

第26回 米・食味分析鑑定コンクール:国際大会 in 北杜
令和6年12月6日(金)、7日(土)
山梨県北杜市(女神の森セントラルガーデン)で開催



コンクール入賞者は
国際大会へ
目指せ!金賞!



令和6年度
「木更津産米」食味分析コンクール



令和5年度「木更津産米」食味分析コンクールの様子

【問い合わせ先】
令和6年度「木更津産米」食味分析コンクール実行委員会事務局
木更津市経済部農林水産課 電話 0438-23-8445
木更津市農業協同組合 営農部営農推進課 電話 0438-98-0321
本店総務課 電話 0438-23-0501

最終審査：令和6年10月29日(火) 午前
表彰式：令和6年10月29日(火) 午後

会場：《最終審査及び表彰式》
木更津市農業協同組合 本店2階 大会議室
〒292-0054 千葉県木更津市長須賀382

主催：「木更津産米」食味分析コンクール実行委員会
(木更津市、木更津市農業協同組合、木更津市農業委員会)
後援：米・食味鑑定士協会、千葉県君津農業事務所、木更津商工会議所
木更津市富来田商工会、一般社団法人木更津市観光協会

【個人情報の取り扱いについて】主催者が取得した「木更津産米」食味分析コンクールの出品者・出品米に関する情報及び審査の結果得られた情報は、コンクールの審査、審査会場での展示、審査結果の公表、記録の作成、国際大会への応募のみ使用します。

1 開催趣旨

「木更津産米」食味分析コンクール

木更津市においては、平成２８年度に制定した「木更津産米を食べよう条例」に基づき、市、生産者、事業者及び市民が連携し、市内で生産された米及びそれらを用いた加工品の消費拡大に努めている。

また、令和５年度に開催された、米の食味にこだわった国内最大を誇るコンクール、「第２５回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会inつなん」において、全国から５千を超える出品の中、木更津産米が都道府県・海外地域代表 お米選手権部門で「金賞」を受賞、小学校部門で「特別優秀賞」を受賞し、高い評価を得たところである。

こうした中、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、昨今の感染症の脅威や、国際情勢の不安定化、気候変動等の影響による物価高騰など、農業を取り巻く環境は、依然として厳しい状況下にある。

そこで、令和元年度に本市で開催した国際大会を契機として、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「木更津産米」食味分析コンクールを開催しようとするもの。

2 出品参加方法

「木更津産米」食味分析コンクール

- 出 品 期 間 : 令和6年9月9日(月)から10月18日(金)(※土日、祝日は除く)
 - 審査対象米 : 令和6年 木更津産うるち米 玄米 2キロを出品 (※品種の限定はありません)
 - 参 加 資 格 : 木更津市に住所を有し、木更津市内でお米を栽培している方。
 - 参 加 品 種 : 1 経営体 1 品種 1 点で 3 品種以内。水分は13%~16%厳守。
 - 分析結果表 : 全出品者に出品玄米の食味品質評価票(食味分析の特性である「水分」「タンパク質」「アミロース」「脂肪酸度」「食味値(スコア)」、外観品質の「整粒値」)を11月中に発送します。なお、上位15名(1 経営体最上位 1 検体)については、10月23日(水)までに個別に最終審査・表彰式の案内通知を発送します。
 - 審査申込書 : 右ページの参加申込書(氏名、住所、電話番号、出品点数、出品米)と玄米 2 キロを下記に提出してください。玄米の返却はできません。
 - 受 付 窓 口 : 木更津市農業協同組合
 - ・ 中郷経済センター (〒292-0026 木更津市井尻503 ☎0438-98-6681)
 - ・ 富来田経済センター (〒292-0201 木更津市真里谷108 ☎0438-53-5313)
- ※出品用の紙袋が必要な方は中郷経済センター又は富来田経済センターまでご連絡ください。
※出品者には参加賞として、1 点につき 5 0 0 円相当分のクオカードを進呈します。

3 審査方法

「木更津産米」食味分析コンクール

- 一次審査（全出品検体を対象）**
- ・ 出品後に、静岡製機株式会社の食味分析計により玄米を数値分析する。
 - ・ 10月21日（月）までに一次審査を行い、数値上位15検体が10月29日（火）開催の最終審査（食味官能審査）へ進む。
 - ・ ただし、一次審査で1経営体（同一世帯）において、2検体以上が上位15検体内に入った場合は、1経営体当たり上位1検体に限り最終審査（食味官能審査）へ進む。
- 最終審査（食味官能審査）**
- ・ お米の特性（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、食味官能審査炊飯要領に基づき炊飯。
 - ・ 審査は、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う。
 - ・ 審査員には、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3検体を選び投票を行う。

4 表彰

「木更津産米」食味分析コンクール

最優秀賞 1名	審査員の得票数が1位の出品米	30,000円相当の商品券等
優 秀 賞 3名	審査員の得票数が2～4位の出品米	10,000円相当の商品券等
優 良 賞 6名	審査員の得票数が5～10位の出品米	5,000円相当の商品券等
美味しいお米賞 5名	審査員の得票数が11～15位の出品米	3,000円相当の商品券等

上記を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、一次審査において上位で通過した出品米が上位となる。最終審査へ進んだ入賞米（15検体）の「第26回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会in北杜」への一次審査出品費用を実行委員会で負担する。出品名は、「木更津産米 個人名」とする。

令和6年度「木更津産米」食味分析コンクール 参加申込書

申込者		ふりがな	
		氏名	
		※団体の場合は団体名と代表者名を記入	
住所・連絡先 (団体の場合は 担当者名も記載)		〒 —	
		電話	ふりがな
		携帯	担当者
		FAX	
出品点数		品種（一経営体１品種１点で３品種以内）	
出品米	①	品 種 名：	
		作付面積： アール	
	②	品 種 名：	
		作付面積： アール	
	③	品 種 名：	
		作付面積： アール	

事務局用

申込先

木更津市農業協同組合

- ・ 中郷経済センター
(〒292-0026 木更津市井尻 503 ☎0438-98-6681)
- ・ 富来田経済センター
(〒292-0201 木更津市真里谷 108 ☎0438-53-5313)