

令和2年8月26日
経済部農林水産課

報道関係者 各位

令和2年度 「木更津産米」食味分析コンクールの開催について

要旨

本市の農業を取り巻く環境は、農業者の高齢化や担い手不足、耕作放棄地の増加や有害鳥獣被害の増加等に加え、昨年9月に発生した「令和元年房総半島台風」により、農作物や農業用施設等に甚大な被害が発生するとともに、昨今の「新型コロナウイルス感染症」の感染拡大により、大きく経済活動が制限されるなど、依然として厳しい状況が続いています。

このような中、市では昨年度、米の食味にこだわった国内最大を誇るコンクール、「第21回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 木更津」を開催し、全国から5千を超える出品数の中、「国際総合部門」において、木更津産米が初となる金賞を受賞したところです。

そこで、昨年の国際大会開催を契機として、今年度においても引き続き、「新型コロナウイルス感染症」への対策を講じた上で、収束後の経済の早期回復に向けて、高品質米に対する生産者意識の高揚や木更津産米に対する消費者の意識を高め、木更津産米の付加価値向上やブランド化、販路の拡大に資するため、下記のとおり令和2年度「木更津産米」食味分析コンクールを開催することといたしましたのでお知らせします。

1. 主催・共催 木更津市、木更津市農業協同組合
2. 開催期日 令和2年10月27日（火）
3. 開催場所 木更津市農業協同組合 本店2階 大会議室
4. 概要
 - (1) 出品期間 令和2年9月14日（月）から10月16日（金） ※土日・祝日を除く
 - (2) 審査対象米 令和2年 木更津産うるち米 玄米2キロを出品
 - (3) 参加資格 木更津市に住所を有し、木更津市内で米を栽培している方
 - (4) 参加品種 一経営体1品種1点で3品種以内。水分は13～16%を厳守。
 - (5) 受付窓口 木更津市農業協同組合 中郷経済センター 又は 富来田経済センター
5. 審査
 - (1) 一次審査 全出品検体を対象に、静岡精機株式会社の食味計測器により玄米を数値分析します。10月19日（月）までに一次審査を行い、点数上位15検体が10月27日（火）に開催する最終審査（食味官能審査）に進みます。ただし、一次審査で一経営体（同一世帯）において、2検体以上が上位15検体に残った場合は、一経営体あたり上位1検体に限り、最終審査を行います。

- (2) 最終審査 米の特性（水分等）に合わせて事務局が搗精後、コンクール会場において同一の基準・条件のもと炊飯します。審査は、米・食味鑑定士等の専門家を含めた15名程度の審査員により食味官能審査を行います。
- 審査員には、米の「外観、香り、味、粘り、硬さ」の5項目について評価し、美味しいと感じた米、3検体を選び投票します。
- 審査員の選考結果により、「最優秀賞／1検体」、「優秀賞／3検体」、「優良賞／6検体」、「美味しいお米賞／5検体」を決定します。（※得票数が同数の場合は、一次審査において上位で通過した出品米を上位とします。）
- 入賞者全員に表彰状のほか、副賞を贈呈するとともに、11月27日（金）及び28日（土）に静岡県小山町で開催予定の「第22回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 富士山」に出品するとともに、一次審査出品費用を負担します。

問い合わせ先

木更津市経済部農林水産課

担当 野村、手島

TEL：0438（23）8445

FAX：0438（23）0075

E-mail nousui@city.kisarazu.lg.jp