

# 第21回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会in木更津

---

平成31年4月

木更津市経済部農林水産課



# 第21回米・食味分析鑑定コンクール:国際大会 in 木更津 (2019)

## ～きみに伝えたい米がある オーガニックシティきさらづ～

※「オーガニック」は、「有機」や「有機的な」と訳され人間の体のように一つ一つの細胞がつながりあってバランスよく連携・補完しあい、全体を形成している様子をいいます。木更津市では人と自然が調和した持続可能な街づくりをめざしています。

### 1. 概要

米・食味鑑定士  
協会にて実施

木更津市  
で開催

- ①1次審査・・・食味分析計で出品米(玄米)の数値(水分、タンパク、アミロース、脂肪酸)を、穀粒判別器で低・中アミロース米を除く全ての整粒値を計測。
- ②2次審査・・・1次審査を通過した玄米を精米し、味度計で味度値を計測。
- ③3次審査・・・1, 2次審査により決定したノミネート検体を同一条件下で炊飯し、審査員による食味官能審査を実施。



### 2. 開催日程及び開催場所

2019年11月30日(土)～12月1日(日)  
かずさアカデミアホール



### ※出品に関して

- ・出品受付期間につきましては、10月1日～11月初旬を予定しています。
- ・令和元年産玄米2kgをご出品下さい。品種は問いません。(但し、もち米・精米は出品できません)
- ・出品料につきましては、1検体4,000円～4,500円を予定しています。

### 3. 主催

米・食味鑑定士協会  
「米・食味分析鑑定コンクール」木更津大会実行委員会

### 4. 後援

関東農政局、千葉県、JA千葉中央会、JA全農ちば

# 第21回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 木更津（2019）

## 1. 本市開催に係る経緯等

- 平成26年度の第16回大会（青森県田舎館村）において、本市のお米「にこまる」の入賞が契機となり、木更津市農業協同組合のご尽力のもと、第21回大会が本市で開催されることが決定。
- 2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、受賞されたお米が国内外から高い評価を得ている本大会が本市で開催されることは、本市の農業を支える生産者の所得向上に寄与し、地域の農業の振興につながる事が期待される。
- 本大会は、これまで全国の米どころで開催されてきたが、国際大会へと成長した第10回大会以降、首都圏では初めての開催（県内での開催は第7回大会以来、14年ぶりとなる2回目の開催）。
- 首都圏の台所とも呼ばれる千葉県で開催することは、「ちばのお米」をはじめ、千葉の農林水産物のPR、消費拡大につながる事が期待される。

- 「米・食味分析鑑定コンクール」は、米・食味鑑定士協会（鈴木秀之会長）が2000年（H12）より行っている「お米のコンクール」。
- 1999年頃、未だお米の検査と言えば、「等級検査」のみが主流であった頃から、お米の食味にこだわり、また、衰退しつつあった「地方・農業・稲作の復興」を後押しするべく始まった。
- 出品数372検体で始まったコンクールは、今や5,700検体を越え、国内最大を誇るコンクールへと成長。さらに、第10回大会からは国際大会となり、受賞したお米（生産者）は、国内はもとより海外でも高い評価を得ている。

## 2. 近年の開催地（予定を含む）

- 第18回（2016年）大会：熊本県菊池市（出品数：5,671）
- 第19回（2017年）大会：山形県真室川町（出品数：5,551）
- 第20回（2018年）大会：岐阜県高山市（出品数：5,717）
- **第21回（2019年）大会：千葉県木更津市**
- 第22回（2020年）大会：静岡県小山町
- 第23回（2021年）大会：長野県小諸市

