

第1回九州のお米食味コンクールin菊池



きれいな水



菊池溪子

日時 平成29年 **11月18日(土)**

会場 **菊池市立七城体育館**
主催：菊池米ブランド推進協議会

後援：菊池市 米・食味鑑定士協会 JA菊池
菊池市ブランドづくり実行委員会
菊池市認定農業者連絡協議会 他

お問合せ 熊本県菊池市経済部 農政課ブランド推進室
〒861-1392 熊本県菊池市隈府888番地
TEL0968-25-7266 (直通)



菊池米子

おいしいお米



米作り、二千年にわたる大地の記憶
～菊池川流域「今昔「水稲」物語」～

日本遺産認定

「第1回九州のお米食味コンクールin菊池」

ご挨拶



菊池市長
(菊池米ブランド推進協議会長)

江頭 実

菊池市は、熊本県北東部に位置し、北部の八方ヶ岳から東部の阿蘇外輪山の鞍岳まで山岳が連なり、山岳からの豊富な水が菊池川本流により菊池平野を潤し、肥沃な土地を形成しています。

西日本一の渓谷美を誇る菊池渓谷は「日本の名水百選」や「日本の滝百選」としても有名であり、春の新緑・夏の清涼・秋の紅葉・冬の雪景色などは四季を通して人々の心を和ませています。

市名に名を残す菊池一族の統治による九州の政治・文化の中心地として栄え、政治・教育・文化面において大きく影響を与えており、現在でも多くの遺跡が各地に残っています。

産業は、農林畜産業を基幹産業とし、「菊池米、水田ごぼう、メロン、いちご、乾しいたけ、果樹」など、自然の恵みを背景にした誇れる農産物が豊富にあり、畜産業においても西日本有数の産出額を誇っています。

江戸時代には、大阪堂島の米相場の基準米として知られ、その米の美味しさは今も変わらず、日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて最高評価「特A」を2008年産米から9年連続で獲得しています。

また、2015年、2016年には、米・食味分析鑑定コンクール国際大会の国際総合部門において最高賞の金賞を受賞し、世界最高事業米にも選ばれました。

さらに本年4月には、菊池川流域3市1町によるストーリー「米作り、二千年にわたる大地の記憶～菊池川「今昔『水稲物語』～」が日本遺産に認定されており、これは、米作りの歴史・文化がコンパクトに集積して残っている大変貴重な地域であると認められたということです。

米を含め、日本の農産物は厳しい国際競争にさらされており、国際競争力を持つ高品質な農産物を生産していくことを目指しています。

平成28年4月に発生した「熊本地震」は、農業、製造業、観光業などに甚大な被害をもたらしておりますが、本大会は明日の明るい未来の光へ向けた「復光」への大きな一歩となる大会でもあると考えております。

米作りをとおして、地域をとおして、生産者をとおして、多くの幸せが訪れるための「復幸」に向けて進んでまいりますので、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

菊池米近年の主な歩み

- ・熊本県北ヒノヒカリ（七城米）が(財)日本穀物検定協会の米の食味ランキングで最高位「特A」を2008年産から2016年産まで9年連続獲得
- ・平成27年第17回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5119出品）で最高部門である国際総合部門と都道府県代表部門で最高評価の「金賞」を受賞
- ・平成28年第18回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5671出品）で最高部門である国際総合部門で最高評価の「金賞」を2年連続受賞

コンクール開催の目的

米作りについては、弥生時代から2000年もの間続いている日本の食文化の代表である。

近年、消費者において「食の安全性」への関心が高まっている中、日本穀物検定協会の食味コンクールにおいて9年連続で特A受賞米を生産しており、米・食味鑑定士協会の米・食味分析鑑定コンクール国際大会においても2年連続最高評価の金賞を獲得している熊本県の良食味米の生産地である菊池市が九州産米の良食味と安心・安全な品質の米生産のために「九州のお米食味コンクール」を開催することにより、生産者の食味向上への意識高揚を促すと共に、市場関係者及び消費者に対するPRによる九州産米の消費拡大を目指す。

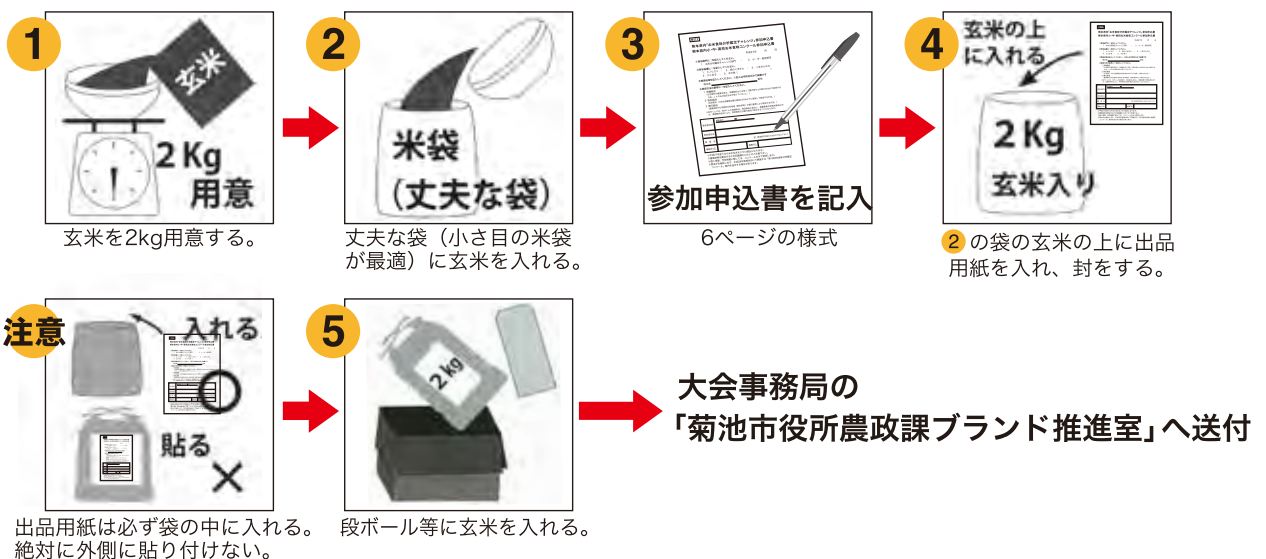
また、九州で生産されているお米を一同に集めることで、産地間における積極的な情報交換により、良質米づくりへの生産意欲を高め、九州産米の日本市場における価値を高めつつ、九州産米の世界市場への販路拡大につなげることを目的とする。

出品内容

出品期間	平成29年10月2日（月）～平成29年11月6日（月） ※必着
審査対象米	平成29年産うるち米（もち米不可）を玄米（精白米不可）にて2kg お米の品種ごとに3検体まで出品可とする。 審査対象米の返品は致しませんのでご了承ください。
送付先 （大会事務局）	菊池市役所 農政課 ブランド推進室（持参可） 〒861-1392 熊本県菊池市隈府888（第2庁舎 経済部内） TEL0968-25-7266 FAX0968-25-1123
出品料	出品するお米の品種ごとに出品料が必要になります。 1個人または1事業所（法人等）から1検体の出品料は1,000円 1個人または1事業所（法人等）から2～3検体の出品料は一律2,000円 ※分析費用には、米食味分析計測器借上料、個別データ分析結果表、結果表郵送費等の経費が含まれる。
参加申込書	分析データの作成、送付及びノミネートの選定に必要です。6ページの該当部分に全てご記入下さい。正しく読みやすい字でご記入をお願いします。
分析結果	出品者ごとに郵送により通知します。 ※出品料が未納の場合は結果表は送付できません。
個人情報	個人情報に関しては、当コンクールのみで使用します。また、弊会が主催致します講習会等のご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又はイベント等への情報を提供及び開示することはありません。

ご出品(送付)に関して

- 平成29年産玄米2kgをご用意ください。（もち米・精白米は参加できません）
- 玄米を入れる袋は破れない丈夫なものにして下さい。
 - ・ビニール袋は破れる場合があります。ご出品の際は、米袋や紙袋等の丈夫な袋に入れて下さい。（小さ目の米袋が最適です）
- 参加申込書は米袋に貼りつけず、出品1検体ごとに1枚を米袋の1番上に載せた状態で入れて下さい。（玄米の上に置く）
 - ・出品用紙を貼りつけると、はがすのが大変難しく作業中に米袋が破損する原因となります。
- 出品に際し出品用紙は必ず同封して下さい。記入方法その他の詳しい情報は菊池市ホームページをご確認下さい。
- 送付手順



出品玄米については「熊本地震復興応援米」等として被災地の皆さまにお届けする予定です。

審査内容

審査日程	平成29年11月18日 土曜日 AM11:50～ (PM3:40より表彰)
参加申込	6ページの参加申込書に必要事項を記入の上、お米と一緒に大会事務局にお申し込み下さい。
審査会場	菊池市立七城体育館 (熊本県菊池市七城町鴨川1-1)
参加対象者	九州管内の米生産農家
個人総合部門	最終審査のノミネート数は30検体とする。 ノミネート数については、全ての出品米の中から食味分析計の上位スコア30検体とする。
個人チャレンジ部門	最終審査のノミネート数は30検体とする。 ノミネートについては、個人総合部門のノミネートから外れた食味分析計上位スコア31位以下の検体の中から九州7県別に各県の上位3検体、計21検体を最初に選定するものとし、残りの9検体については、九州各県の出品数の状況により、ノミネート検体を決定する。
自治体部門	九州各県の各自治体から出品数が10以上の経営体からあった場合にノミネートの対象とする。 ノミネートされた出品米のうち、各自治体の上位5名の食味分析計スコアを合算したスコアにより審査を行い1位～3位までを表彰する。
審査方法 ○1次審査	玄米水分値13%以下と16%以上の検体はノミネート対象外です。 ※全出品検体を対象とします。 静岡製機株式会社の食味分析計による玄米分析を行います。 選出基準は、食味分析計のスコアが高い順>有機栽培>特別栽培>慣行栽培 >関連成分(タンパク>アミロース>脂肪酸)が低い順 ※同一経営体からの出品米が、各部門において2点以上残った場合は、上位米1点のみが最終審査に進むことができる。
審査方法 ○最終審査	※ノミネート者を対象とする 事務局が搗精後にコンクール会場において炊飯します。 各部門の審査は、米・食味鑑定士、パ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、美味しかったお米5点を選び投票します。

表彰内容

成績通知	参加者全員に順位表と審査結果表を通知します。ただし、出品者の住所は市町村のみを明記します。
表彰者	個人総合部門では30名、個人チャレンジ部門では30名、自治体部門では3自治体を表彰。
個人総合部門の表彰と副賞	最高金賞：1名(審査員得票数1位)、副賞は表彰状・記念盾・20,000円相当の菊池市特産品。 金賞：5名(審査員得票数2位～6位)、副賞は表彰状・記念盾・2,000円相当の菊池市特産品。 特別賞：24名(審査得票数7位～30位)、副賞は表彰状・2,000円相当の菊池市特産品。
個人チャレンジ部門の表彰と副賞	最優秀賞：1名(審査員得票数1位)、副賞は表彰状・2,000円相当の菊池市特産品。 優秀賞：5名(審査員得票数2位～6位)、副賞は表彰状・2,000円相当の菊池市特産品。 特別賞：24名(審査得票数7位～30位)、副賞は表彰状・2,000円相当の菊池市特産品。
自治体部門の表彰と副賞	優勝：1自治体(食味分析計スコア上位5名の合計スコアが1位)、副賞は表彰状・記念盾。 準優勝：1自治体(食味分析計スコア上位5名の合計スコアが2位)、副賞は表彰状・記念盾。 3位：1自治体(食味分析計スコア上位5名の合計スコアが3位)、副賞は表彰状・記念盾。

※ただし、特産品の進呈は当日表彰式に参加した者(代理人可)に限る。

一次審査計器
静岡製機(株)



食味分析計



整粒歩合分析計

食味分析計の活用について

- ①生産者の意識
 - ・生産者ごとに食味スコアやタンパクを知る
- ②土づくりへの取組
 - ・生産者ごとの土壌分析と堆肥・栽培指導等、資材助成の実施
- ③販売戦略に向けて
 - ・良食味米ブランド化戦略を展開する
 - ・食味コンクールへの参加・入賞による付加価値をつける

審査結果票
を送付します

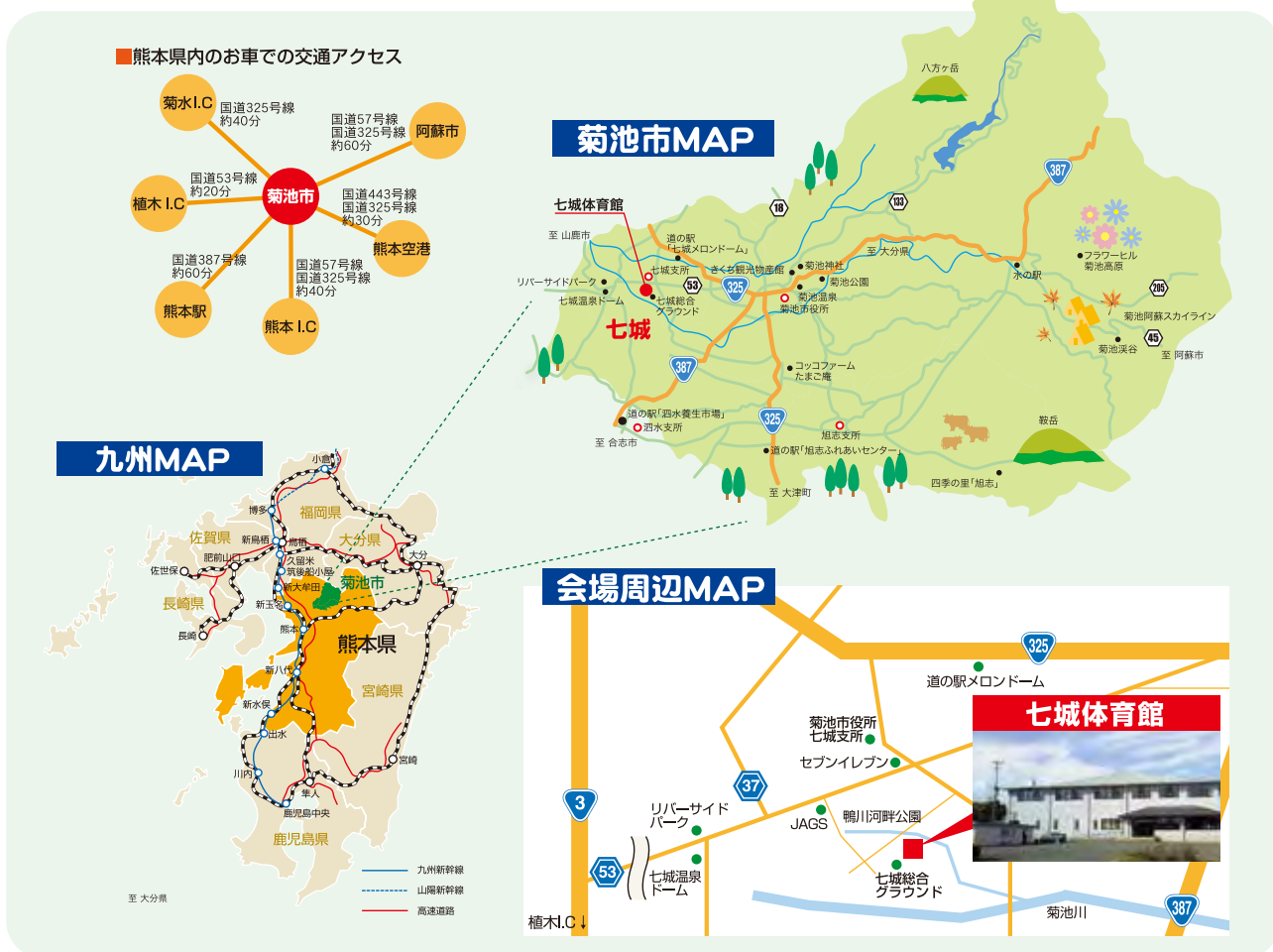
サンプル情報		食味分析計 試料No. SAMPLE1		穀粒判別器 測定結果 試料No. SAMPLE2	
サンプルNo.	00000001	食味成分・特性値		外観品質測定値	
測定年月日	2016/07/19	水分	14.5 % ☆	精米率	78.00 % ☆
品種△	コシヒカリ	タンパク	2.1 % ☆	活青粒	1.00 % ☆
等級△	1等	アミロース	8.5 % ☆	全熟粒	4.00 % ☆
		脂肪酸度	17 ☆	乳白粒	0.00 % ☆
		スコア	82 ☆	基部	0.20 % ☆
				他未熟	0.10 % ☆
				やせ	0.10 % ☆
				粒揃い	0.00 % ☆
				他未熟	0.10 % ☆
				胚芽粒	2.00 % ☆
				胚芽粉	1.00 % ☆
				胚前粒	3.00 % ☆
				横一歩	1.00 % ☆
				縦形粒	1.00 % ☆
				茶米	0.00 % ☆
				砕粒	0.10 % ☆
				珪点粒	0.10 % ☆
				死米	0.20 % ☆
				青死米	0.10 % ☆
				白死米	1.20 % ☆
				着色粒	0.10 % ☆
				全田着	0.00 % ☆
				部分着	0.10 % ☆
				赤米	0.00 % ☆
				米の混	11.00 % ☆
				他雑質	12.00 % ☆
生産者情報 (国産情報) 土壌管理 施肥情報 コスト 画像		レーダーチャート		総合評価	
生産者コード	00000001	水分		食味格付 S	
生産者名	鈴木	タンパク		外観格付 A	
JA名	JA磐田	スコア		総合評価 A	
JA支所名	JA磐田支所	脂肪酸度			
地区名	磐田	アミロース			
住所	磐田				
電話番号	000-00-0000				

測定値の目安 (静岡製機株式会社資料より)

玄米水分:	14.5	適正	16.0					
精米水分:	14.0	適正	15.5					
玄米タンパク質:	8	良い	普通	劣る	9			
精米タンパク質:	7	良い	普通	劣る	8			
アミロース:	18	良い	普通	劣る	22			
脂肪酸度(玄米のみ):	16	良い	普通	劣る	20			
スコア:	50	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い	70	80

コンクール行程

- 午前 10:30 開会式
- 11:00 基調講演会 米・食味鑑定士協会会長 鈴木秀之 様
演題「日本のお米の世界戦略に向けて」
- 11:50 九州のお米食味コンクール個人総合部門官能審査
- 午後 0:40 昼食休憩
- 1:30 講演会 菊池川流域日本遺産協議会
委員：菊池市長 江頭 実
演題「肥後米ブランドの歩み」
- 2:20 九州のお米食味コンクール個人チャレンジ部門官能審査
- 3:40 各部門審査発表、表彰式
- 4:10 閉会式



出品料のお支払いについて

- ① 6 ページ (右ページ) の払込取扱票でお支払する場合
ゆうちょ銀行又は郵便局にてお支払下さい。
- ② 金融機関窓口及びATMでお支払する場合
2 ページの出品料をご参照のうえ、次の口座にお振込み下さい。

金融機関	菊池地域農業協同組合
支店名	菊池中央支所
種類・口座番号	普通 ・ 0124936
口座名義	菊池米ブランド推進協議会 事務局長 歌岡憲一
力 ナ	キチマイブランドスイツキョウギカイ ジムキョクチャウ カカケンシ



同日開催

菊池市 グルメフェスタ

菊池の秋の味覚、
お米・お肉・果物・スイーツなど
美食を味わう2日間!
菊池の美味しいものを
食べつくそう!!

(ご注意)

- ・この用紙は、機械で処理しますので、金額を記入する際は、枠内にはっきりと記入してください。また、本票を汚したり、折り曲げたりしないでください。
- ・この用紙は、ゆうちょ銀行又は郵便局の払込機能付きATMでもご利用いただけます。
- ・この払込書を、ゆうちょ銀行又は郵便局の渉外員にお預けになるときは、引換えに預り証を必ずお受け取りください。
- ・この用紙による、払込料金は、ご依頼様が負担することとなります。
- ・ご依頼様からご提出いただきました払込書に記載されたおとところ、おなまえ等は、加入者様に通知されます。
- ・この受領証は、払込みの証拠となるものですから大切に保管してください。

●お申込後の出品料の返金はいたしませんのでご了承ください。

【お問い合わせ先】

〒861-1392 熊本県菊池市隈府888
 菊池市市役所農政課ブランド推進室内
 菊池米ブランド推進協議会 事務局
 TEL0968-25-7266 FAX0968-25-1123

この場所には、何も記載しないでください。

収入印紙
課税相当額以上
貼 付
印