品種賞2点などが選出されるコンテストです。



facebook.

土佐天空の郷  
もとやまファン倶楽部

ぼんぼん

ぼんぼんは、本山町の山奥で暮らすとされるさくらの妖精。好物はお米で、とても陽気で動き回る本山町の特産品イメージキャラクターです。



## おかげさまで史上初！2回目の日本一

# 特別最高金賞受賞

2010・2016 お米日本コンテスト in しずおか

霧深き嶺生まれ「棚田」<sup>たなだ</sup>々ち

# 土佐 天空の郷

土佐

特別栽培米

てんくうのさと



一般財団法人 本山町農業公社

Tel.0887-76-4333 Fax.0887-76-4323

〒781-3613  
高知県長岡郡本山町北山甲268-5  
「美しいまち、本山」  
http://town-motoyama.jp  
E-mail: tenku-motoyama@gol.com