

室谷の棚田米 万博弁当に 浜田 両県で唯一採用、魅力発信

2025年大阪・関西万博に向け、今月限定販売される「万博弁当」に、浜田市三隅町の「室谷の棚田米」が山陰両県から唯一採用された。地元関係者は「認知度アップにつながってほしい」と喜んでいる。

浜田市など山陰両県13市町を含め全国640以上の市区町村でつくる万博首长連合が企画。室谷の棚田米は、全国から応募があった食材90種から「地球にも人にも優しい」などの基準で35種の一つに選ばれた。大阪府忠岡町のしらすを混ぜ込み、油揚げに包んだ「信田飯」として、9品入りの弁当を彩る。

コメは両谷連合自治会米作り研究会の斉藤久行さん(75)＝浜田市三隅町室谷＝が提供。大麻山中腹の標高約300㍍にある棚田10枚(13㍍)で栽培しており、「棚田の美しい風景も一緒に評価されたと思う。地区の高齢化で維持は大変だが、励みにしたい」と話した。

弁当はレシピ開発を担当した大阪調理製菓専門学校村川学園が今月20日、大阪市内で、一般向けに限定30個販売。1個5千円。万



万博首长連合が発表した「万博弁当」。9ますの下端右が「室谷の棚田米」を使用した信田飯（提供）



山陰両県で唯一、万博弁当の食材に選ばれた「室谷の棚田米」の栽培を手がける斉藤久行さん＝浜田市三隅町室谷

博首长連合はホームページで食材の特徴や地域の魅力を紹介しており、商品化のモデルとしても発信する。

(吉田雅史)