

## ● ● 国際 総合部門

審査日程	平成 27 年 11 月 22 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

## ● ● 都道府県代表 お米選手権

審査日程	平成 27 年 11 月 22 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 15 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 5 名 <特別優秀賞> 金賞を除くノミネート者

## ● ● 栽培別部門

- 低・中アミロース米 ●JAS・JAS 転換中 ●認定農業者 ●若手農業経営者 男性  
●若手農業経営者 女性 ●水田環境特 A ●環境王国 ●早場米

審査日程	平成 27 年 11 月 23 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各部門 3 ~ 5 名程度 ●低・中アミロース米 ●JAS・JAS 転換中 ●認定農業者 (担い手農業者): 農業経営改善計画の市町村認定を受けている農業法人など ●若手農業経営者 男性: 39 歳までの男性生産者 ●若手農業経営者 女性: 39 歳までの女性生産者 ●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 ●環境王国認定産地: 環境王国認定地域よりの出品
ノミネート者数	約 25 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	平成 27 年 11 月 23 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> 5 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	平成 27 年 11 月 23 日 (コンクール 2 日目 PM 12:30)
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

## ● ● 出品参加方法

出品期間	平成 27 年 10 月 1 日 ~ 平成 27 年 11 月 6 日
審査対象米	平成 27 年度産うるち米（もち米不可）を、玄米（精白米不可）にて 2 k g
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
分析料	<一般> 4000 円 / 1 検体 <鑑定士・石川県在住> 3000 円 / 1 検体 <小学校> 3000 円 / 1 検体 ・お振込み、または、出品玄米に同封下さい ※現金を同封された場合のトラブル（紛失を含む）に弊会では一切の責任を負うことが出来ません。ご了承ください。 ※お振込みの場合は、「口座番号・残高」の部分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、分析料金の確認が出来ない出品は受け付けかねます。
振込先	三菱東京 UFJ 銀行 新大阪駅前支店 普通 1110857 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 14 日までにご連絡を致します。 尚 11 月 17 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。ご了承下さい。
個人情報の取り扱い	出品用紙に記入いただく情報、並びに分析結果は、分析資料集に掲載し、鑑定士、出品者及び、関係行政機関等に配布致します。 また、弊会が主催致します、講習会等の御案内を送付する場合がありますが、弊会が関知しない団体機関またはイベント等へ情報を提供および開示する事はございません。

## ● ● 審査方法（1 次審査・2 次審査・最終審査）

※玄米水分値 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

◎全出品検体を対象とする

1. 静岡製機株式会社の食味計による、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. 食味値が 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・中アミロース米等は食味値が 80 点以上で 2 次審査に進出
- ※ 低・中アミロース米等は白濁しているため、穀粒判別は行わない
- ※ 海外出品は全て 1 次・2 次審査を行う

### 2 次審査

◎ 1 次審査で選抜された検体を対象とする

1. 約 100 g 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

1. 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
2. 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)

## ● ● 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

# 第17回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

## International Contest on Rice Taste Evaluation

### ● ● ご挨拶



石川県知事  
谷本 正憲

石川県は、日本列島の中央に位置し、南北に長いという地理的特徴を有しており、本県を北限・南限とする農産物など、多種多様な食材に恵まれています。

また、霊峰白山、世界農業遺産「能登の里山里海」に代表される豊かな自然に育まれた食材やこれらの調理法、器としての伝統的工芸品など、加賀百万石の歴史と伝統に裏付けられた食文化が、今なお色濃く受け継がれています。

これらを背景に、伝統ある加賀野菜や能登の風土に育まれた能登野菜をはじめ、本県オリジナルぶどう「ルビーロマン」など、他の地域にはない石川ならではの農産物が数多くあり、県ではこれらのブランド化を進めているところです。

また、本県は、日本を代表する良食味米「コシヒカリ」の祖先にあたる品種の一つ「大場」が育成された地であります。良食味米生産の精神は、現在の「うまい・きれいな石川米づくり運動」に受け継がれており、生産者、農業団体、行政が一体となって食味と外観品質の向上に努めているところです。

県では、今春の北陸新幹線金沢開業を好機と捉え、県産農産物の魅力を全国に発信しているところであり、本大会に、多くの皆様ご参加、ご来県くださることを心からお待ち申し上げます。



小松市長  
和田 慎司

小松市は、日本海と霊峰白山に囲まれた水と緑の豊かなまちです。平成23年に環境王国の認定をいただき、環境王国こまつ米食味コンクールを開催するなど、美味しいお米づくりに取り組んでおります。本年5月には環境王国こまつ交流拠点である木場湯公園で、天皇皇后両陛下をお迎えし第66回全国植樹祭が開催されたところです。

本市は、古くからものづくりのまちとしての歴史を歩み、世界的な建設機械メーカー及びバスメーカー、九谷焼などの伝統産業など多様な産業が集積しています。歌舞伎十八番の内 勸進帳の舞台「安宅の関」があり、曳山子供歌舞伎は全国3大子供歌舞伎として数えられ250年の歴史を誇ります。

本市へは、3月に開業した「北陸新幹線」、国内6路線が就航している「小松空港」など、全国どこからでも訪れやすい交通アクセスとなっております。

ぜひとも本大会に多くの皆様がお越しいただくことを、心よりお待ちしております。



J A 小松市  
代表理事組合長  
西沢 耕一

J A 小松市は、人と人、人と自然とをつなぐ架け橋となり、協同の力で次代の“食と農”を豊かにするとともに、地域社会の一員として、食と農を通じた社会貢献に取り組んでおります。

現在は、水田フル活用対策として、米・麦・大豆の2年3作ブロックローテーションに積極的に取り組み、大麦は石川県内最大の産地となっております。

環境保全型農業への取り組みとして、中山間地では「蛭米」、平坦地では「エコ育ち」として特別栽培米を作付し、地域ブランドづくりを推進しています。今回、米食味コンクール金賞受賞プロジェクトを立ち上げ、本コンクールを通じて小松米の食味向上を図り、販売力強化による農業所得の向上を目指しています。園芸品目ではトマト・ニンジンが県内最大の産地であり、規格外農産物を利用した「トマトカレー」をはじめとした商品開発など、6次産業化にも積極的に取り組んでおります。「環境王国こまつ」で皆様を心よりお待ちしております。



米・食味鑑定士協会  
会長 鈴木 秀之

グローバル化、自由化という新しい時代へ向けた日本のコメ政策の大変革、今や米作り農家は、農業ビジネスへと、地域ブランド戦略による価値訴求、価値創造へと改革を行っていかねばなりません。

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会は、規模、歴史共に国内外最大に成長致しました。最高米誉の国際総合部門を始め、生産者にとって多様に頂点を目指す部門があります。それゆえ、本大会は消費者ニーズとのマッチングにおいて非常に有効であると同時に、国内外に大きく訴求してゆくものとなるでしょう。また、本年より、新しい農業の形態として大変注目されております「認定農業者（担い手農業者）」を対象とした「認定農業者部門」を設立致しました。

グローバル価格競争から、価値競争へ導くことを目的としたコンクールへの皆様のご出品を、心よりお待ちしております。

### ● ● コンクール開催の目的

国内外のお米を一堂に集め、これを審査・評価する事により、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・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、27年度産米の評価を確立する事により、市場でのお米の価値を高め、人々の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。