

3年連続 福島県開催

R8：須賀川岩瀬

R9：会津若松市

R10：双葉地方

第28回

米・食味分析
鑑定コンクール
国際大会
in 須賀川岩瀬
《福島県》

実る大地
世界へ響け
にっぽんの米

令和8年

12月5日(土)・6日(日)

第1会場 須賀川しんきん文化センター

福島県須賀川市牛袋町11

第2会場 すかがわ「だんぼっち」「ダンボ・ウル」アリーナ

福島県須賀川市牛袋町5

【主催】 米・食味鑑定士協会

「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」in 須賀川岩瀬実行委員会

〔須賀川市 鏡石町 天栄村 JA夢みなみ JA全農福島 須賀川市観光物産振興協会 福島県〕

【後援】 農林水産省、福島民報社、福島民友新聞社、マメタイムス社、阿武隈時報社、NHK福島放送局、
福島テレビ、福島中央テレビ、福島放送、テレビユー福島、ラジオ福島、ふくしまFM、ウルトラFM

お問合せ

須賀川市 農政課 TEL 0248-88-9139
鏡石町 産業課 TEL 0248-62-2118

天栄村 産業課

JA夢みなみ すかがわ営農センター

TEL 0248-82-2117

TEL 0248-72-5238

YouTube



ご挨拶



福島県知事
内堀 雅雄

第28回米・食味分析鑑定コンクール国際大会が、福島県須賀川市において盛大に開催されますことをお喜び申し上げますとともに、全国各地、世界各国からお越しいただきました皆様を心から歓迎いたします。

東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所の事故から15年9か月が経過する中、国内外からの温かい御支援と県民の皆様の懸命な御努力により、福島県の復興は着実に前進しております。

農業面におきましても、開発に14年の歳月を費やした本県オリジナルのトップブランド米「福、笑い」が多くの方々から高い評価を頂いているほか、避難地域では、生産基盤の整備が進み、スマート技術を活用した新しい農業経営が展開されるなど、地域農業の復興・再生に向けた取組の成果が目に見える形となって現れてきております。これまでの御支援に対し、改めて厚く御礼を申し上げます。

福島県は、南北に連なる阿武隈高地と奥羽山脈により、「会津地方」「中通り地方」「浜通り地方」の三つの地域に区分され、気候も大きく異なっております。寒暖差が大きく豪雪地帯が広がる会津地方、太平洋に面し比較的温暖な浜通り地方など、地域ごとの特色をいかしながら、多様で質の高い農業が営まれています。

そして、本大会が開催される中通り地方は、阿武隈川沿いの平地を中心に、東西を阿武隈高地と奥羽山脈に挟まれた地域となっています。この地域では、明治時代に、県の中央付近に位置する猪苗代湖から水を引き入れる大規模な開拓事業が行われ、水利条件が大きく改善されました。これにより、今日では、肥沃な土壌と豊かな水資源をいかした稲作地帯が広がっており、米づくりが盛んに行われています。

このような中、福島県において、全国屈指の生産者の皆様が一堂に会する本大会が開催されますことは、更なる栽培技術の向上や稲作文化の活性化につながるものであり、私たちの安全・安心で豊かな食生活の実現を図る上で、大変意義深いものと感じております。

皆様におかれましては、お互いに交流を深められるとともに、この機会に是非、福島の美しい自然や奥深い歴史と伝統文化、米どころならではの質の高い日本酒や「常磐もの」を始めとするおいしい食など、本県が誇る多彩な魅力と復興が進む「福島の今」を「見て」「食べて」「感じて」いただければ幸いです。

結びに、本大会を新たな契機として、お米の魅力が国内外へ広く発信され、市場での評価向上と需要拡大につながることを期待しますとともに、参加される皆様の御健勝、御活躍を心からお祈り申し上げます。



米・食味鑑定士協会
代表

鈴木 秀之

未曾有の大災害から十五年。福島県産ブランド米の復活を目指し、「第28回 米・食味分析鑑定コンクール in 須賀川岩瀬」が、須賀川市、鏡石町、天栄村、JA夢みなみ様を中心に、実行委員会の皆さまや地域市民のご協力を得て開催される運びとなりました。

本大会は、全国および海外から“安全で美味しい米づくり”を追求する屈指の生産者が一堂に会する、世界最大規模のコンクールです。歴史ある本大会では、国際総合部門金賞受賞者の中から「世界最高米」の原料米生産者が選出されます。単なる“作る農業”から一歩進み、明確な目標を掲げ、未来最高の栄誉を獲得し得る舞台でもあります。

昨年の米価高騰から一転し、今年は急激な米価下落へと転じるなど、予測困難な状況が続き、コメ市場は不安定期を迎えています。今後、生産者が安心して生産に取り組み、消費者が安心して購入できる構造改革を進めるためには、AIデジタルを活用したスマート流通の推進が不可欠であると言わざるを得ません。

また、若い世代が参入できる未来の農業を実現するためには、所得の安定を図り、豊かな生活を保障する産業へと発展させることが重要です。さらに、耕作地を適切に保全し、地域の活性化や文化の継承につなげることで、豊かな農村を持続可能な形で未来へ引き継いでいくことが求められます。

弊会は、この国際大会をさらに発展させ、お米を中心とした国際交流を推進するとともに、同一品種を同一価格で扱う従来の流通構造から脱却し、安全で美味しいお米には確かな付加価値とエビデンス（根拠・裏付け）を付してマーケットへ情報発信していくことこそ、国際競争を勝ち抜く道であると考えております。

福島大会は、来年の第29回が会津若松市、そして第30回は双葉地域八町村の共同開催が決定しております。福島県産米ブランドの復活と復興を目指し奮闘する福島県の姿を、内堀雅雄 福島県知事のご決断とともに、ぜひご覧いただきたいと存じます。なお、本大会には鈴木憲和 農林水産大臣もご臨席されます。

ぜひ会場へお越しいただき、未来ある農業に日々取り組む全国各地の生産者の皆さまと交流を深めていただければ幸いです。最後に、国内外から出品される多くのお米とともに、会場で皆さまにお会いできることを心より楽しみにしております。

このたびの熊本地震により被災された皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧と、皆さまの安全な生活の再建を心より願っております。

ご挨拶

「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」 in 須賀川岩瀬実行委員会

実行委員長

須賀川市長

大寺 正晃



須賀川市、鏡石町、天栄村で構成する岩瀬地域は、那須連峰と阿武隈高地に抱かれ、阿武隈川と釈迦堂川の清らかな流れがもたらす豊かな自然と穏やかな気候に恵まれています。稲作をはじめ、岩瀬きゅうりといった特産品の生産、良質な水を生かした酒米づくりと日本酒の生産など、農業を核とする暮らしと産業が長く地域を支えてきました。また、福島空港という県内唯一の空の玄関口を有し、高速交通網の整備とともに人・物・情報の交流を一層活性化させ、地域の可能性を広げております。

このたび、岩瀬地域の3市町村と夢みなみ農業協同組合が関係団体のご協力を得て、本年12月に須賀川岩瀬大会を開催できることは、地域の発展と県内外の交流を促進する上で大変喜ばしく存じます。須賀川岩瀬大会を皮切りに、県内で3年連続の開催となるこの大会を、米どころ福島の魅力を広く発信する絶好の機会として位置付け、多くの皆さまにお越しいただけるよう、心よりお待ちしております。

須賀川市
公式HP



副実行委員長

鏡石町長

本賊 正男



唱歌「牧場の朝」の町として知られる鏡石町は、福島県中通りの中南部に位置し、年間の平均気温がおよそ12度前後と内陸性の温暖な気候に恵まれ、JR鏡石駅から徒歩20分圏内に町人口の7割が居住するコンパクトで住みやすい町です。

米・食味分析鑑定コンクール国際大会の開催にあたり、生産者の皆様、そして大会の運営に携わる全ての関係者の皆様に、深い敬意と感謝の意を表します。本コンクールを通じて、米の食味審査・評価を行い、技術力向上への意識を高めるとともに、全国的に食味の評価を通じた技術交流が進むことは、地域の未来を大いに切り拓く貴重な機会であります。大会で生まれる成果は、鏡石町の米づくりの高度化と地域ブランドの強化、ひいては須賀川岩瀬の地域経済の活性化にも寄与することと確信しています。

大会の成功と参加者の皆様の健闘を心より祈念し、食の「安全・安心」と豊かな食文化を守り育てるため、より多くの生産者の皆様に出品していただけるようお待ちしております。

鏡石町
公式HP



副実行委員長

天栄村長

添田 勝幸



天栄村は、福島県中通り南部に位置し、豊かな自然と里山の風景に囲まれた美しい村です。分水嶺を境に、西部には村のシンボルである「羽鳥湖」を中心として温泉やレジャー施設が充実しており、福島県内でも有数の観光スポットとして多くの方に親しまれています。一方、東部は農業が盛んな地域で、阿武隈川の支流である釈迦堂川や竜田川が流れる田園地帯が広がり、特に、お米の味と品質にこだわり、昼夜の寒暖差が大きい自然環境で育つ「天栄米」は、米・食味分析鑑定コンクール国際大会で通算14回の金賞を受賞し、全国的にも高い評価を受けています。また、本村は、環境王国認定市町村第1号として認定されており、村と住民が一体となって保全に取り組んでいる美しい村の田園風景は、村を訪れた人々の心に安らぎをもたらしています。

結びに、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会in須賀川岩瀬」は、お米の安全性や食味を追求する全国の生産者が集まり、成果を発表する場であると同時に、生産者同士の交流を深める貴重な機会でもあります。このような取り組みを通じて、皆様のお米づくりがさらに発展し、地域の活性化につながることを心より期待しております。

天栄村
公式HP



副実行委員長

夢みなみ農業協同組合
代表理事組合長

丸山 重一



このたび、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」がここ須賀川岩瀬地域で盛大に開催されますことを、JA夢みなみを代表して心よりお慶び申し上げます。

本大会は、日本全国そして世界各国から米づくりに情熱を注ぐ生産者の皆さまが一堂に会し、その技と品質を競い合う、まさに米づくりの最高峰とも言える舞台であります。この栄えある国際大会を当地で開催できることは、長年にわたり米づくりに取組んできた当JA管内の生産者にとりましても、大きな誇りと励みであります。さらに翌年以降は会津地方、双葉地方と3年連続で福島県開催となり、安全安心な良食味の県産米を世界に発信できる機会であり、地域農業の活性化と品質向上及び農業の発展を目指し、より一層努力を重ねてまいります。

結びに、本大会の開催にご尽力いただきました関係各位、そして全国の生産者の皆さまに心より感謝申し上げますとともに、本大会が実りある交流と新たな挑戦の場となりますことを祈念いたします。

夢みなみ
公式HP



第28回

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 須賀川岩瀬 《福島県》

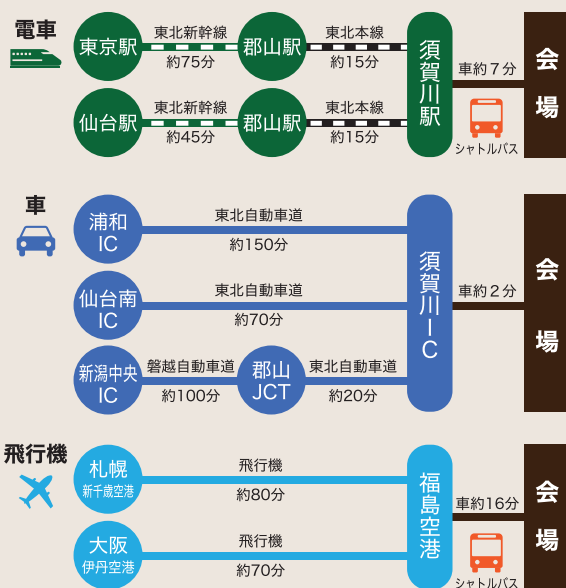
International Contest on Rice Taste Evaluation

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ことを目的とする。また、2026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」を守ることでより豊かな田園風景を守り、地球環境保全の一端となることを目的とする。

第1会場 須賀川しんぎん文化センター
福島県須賀川市牛袋町11

第2会場 すかがわ「だんぼっち」
懇親会場 「ダンボ・ウル」アリーナ
福島県須賀川市牛袋町5

アクセス



特別協賛企業

Shizuoka Seiki Co., Ltd.

人も自然もすこやかに

東洋ライス

TIGER

国際名稲会(ダイヤモンド褒賞)会員

国際名稲会(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



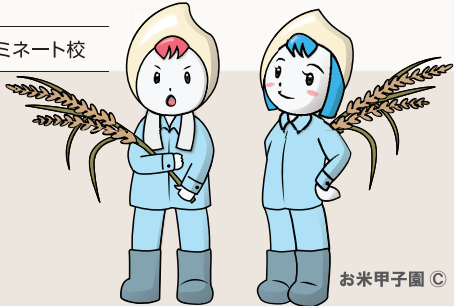
和仁 松男
岐阜県



高橋 義三
長野県

全国農業高校 お米甲子園

審査日程	2026 年 12 月 6 日（コンクール 2 日目 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 基本的に1地域1校選抜（数値により変更あり） 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	2026 年 12 月 6 日（コンクール 2 日目 12:20 ～）
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 *プレゼンテーションのテーマは自由
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 * 表彰式は 2026 年 12 月 6 日（コンクール 2 日目 13:40 ～）
選抜対象	学校長から承認を受けた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

* 幼稚園・保育園などの団体は含まれません



個人情報 / 送付物について

- < 個人情報の取り扱いについて >
- 出品用紙に記入いただい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目的や購入のお申し出があった場合に配布いたします。
 - 出品用紙に記入いただいた内容及び分析資料集の送付先をもとに、米・食味鑑定士協会（以下「協会」と記載）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いたします。
 - コンクール開催にあたり集積したデータ（出品用紙記載内容 / 出品米分析資料）は協会が管理保管いたします。
 - 分析資料集を使用した協会以外が行う活動において、協会はいかなる責任も負うことができません。
 - 分析資料集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入し、出品要項の「分析資料集の送付先」にご住所を記入してください。
- < 出品時の送付物について >
- 出品頂いた玄米は、協会が所有権を有することとし、いかなるご請求が有った場合も返還には応じかねます。コンクールでの使用後処分につきましても協会にご一任いただくことと致します。
 - ご入金額の間違いが起きた場合、出品者様からの問い合わせがあった場合のみ、出品者様の振込手数料ご負担にて返金致します。ご連絡のない場合は返金致しかねます旨ご了承ください。
- < 出品後の内容訂正について >
- ご出品後はいかなる事情がございしても、出品者の氏名・団体名・住所・品種・栽培法（その他含む）の変更は、コンクールの公平性を保つため受け付けることができません。十分ご注意ください、送付ください。

国際 総合部門

審査日程	2026 年 12 月 5 日（コンクール 1 日目 11:05 ～）
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 15 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	2026 年 12 月 5 日（コンクール 1 日目 14:45 ～）
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
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 15 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	2026 年 12 月 6 日（コンクール 2 日目 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	2026 年 12 月 6 日（コンクール 2 日目 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 約 3 名 ●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

出品方法

第 1 期 出品期間	2026 年 10 月 1 日～ 2026 年 10 月 26 日（米・食味鑑定士協会 必着）		
第 2 期 出品期間	2026 年 10 月 27 日～ 2026 年 11 月 5 日（米・食味鑑定士協会 必着）		
審査対象米	2026 年度産うるち米（もち米不可）を玄米で 2 kg（精白米不可）		
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 （1 検体）	第 1 期・第 2 期で出品料金が変わります 早期割引が適用される第 1 期でのご出品を推奨致します		
	出品者区分	第 1 期 10 月 1 日～ 10 月 26 日	第 2 期 10 月 27 日～ 11 月 5 日
	一般	5,000 円	5,500 円
	福島県在住	4,000 円	
	鑑定士	4,500 円	5,500 円
	小学校	4,000 円	
	農業高校	無料	—
	※第 1 期・第 2 期の料金適用は米・食味鑑定士協会到着日となります ※お振込みの際は＜口座番号＞＜残高＞の部分をマジック等で塗りつぶした振込明細書コピーを出品米に同封してください 出品料の送金確認ができない場合 受付致しかねます		
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ヨウカイ）		
出品用紙 （出品に関する資料）	ノミネート選定に必要です 該当部分には全てご記入下さい 解読不可 誤字等が理由によるノミネート選出漏れに關しての責任を負うことはできません 正しく丁寧に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～）団体での取りまとめ出品の場合は代表者様に送付致します		
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/ 電話で 11 月 18 日までにご連絡致します 11 月 20 日頃 協会ホームページでノミネート者を公開致します ※個々人の分析結果についての問い合わせにはお答え致しかねます ご了承下さい		
注意事項	ご送付くださった玄米は 出品を取りやめる場合であっても返送は致しかねます 出品方法についての詳細は「出品要項」を参照の上 ご記入下さい 必要書類に送付漏れのなきようお願い致します		

審査方法

※玄米水分値 12%未満と 16%以上の検体はノミネート対象外（正確な分析結果が出ないため）

1次審査	2次審査
◎出品全検体対象 1. 静岡製機株式会社の食味分析計による玄米分析 2. 静岡製機株式会社の穀粒判別器による玄米整粒値を測定 3. 食味値 85 点以上・玄米整粒値 75%以上の検体は 2 次審査へ ※低・中アミロース米は食味値 81 点以上で 2 次審査へ ※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対象 1. 約 100 g を精米 2. 東洋ライス株式会社の味度計による味度値測定 3. 1 次審査・ 2 次審査の合計点により各部門のノミネート者選出
最終審査	
◎ノミネート者対象 1. コンクール会場でお米の特性に合わせ専門家が官能審査法に基づき炊飯 2. 各部門で鑑定士・バイヤー等専門家を含めた 30 名の審査員による官能審査を行い投票 懇親会場に於いて国際総合部門、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 (ノミネート者は漏れなく金賞もしくは特別優秀賞が授与されます)	



令和8年

12月5日(土)・6日(日)

第1会場

須賀川しんきん文化センター

福島県須賀川市牛袋町11

第2会場

すかがわ「だんぼっち」
「ダンボ・ウル」アリーナ

福島県須賀川市牛袋町5

Google Map



12月5日(土)

10:00～10:40 開会式

11:05～12:05 国際総合部門 官能審査

12:15～12:35 国際名稻会 会員紹介

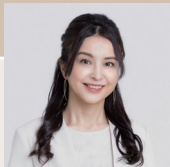
12:50～13:20 基調講演

講師：農林水産大臣
鈴木 憲和 氏



13:30～14:30 講演会

講師：大桃 美代子 氏
「おいしい米のその先へ」
～地域・文化・人を育てる田んぼの力～



14:45～15:45 都道府県・海外地域代表
お米選手権官能審査

17:30～19:30 懇親会
[会場] すかがわ「だんぼっち」
「ダンボ・ウル」アリーナ

12月6日(日)

9:40～ 9:50 開会アナウンス

9:50～10:50 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

11:05～12:05 トークセッション

「食味だけでは測れない米の力」
～酒・麴・物語から広がる新たな評価軸～

出演者	天栄米栽培研究会	内山 耕一 氏
	松崎酒造店	松崎 祐行 氏
	山口こうじ店	山口 和真 氏
	お米ライター	柏木 智帆 氏
	福島県日本酒アドバイザー	鈴木 賢二 氏

12:20～13:00 全国農業高校お米甲子園
プレゼンテーション部門審査

13:10～13:25 大会旗引継式・次期開催地挨拶

13:40～15:50 表彰式・閉会宣言

開催内容に変更が生じた場合はこちらでお知らせいたします。

<https://www.syokumikanteisi.gr.jp>

米・食味鑑定士協会ホームページ



併催

第114回 米・食味鑑定士 資格講習会

❖日程 (全2日) 2026年12月7日(月) 11:00～17:00
12月8日(火) 9:30～14:30

❖会場 須賀川市民交流センター tette
〒962-0845 福島県須賀川市中町4-1 TEL: 0248-73-4407

❖お申込み 米・食味鑑定士協会ホームページ申込フォーム / FAX 06-6100-1150

❖お問合せ TEL: 06-6100-1151 e-mail: info@anzen-kome.com

【講義内容】複雑多様化するお米の流通・販売戦略 / 稲の診断 / お米の見分け方 / これからの新しい米流通と販売について / お米の味に対する知識を深める「成分・食味評価法」 / 一般消費者の疑問や問い合わせに対応するお米の知識 / コンクール入賞米などを使用する官能審査法 他 ※炊飯米の官能テストと筆記試験を実施します

