

第20回記念大会

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、平成30年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、豊かな田園風景の維持と地球環境保全の一端となる事を目的とする。

ご挨拶



岐阜県知事
古田 肇

このたびの「平成30年7月豪雨」により、各地で甚大な被害が発生しました。お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに、被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。

さて、岐阜県は緑あふれる山々や清流など山紫水明の自然に恵まれ、古くから「飛騨の山、美濃の水」という意味で「飛山濃水」の地と呼ばれています。豊かな森を源とする清流は、「自然・歴史・伝統・文化・技」といった「ふるさとの宝もの」を育てています。

本県は、温暖な平坦地から夏季冷涼な中山間地まで、変化に富んだ地域条件を活かした多彩な農業が営まれ、特に清流を活かした水田農業では、ハツシモ、コシヒカリの2大銘柄を中心にした米づくりが行われています。

当大会の開催地である飛騨地域では、これまでに当コンクールで多くの上位入賞者を輩出するなど、良食味米生産の気運が高まり、米のブランド化への取組みも活発に行われています。

また、本県では、米政策改革が進展する中、県産米の競争力を高める良食味米生産を推進しているところです。

今回の大会を通じて全国の皆様が交流を深められ、消費者から支持される良食味米の生産に一段と励まれることを期待しております。

最後に、本県には、「飛騨牛」や世界農業遺産の「清流長良川の鮎」に象徴される「鮎」をはじめ多くの銘柄品や、ユネスコ世界文化遺産である「白川郷合掌造り集落」、飛騨高山の古い町並み、今春リニューアルオープンした「岐阜かかみがはら航空宇宙博物館（愛称：空宙博（そらはく））」など、数々の観光名所があります。

本大会への参加を通じ、本県の魅力を体感していただくとともに多くの皆さまのご来県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

この度の「平成30年7月豪雨」により、被災されました皆様にお見舞いを申し上げますと共に、1日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

また、第20回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会の開催にあたりまして、ご助力、ご指導を頂きました皆様に、心よりお礼申し上げます。

当初、出品数372検体で始まったコンクールは、5500検体を超え、規模、歴史共に国内外最大のコンクールへと成長し、本年「第20回記念大会」という節目を迎える事が出来たのは、ひとえに皆様の多大なるご支援、ご協力の賜物と、心よりお礼申し上げます。

近年の米政策の変革は、自由化やグローバル化（国際化）を促進しています。しかし、米価の下落や差別化が進むなか、新たな国策として大型農家推進が打ち出されている事を鑑み、国内最大数の受賞部門と受賞者をもって、米産業の後押しをするコンクールの新たな取り組みとして、本年より、栽培別部門「認定農業者」のノミネート数を大幅に拡大する事となりました。よって、多数の生産者、団体を見出したコンクールの扉がさらに大きく開かれます。

また、第17回より金賞受賞者の中から世界最高米が選ばれ、他に類を見ない高額にて販売されております事は、生産者の大きな希望です。

今、ブランド戦略による価値訴求や価値創造は大切です。生産者にとって多様に頂点を目指せるコンクールは、様々なお米を求める消費者ニーズに非常に有効であると同時に、国内外にその価値を大きく訴求してゆきます。

さらに、近年では、米作り農家の技術向上や創意工夫の原動力となり、その成果を確認して頂く場としても多くのご支持を頂いております。

消費者とのマッチングを見据えた、新しい農業への一環として、また、一年間のご精励の締め括りとして、コンクールへのご出品、ご参加を心よりお待ちしております。