

元気な土からはじまる物語

つながる 安心安全の米づくり

第24回

米・食味分析 鑑定コンクール 国際大会 *in* 小諸

開催地 長野県小諸市

《日時》令和4年12月2日[金]・3日[土]

《会場》小諸市文化センター

長野県小諸市甲1275-2

■主催／米・食味鑑定士協会、「米・食味鑑定コンクール」小諸市大会実行委員会
■後援／長野県、長野県教育委員会、小諸市教育委員会、JA長野中央会
全国農業協同組合連合会長野県本部、信濃毎日新聞社、NHK長野放送局
SBC信越放送、NBS長野放送、TSBテレビ信州、長野朝日放送
コミュニティテレビこもろ、小諸新聞、東信ジャーナル社
長野エフエム放送、佐久広域連合

■お問い合わせ■

◎小諸市役所産業振興部農林課 ☎0267-22-1700(代)



ご挨拶



長野県知事
阿部 守一

第24回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会が長野県小諸市において盛大に開催されますことをお慶び申し上げます。また、全国から、ここ信州・長野県へお越しの皆様には、心から歓迎申し上げます。

長野県は、3,000m級の山々や清らかな河川等が織りなす雄大な自然、それによって創り出された変化に富んだ地形や気象を活かし、先人たちが積み重ねた努力と知恵によって、高品質な農林畜産物や加工品が生まれ、健康長寿日本一を支える食文化が育まれてきました。これらを全国の皆様に“知って、選んで、食べて”いただけるよう「おいしい信州ふード」として、広く発信しています。

なかでも米は、恵まれた栽培環境と生産者が持つ高い技術により全国トップクラスの一等米比率を誇っており、「コシヒカリ」や県育成品種である「風さやか」など、こだわりの持ったおいしいお米を全国の皆様にお届けしています。

近年の米消費量の減少や食生活の変化に加え、コロナ禍による巣ごもり需要や消費行動などの変化、不安定な国際情勢を背景に、国産農産物の重要性が見直されており、生産者の皆様にあっては多様化する消費者ニーズに対応し、各産地で特徴ある米作りに取り組まれていることと思います。

全国の生産者の研鑽によって育まれたおいしいお米が本大会で一堂に会し、国内外へ発信されることで、安全でおいしい米づくりの取り組みや消費の拡大につながることを期待しております。



米・食味鑑定士協会 会長
鈴木 秀之

この度「第24回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」を長野県小諸市にて開催するにあたりまして、ご助力、ご指導を頂きました皆様に、心よりお礼を申し上げます。

多くの皆様方に支えて頂きながら大きく成長させて頂きました「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」は今年、長野県小諸市において3年ぶりの有観客開催を目指して進めております。未だに収束の出口の見えない新型コロナウイルスやロシア・ウクライナ戦争の影響で、各種エネルギーや食糧をはじめ肥料・飼料の高騰によって生産者から消費者まで過去に例を見ない、厳しく混迷した社会情勢に大勢の方々が苦慮している状況です。環境変化や気候変動する中で持続可能(SDGs)な社会構造を作る為に一人一人が対応と創造、そして行動を起こし無駄を最小限にとどめながら進めていく必要があると感じています。私達が生きてゆく中で最も大切な命育む資源は農業であると信じて、多難な時こそ日頃ご指導・ご協力を頂いております多くの関係者の皆様と一丸となり、業界に感動・勇気をもたらし、そして未来に希望が持てる産業になれるよう精一杯の努力を致します。生産者の皆様も様々な困難を抱えておられると思いますが、現状に大きな変化をもたらすチャンスと捉え、多くの方々からの出品米をお待ちしております。特別優秀賞、金賞、そして最高荣誉である「世界最高米」に選ばれる感動を味わってください。

「安全・美味しさ」をグローバルに発信し、日本産米に付加価値をつけることで希望のある米産業を目指し、一緒に育てましょう。【今がチャンス】ご出品心よりお待ちしております。

ご挨拶

「米・食味分析鑑定コンクール」小諸大会実行委員会



実行委員長
小諸市長
小泉 俊博

小諸市は、長野県の東部に位置し、浅間山麓の南西傾斜地と千曲川沿いの台地からなる起伏に富んだ地形を有します。耕地の標高は580mから最高1,200mに及び、気候は内陸性気候と山岳的気候を併せ持っています。このような変化に富んだ耕作条件のもと、市内では生産量が県内1位を誇るブロッコリーや、市のふるさと納税でも大人気のブランド桃「浅間水蜜桃」のほか、日本でも有数の晴天率と日照時間を活かして、世界で高い評価を受けるプレミアムワインの原料となるワイン用ぶどうが栽培されるなど多種、多様な農産物が生産されています。

また、「小諸の農」のブランド化に向けて“つくる農からつなぐ農へ”をコンセプトに、農家・農業団体・行政が一体となり、小諸の土壌の豊かさを「土壌微生物多様性・活性値」を用いて見える化し消費者に伝えていく取り組みである「komoro agri shift®プロジェクト」を推進しています。なお、当市は、健康分野に限定されないあらゆる分野でより良い健全・健康な状態「ウエルネスシティ 信州小諸」を目指した取り組みで全国でも注目が高まっています。来訪される方にも、小諸城址・懐古園をはじめとする歴史文化や浅間山など四季の魅力あふれる自然、豊かな食といった資源で「自分らしく居られ、自分に還れる 癒しの場所(ウエルネス・サードプレイス)」を提供いたします。

さて、第24回米・食味分析鑑定コンクールは、3年ぶりに有観客での開催を目指し準備を進めています。ご来訪の皆様にお楽しみいただく企画を用意し、開催地として心からのおもてなしで、大会実行委員会並びにスタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。



副実行委員長
佐久浅間農業協同組合
代表理事組合長
浅沼 博

JA佐久浅間の行政区域は、小諸市・佐久市・佐久穂町・軽井沢町・御代田町・立科町・東御市(旧北御牧村地区)の3市4町にまたがり、本州のほぼ中央、長野県における東の玄関口に位置しています。

管内地域では、千曲川の恵みによる肥沃な大地と昼夜の寒暖差から良質な農畜産物が生産されています。全国有数の良質米生産地帯であり、高原野菜をはじめとする種類豊富な野菜、果樹や花き、キノコ、畜産においても、多種多様の農業が誇りです。なかでもお米はコシヒカリを中心にあきたこまちなど、各地域に特色あるこだわった銘柄米があります。

私たちも本大会開催にあたり小諸市と連携し、多様な皆様方との交流を経て、消費者、関係者の皆様が優れたお米に一層関心をお持ち頂きまして消費拡大へつながるように今後もおいしいお米づくりを支援してまいります。又、小諸大会により、日本の米作りの生産振興や今後の大会運営の発展につながることを期待しています。

農業を取り巻く環境は大きく変化しております。将来へつなぐ持続的な発展、食料の安定供給など多面的機能を発揮する農業地域は、振興・活性化に向けた再構築が急務です。この機会に農業生産のスマート化や、地域特有の食文化や農産物の付加価値を高め魅力を発信することにより、持続可能な農業を目指していく必要があります。未来ある地域農業の発展のためにも多くの皆様が当地の伝統文化に直に触れながら、ひとしきり食の楽しさを味わって頂けるよう本大会へお越しいただくことを心よりお待ちしております。

米・食味分析鑑定コンクール 小諸大会実行委員会

小諸市、佐久浅間農業協同組合、小諸市農業委員会、小諸商工会議所、(一社)こもろ観光局
佐久農業農村支援センター、小諸米スターズクラブ、小諸市農業青年クラブ

第24回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

INTERNATIONAL CONTEST ON RICE TASTE EVALUATION



米・食味分析鑑定コンクール：国際大会は、国内外のお米を一堂に集め、これを審査・評価し、安全性や良食味を求め「良質な米作り」に日々精進する生産者や生産団体を支援し、さらにこれを認める事を目的とする。また、2022年度産米の評価を確立し、市場での米価値を高め、健康維持に最適な米食を推進し、ひいては日本農業の核である「米作り」を守る事により、豊かな田園風景を守り、地球環境保全の一端となる事を目的とする。

会場

小諸市文化センター IFホール

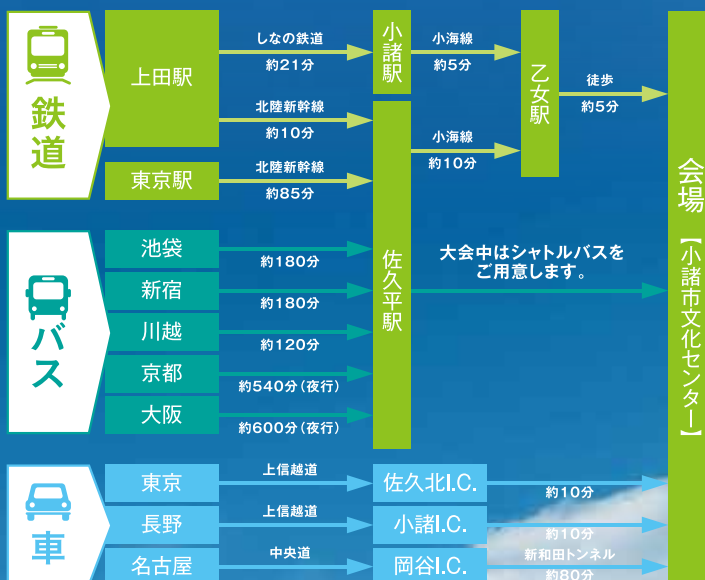
(長野県小諸市甲1275番地2 TEL.0267-23-8880)

懇親会場

小諸グランドキャッスルホテル

(長野県小諸市古城1-1-5 TEL.0267-22-8000)

懇親会ご参加は、別冊「宿泊・懇親会・昼食弁当お申し込みのご案内」にて「株式会社農協観光」へ直接お申し込みください。



特別協賛企業



静岡製機株式会社



東洋ライス株式会社



タイガー魔法瓶株式会社

国際名稻会(ダイヤモンド褒賞)会員

国際名稻会(ダイヤモンド褒賞)とは、過去の米・食味分析鑑定コンクールにおいて、連続5回以上の入賞と総合部門で3回以上の金賞の栄誉に輝いた生産者が生涯使用出来る名称です。



石井 稔
宮城県



桑原 健太郎
新潟県



遠藤 五一
山形県



笠原 勝彦
新潟県



古川 勝幸
福島県



和仁 松男
岐阜県



高橋 義三
長野県

出品方法

第1期 出品期間	2022年10月1日～2022年10月26日(米・食味鑑定士協会 必着)	
第2期 出品期間	2022年10月27日～2022年11月4日(米・食味鑑定士協会 必着)	
審査対象米	2022年度産うるち米(もち米不可)を、玄米(精白米不可)にて2kg	
送付先	米・食味鑑定士協会 〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-12-15 第5新大阪ビル203 TEL.06-6100-1151 FAX.06-6100-1150	
出品料金	第1期・第2期により、出品料金が変わります。お得な第1期でのご出品にご協力ください。	
	出品者	第1期(10月1日～10月26日) 第2期(10月27日～11月4日)
	一般	4000円/1検体 4500円/1検体
	長野県在住	3500円/1検体
	鑑定士	3500円/1検体 4500円/1検体
	小学校	3500円/1検体
	農業高校	無料
	※出品期間は米・食味鑑定士協会到着日が基準です。 ※お振込みの場合は、《口座番号・残高》の部分をマジックで塗り潰した、振込明細書のコピーを玄米に同封下さい。 尚、出品料金の確認が出来ない出品は受付けかねます。	
振込先	三菱UFJ銀行 新大阪駅前支店 普通 1110857 米、食味鑑定士協会(コメ ショクミカンテイシキョウカイ)	
出品用紙 (出品に関する資料)	分析資料集の作成・送付及び、ノミネートの選定に必要です。該当部分には全てご記入下さい。 尚、読めない部分や誤字等の為のノミネート選出漏れ他に対して、当方は責任を負いかねます。 正しく、読みやすい字でのご記入をお願い致します。	
分析資料集	開催終了後、ご出品者様に順次発送致します(12月中旬頃)。団体での一括別送の場合は、代表者に送付致します。	
ノミネート者へのご連絡 (1次・2次の結果発表)	最終審査対象者(ノミネート者)が決定次第、ノミネート者のみにFAX・電話にて11月18日までにご連絡を致します。 尚11月22日以降、弊会HPにてノミネート者を公開致します。 ※分析結果の個人的なお問い合わせにはお答えできません。ご了承ください。	
注意事項	コンクールの確実な運営開催の為、出品期間を第1期と第2期に分け、出品料金をそれぞれ変更しております。 開催地(長野県)以外は、第1期(10/26まで)でのご出品がお安くなります。 ご送付頂きました玄米に関しましては、出品をキャンセル頂いた場合でも、ご返品いたしかねます。	

審査方法(1次審査・2次審査・最終審査)

※玄米水分12%以下と16%以上の検体はノミネート対象外です。(正確な結果が出ない為)

1次審査	2次審査
◎全出品検体を対象とする 1.静岡製機株式会社の食味分析計による、玄米分析をおこなう 2.静岡製機株式会社の穀粒判別器によって玄米整粒度を測定 3.食味スコアが85点以上で、玄米整粒度が75%以上の検体を2次審査に選出 ※低・中アミロース米は食味スコアが80点以上で2次審査に進出 ※低・中アミロース米は白濁しているため、穀粒判別は行わない	◎1次審査で選抜された検体を対象とする 1.約100gを精米する 2.東洋ライス株式会社の味度計による数値の測定 3.1次審査・2次審査の合計により、各部門のノミネート者を選出

最終審査

- ◎ノミネート者対象
- お米の特性に合わせ、専門家が搗精後、コンクール会場にて、官能審査法に基づき炊飯致します
 - 各部門、鑑定士・バイヤー等の専門家を含めた30名の審査員により、官能審査を行い、投票します

懇親会会場において国際 総合部門、都道府県・海外地域代表 お米選手権の金賞発表を行います
(ノミネート者に対しましては、必ず、金賞もしくは特別優秀賞が授与されます)

国際 総合部門

審査日程	2022年12月2日(コンクール1日目 AM 11:00より)
選抜対象	国内出品者・海外出品者(お米甲子園・小学校部門を除く)
選抜方法	全ての出品検体より、1次・2次審査合計の上位約40名(認定委員の推挙により1名以上が、選出される場合があります)
ノミネート者数	約40名(同点その他により、前後致します)
受賞者数	【金賞】約10名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

都道府県・海外地域代表 お米選手権

審査日程	2022年12月2日(コンクール1日目 PM 2:00より)
選抜対象	国内出品者・海外出品者(お米甲子園・小学校部門を除く)
選抜方法	国際 総合部門でノミネートされた方を除いた出品検体を都道府県別に分け、出品検体数が30検体以上の都道府県より各1名を選出 <選抜条件> ※コシヒカリに偏らないため 都道府県のコシヒカリ出品率が80%以上の場合、コシヒカリより選抜 都道府県のコシヒカリ出品率が80%以下の場合、コシヒカリ以外より選抜 ※尚、コシヒカリとその他の品種で大きく点数に差がある場合、適用されない事があります。
ノミネート者数	約35～45名(同点その他により、前後致します)
受賞者数	【金賞】約10名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

大型農業法人部門

審査日程	2022年12月3日(コンクール2日目 AM 9:50)
選抜対象	国内出品者・海外出品者(お米甲子園・小学校部門を除く)
選抜方法	国際 総合部門、都道府県・海外地域代表 お米選手権にてノミネートされた方を除いた出品検体から ●大型農業法人:20ヘクタール以上の圃場で栽培している農業法人
ノミネート者数	20ha以上 4名／50ha以上 6名
受賞者数	【金賞】各部門約1名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

栽培別部門 ◎米の精 ◎低・中アミロース米 ◎JAS・JAS転換中 ◎若手農業経営者 ◎水田環境特A ◎早場米 ◎環境王国

審査日程	2022年12月3日(コンクール2日目 AM 9:50)
選抜対象	国内出品者・海外出品者(お米甲子園・小学校部門を除く)
選抜方法	国際 総合部門、都道府県・海外地域代表 お米選手権、大型農業法人部門にてノミネートされた方を除いた出品検体から各部門3～5名程度 ●米の精:「米の精」を「土壌改良剤」や「肥料」として使用した圃場で出来た米を対象とする。 ●低・中アミロース米 ●JAS・JAS転換中 ●若手農業経営者 :39歳までの生産者 ●水田環境特A:水田環境鑑定士に特Aと認定され、弊会のホームページに公開されている圃場 ●早場米:8月中に市場に流通しているお米 ●環境王国:環境王国認定地域よりの出品
ノミネート者数	約20名(数値により若干の変更があります)
受賞者数	【金賞】各部門約1名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

全国農業高校 お米甲子園

審査日程	2022年12月3日(コンクール2日目 AM 9:50)
選抜対象	全国の農業高校及び農業科や農業選択課程のある高校
選抜方法	1次・2次審査合計の上位7校を選出。7校以外を地域に分け、8校を選出。尚、基本的に1地域1校選抜。(数値により変更あり) また、選定委員の推挙により選出される場合があります(特別な品種や栽培方法など)。
ノミネート校数	約15校(数値により若干の変更があります)
受賞校数	【最高金賞】 1校 【金賞】 4校 【特別優秀賞】 金賞を除くノミネート校

お米甲子園プレゼンテーション部門

審査日程	2022年12月3日(コンクール2日目 PM12:30)
選抜対象	全国農業高校 お米甲子園 プレゼンテーション部門にエントリーしている高校
選抜方法	事前提出資料をもとに、審査員が3校をノミネートします。 会場にてプレゼンテーションを行い、審査員投票によりグランプリを決定します。
ノミネート校数	3校
受賞校数	【グランプリ】 1校 【優秀賞】 グランプリを除くノミネート校

小学校部門

審査日程	小学校部門は、コンクール会場での官能審査はございません
選抜対象	全国の小学校からの出品
選抜方法	1次・2次審査合計の上位校を選出。
ノミネート校数	約10～20校(出品検体数によって若干の変更があります)
受賞校数	【金賞】 数校 【特別優秀賞】 金賞を除くノミネート校

個人情報 / 送付物について

<個人情報の取り扱いについて>

- 出品用紙に記載頂きました内容及び出品米の分析結果は、分析資料集として冊子にまとめ、①出品者、②米・食味鑑定士協会関係者(鑑定士含む)、③都道府県、市町村等の行政関連機関(申請があった場合)④大学等の研究機関(申請があった場合)、⑤研究や栽培技術向上の為、購入のお申し出があった場合に配布致します。
- 出品用紙に記入いただきました内容及び分析資料集の送付先をもとに、弊会並びに関係機関より次回開催コンクールや講習会等の資料を送付致します。
- コンクール開催にあたり集積致しましたデータ(出品用紙記載内容 / 出品米分析データ)は弊会が管理保管致します。尚、デジタルデータを外部に配布する事はありません。
- 分析資料集を使用した、弊会以外が行う活動において、弊会はいかなる責任も負う事が出来ません。
- 冊子記載による個人情報の流出が気になる場合は、都道府県を必ず出品用紙に記載し、出品要項の「分析資料集の送付先」に住所を御記載ください。

<出品の際の送付物について>

- ご出品頂きました玄米は、弊会が所有権を有する事とし、いかなるご請求が有りましても返還には応じかねます。また、コンクール使用後の処分につきましては、弊会に一任される事と致します。
- ご入金金額の間違いに際しましては、出品者様からのお問い合わせがあった場合のみ、出品者様の振込手数料負担にてご返金致します。ご連絡を頂けない場合、返金を致しかねますのでご注意ください。

<出品後の訂正について>

- ご出品後はいかなる事情がございまして、出品者の氏名・団体名・住所・品種・栽培内容(その他を含む)の変更は、コンクールの公平性を保つため受け付けません。十分にご注意ください。

第24回

米・食味分析
鑑定コンクール
国際大会
in 小諸

開催地 長野県小諸市

開催日

令和4年12月2日(金)・3日(土)

会場

小諸市文化センター 1Fホール

(〒384-0801 長野県小諸市甲1275番地2)
右のQRで場所をご確認できます。



開催内容

初日 令和4年
12月2日[金]

- ・開場、受付開始 9:00～
 - ・開会式 10:00～10:50
 - ・国際 総合部門 官能審査 11:00～12:00
 - ・国際 名稻会 会員紹介 12:10～12:40
 - World rice Award Gold 10: 島根県奥出雲町 発表
 - 環境王国認定式: 滋賀県竜王町
 - ・トークセッション 12:45～13:45
 - ・都道府県・海外地域代表 お米選手権 官能審査 14:00～15:30
- 《会場: 小諸グランドキャッスルホテル》
- ・懇親会会場・受付開始 17:30～
 - ・懇親会 18:00～20:00

2日目 令和4年
12月3日[土]

- ・開場、受付開始 9:00～
- ・全国農業高校 お米甲子園
- 大型農業法人部門/栽培別部門 官能審査 ... 9:50～10:50
- ・パネルディスカッション 11:00～12:00
- ・世界最高米、米の精紹介 12:00～12:10
- ・全国農業高校 お米甲子園
- プレゼンテーション部門審査 12:30～13:00
- ・大会旗引継式、次期開催地挨拶 13:00～13:30
- ・表彰式、閉会宣言 13:30～15:30

※第4回一番うまい米コンテスト(地域大会)の表彰も行います。

※表彰式の終了時刻は予定です。

第24回米・食味分析鑑定コンクール国際大会in小諸は、国による緊急事態宣言の発令等、他都道府県との往来自粛が要請されない限り、有観客で実施します。尚、開催に変更があった場合はこちらでお知らせ致します。



〈併催〉米・食味鑑定士資格講習会

■日時 / 2022年12月4日(日)・5日(月)

■会場 / 小諸市文化センター 第一講義室 ほか
(長野県小諸市甲1275番地2 TEL.0267-23-8880)

お申し込み

TEL.06-6100-1151
FAX.06-6100-1150
(米・食味鑑定士協会まで)

※第24回 米・食味分析鑑定コンクール: 国際大会の翌日から2日間開催致します。

※年内最終の講習会となります。

※受講をご希望の方は、同封別紙もしくは米・食味鑑定士協会のホームページよりお申し込みください。

ホームページアドレス <http://www.syokumikanteisi.gr.jp/>

