

みえセレクション

# 新たに13品認定

養殖のタイを使ったご飯の素



## 鈴鹿のシイタケ使う油 明野高生栽培の米など

徒が種まきから収穫まで一貫して担い、農薬を極力使わないなど安全・安心にこだわった。リーダーの三年生阪井裕斗さん（ひは）は「休日や長期休暇中も皆で世話をしてきた。炊きあがったときの粒の大きさ、かんだときのもっちり感が魅力」と話した。一キ五百円。

県は十九日、県内産の優れた農水産物や加工食品を認定する「みえセレクション」に、米や食用油など十品を新たに加えた。認定をきっかけに各業者に販路を拡大してもらい、県産品の魅力発信につなげる。

（須江政仁）

計百五十四品となった。

みえセレクションは二〇一二年に県が始めた認定制度で、百貨店のバイヤーや料理研究家などの専門家が食品の安全性や独自性を基準に審査。今回で認定品は

新たな十三品目のうち、明野高校（伊勢市）の一等米「明高米『結びの神』」は同校生産科学科の生徒七人が校内の水田で栽培。生

丸寿海産（紀北町）は、熊野灘沖で養殖するタイを使った「紀州みやび鯛ごはんの素」が認定を受けた。いけす一カ所あたりの養殖数を減らし、ストレスの掛からない環境でタイを育てており、担当の山下靖子さんは「天然のタイよりもうま味となるアミノ酸を多く含んでいる。高圧蒸気で加圧しうま味の多い骨まで食べることができ」とアピールした。一パック千三百八十円。