

【～世界市場へ届け九州産米～】

「第1回九州のお米食味コンクール in 菊池」開催要項

(言羊糸田)

1 開催趣旨

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。

2 主 催 菊池米ブランド推進協議会

3 後援予定 菊池市、熊本県、米・食味鑑定士協会、JA菊池、菊池川流域日本遺産協議会 九州管内自治体他

4 開催期日 平成29年11月18日(土) ※同時開催：菊池市グルメフェスタ

5 行 程

午前10時30分 (開会式)

午前11時00分 (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」

午前11時50分 (九州のお米食味コンクール個人総合部門官能審査)

審査方法説明、九州各県の米・食味鑑定士等による官能審査

午後0時40分 (昼食休憩)

午後1時00分 (ステージにおいて個人総合部門審査表の公開による開票)

午後1時30分 (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」

午後2時20分 (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)

九州各県の米・食味鑑定士等による官能審査

午後3時10分 (ステージにおいて個人チャレンジ部門審査表の公開による開票)

午後3時40分 (各部門審査発表、表彰式)

午後4時10分 (閉会式)

6 会 場 菊池市立七城体育館 (菊池市七城町鴨川1-1)

7 内 容

○参加品種及び出品 :九州各県で栽培されているお米の品種ごとに3検体まで出品可能です。

- 参加分析費用 : 出品するお米の品種ごとに分析費用が必要になります。
1 個人又は 1 事業所 (法人等) から 1 検体の分析費用は 1,000 円
1 個人又は 1 事業所 (法人等) から 2~3 検体の分析費用は一律 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 : 別紙 1 の参加申込書 (住所、氏名、電話番号、栽培場所、栽培方法) と玄米
2kg (水分は 13%~16% 厳守) 提出。玄米の返却はしません。

なお、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。

8 審査方法等

1) 一次審査 (全出品検体を対象)

- 出品後に、静岡製機(株)の食味計測器による玄米分析。

2) エントリー数及びエントリー内容

○個人総合部門

個人総合部門のエントリー数は 30 検体とする。

エントリーについては、全ての出品米の中から食味計測器の上位スコア 30 検体とする。

○個人チャレンジ部門

個人チャレンジ部門のエントリー数は 30 検体とする。

エントリーについては、個人総合部門のエントリーから外れた食味計測器スコアの 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、九州各県からの出品数の状況により、最終エントリー数を決定することとする。

○自治体部門

九州各県の各自治体からの出品米が 10 以上の経営体からあった場合にエントリーするものとする。

エントリーされた出品米のうち各自治体の上位 5 名の食計測器スコアを合算したスコアにより審査を行い 1 位~3 位までを表彰するものとする。

3) 最終審査 (食味官能審査)

- 各部門の審査は、米・食味鑑定士、バイヤー等の専門家を含めた 40 名程度の審査員により食味官能審査を行う。

- 審査員はお米の「外観、香り、味、粘り、硬さ」の 5 項目の食味審査の仕方を参考に、美味しいと感じたお米 5 検体を選び投票を行う。

9 審査部門

○個人総合部門審査

最高金賞 1 名 (審査員の得票数が 1 位の出品米)

金賞 5 名 (審査員の得票数が 2~6 位の出品米)

特別賞 24 名 (審査員の得票数が 7~30 位の出品米)

○個人チャレンジ部門審査

- 最優秀賞 1名 (審査員の得票数が1位の出品米)
- 優秀賞 5名 (審査員の得票数が2~6位の出品米)
- 特別賞 24名 (審査員の得票数が7~30位の出品米)

※各部門の表彰は最終審査出品米から決定する。ただし、得票数が同数の場合は、一次審査の上位通過出品米が上位となる。

○自治体部門審査

- 優勝 1自治体 (食味計測器スコア上位5名の合計スコアが1位)
- 準優勝 1自治体 (食味計測器スコア上位5名の合計スコアが2位)
- 3位 1自治体 (食味計測器スコア上位5名の合計スコアが3位)

10 表 彰

○個人総合部門の副賞

- 最高金賞 (1名) 表彰状ほか記念盾及び20,000円相当の菊池市特産品
- 金賞 (5名) 表彰状ほか記念盾及び2,000円相当の菊池市特産品
- 特別賞 (24名) 表彰状ほか2,000円相当の菊池市特産品

○個人チャレンジ部門の副賞

- 最優秀賞 (1名) 表彰状ほか2,000円相当の菊池市特産品
- 優秀賞 (5名) 表彰状ほか2,000円相当の菊池市特産品
- 特別賞 (24名) 表彰状ほか2,000円相当の菊池市特産品

○自治体部門の副賞

- 優勝 (1自治体) 表彰状ほか記念盾
- 準優勝 (1自治体) 表彰状ほか記念盾
- 3位 (1自治体) 表彰状ほか記念盾

「第1回九州のお米食味コンクール」審査要領

1 コンクール審査方法（個人総合部門、個人チャレンジ部門）

(1) 一次審査

ア 書類審査：申込書及び栽培履歴により、「安全・安心」「環境保全」の取組みを審査

イ サンプル審査：玄米サンプルについて、下記の調査項目により審査

① 食味関連成分分析計による食味関連成分

関連成分については、水分、タンパク質含有率、アミロース、脂肪酸度とする。

※水分・・・「13%～16%の範囲（厳守）」

水分量が範囲外の場合には、適正な食味値が計測できないため審査対象外となります。

※タンパク質%・・・「測定範囲4～10%」

数値が少ないほど旨みがあり、窒素肥料の施肥をコントロールすることによりタンパク質含有量を適正值にすることができる。

タンパク質は水を通さないため、少ないほうが吸水が良くふっくら炊きあがる。

※アミロース%・・・「測定範囲16～25%が望ましい」

炊飯時の粘りに関与しています。数値が少ないと粘りがあり、多ければ粘りがなくなる。

※脂肪酸度・・・「お米に含まれる脂肪の酸化度」

低いほうが新鮮で美味しく、時間が経つにつれ酸化していく。

ウ 選出基準

食味成分分析計のスコアが高い順＞栽培方法（有機栽培＞特別栽培＞慣行栽培）

＞関連成分（タンパク質含有率＞アミロース＞脂肪酸度）が低い順

(2) 最終審査

ア 食味審査：審査員による食味実食官能（試食）により審査し、顕彰を決定する。

※一次審査（書類審査、サンプル審査）の内容は二次審査（食味審査）に影響せず、顕彰は最終審査（食味官能審査）の結果のみにおいて決定する。

※個人総合部門（個人チャレンジ部門）の最終審査で得票数が同点多数の場合に、最高金賞ほか（最優秀賞ほか）の選出に支障がある場合は、以下により決定する。

一次審査高得点者 > 栽培方法（有機栽培＞特別栽培＞慣行栽培）

2 審査員

(1) 一次審査（書類審査、サンプル審査）

一次審査は、菊池米ブランド推進協議会の事務局員が食味分析計測器による数値検査を行う。

(2) 最終審査

食味鑑定士等の審査委員による食味官能審査により各賞を選出する。

（審査員は九州各県等から30名）