



▲夫婦仲良く、さわやかな笑顔でお迎えます

## ブレンド米「結」で モンドセレクション優秀品質銀賞に輝く 西義浩さん・友子さん

世界最大の国際品評会で「食のオリンピック」と言われるモンドセレクション。西之山町で「玄米屋の玄さん」を営む西義浩さん・友子さん夫婦は、今年5月に、ブレンド米「結」で、優秀品質銀賞に輝きました。

義浩さんは「米は生き物です。産地などでおいしく食べられる期間が変わります。また同じ銘柄でも産地が違えば味も違います」と話します。気温や湿度に配慮し、米の味度を測定したり、精米歩合を調整したりしながら相性の合う米をブレンドします。そして何度も試食しながら自分の舌で試行錯誤を重ねます。「一人で試食をしているとどうしても壁にぶつかります。その時に妻の助言が助かります」と義浩さん。夫婦の共同作業で最適なブレンド米を完成させます。

河内長野で米の専門店を開店して2年。今年1月に西之山町に移転した店内には、全国から取り寄せた米が並び、客の要望に応じた自家精米をしています。友子さんは「毎日お客さんとの出会いが楽しみです。またお客さんの好みをじっくりと聞いたり、精米歩合を調整したりして、おいしい米を提案できるよう心がけています」と話します。

現在日本では、ブレンド米のイメージが良くないのが現状です。しかし、米を適切にブレンドすれば、よりおいしく食べることができます。最後に義浩さんは「これからは、河内長野市産の米も取り入れたりして、“結”を河内長野の名産品にできたらと考えています。そしてブレンド米のおいしさをもっとPRしていきたい」と抱負を語ってくれました。