

第 13 回那須地域良食味米コンクール実施要領

1 目的

那須地域では生産者及び関係機関が一体となり、安全・安心かつ品質・食味を重視した栽培を行っており、(一財)日本穀物検定協会による米の食味ランキングでは、「県北コシヒカリ」は令和元年産、令和3年産及び令和5年産、令和6年産で最高評価「特A」を獲得している(令和7年産は「A」評価)。

また、近年の登熟期間中の高温による白未熟粒の発生増加は、那須地域でも課題となりつつあり、高温登熟性を有する「とちぎの星」の栽培面積が年々拡大している。

このような中、これまでの良食味米の生産の取組に加えて、環境負荷低減等持続的な営農の取組についても求められている。それらの取組を県内外へ発信し、今後も「選ばれる産地・那須」としてのブランド力の向上を目的に、本コンクールを開催するとともに、本コンクールの上位米を全国段階で開催される「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」に出品する。

2 主催

那須地方農業振興協議会

3 内容

(1) 出品者資格

那須地域で安全・安心な美味しい米づくりに取り込む生産者

(2) 申込方法

- ①「コシヒカリ部門」及び「とちぎの星・その他良食味米品種部門」の2部門
- ②農業協同組合等を通じ、「参加申込書(別添1)」及び一次審査用サンプル玄米 400 g を令和8年10月9日(金)までに那須農業振興事務所に提出する
- ③一次審査で各部門上位2点以内に残った出品者は、二次審査用玄米 12 kgを令和8年10月23日(金)までに那須農業振興事務所に提出する。なお、出品用玄米は那須地方農業振興協議会で買い取る。

(3) 審査方法

一次審査で選ばれた各部門上位2点(計4点)について、二次審査により最優秀賞を決定する。

① 一次審査(10月中旬)

機械分析及び外観品質評価(協力団体：那須野農業協同組合)

- ア 食味計による測定
- イ 穀粒判別機による外観品質(乳白・胴割・粒張等)の測定
- ウ 農産物検査員による外観品質の確認

② 二次審査(11月上旬～中旬)

①の審査結果による各部門上位2点(合計4点)について、一般消費者及び管内若手農業者等による食味審査

ア 審査員の選定

(ア)一般消費者

・令和8年10月9日(金)～28日(水)(予定)に、那須農業振興事務所ホー

ムページ及び新聞等で募集する。

- ・希望者はホームページに掲載する「審査員申込書(別添2)」の内容について、メールやFAX等により那須農業振興事務所経営普及部農産課宛て申し込む。
- ・募集人数は世代構成を考慮した上、先着順で5名とし、審査員に決定した場合はその旨を通知する。

(イ) 若手農業者等

主催者が依頼する(5名程度)。【(予定)管内若手農業者若干名、那須拓陽高校生徒若干名、殿堂入り生産者及び前年度最優秀賞受賞生産者等】

イ 審査

一次審査を通過したサンプル4点(各450g程度)を用いる。

- 一般消費者：11月上旬にサンプル4点を送付し、自宅等にて炊飯し、食味評価を行う。
- 若手農業者等：11月中旬に参加者が集合し、炊飯して食味評価を行うことを原則とする。

ウ 審査結果の報告

- 一般消費者：審査票をメール、FAXや郵送により、令和8年11月25日(水)までに那須農業振興事務所経営普及部農産課宛て提出する。審査員毎に1票とする。
- 若手農業者等：審査終了後、結果を提出する。審査員毎に1票とする。

エ 審査結果発表及び審査員コメントの活用

- ・11月末：二次審査の結果を那須農業振興事務所のホームページに掲載する。
- ・各審査員からのコメントについては、氏名を伏せた上で、那須農業振興事務所ホームページ、JAなすの広報誌等へ掲載し、良食味米のPRに活用する。
- ・各審査員によるSNS等への投稿については原則認める。

(4) 表彰

- ①一次審査の結果、各部門上位2点に選ばれた生産者に対し、記念の賞状を贈呈する。
- ②二次審査の結果、最も優秀な成績を収めた生産者に対し、最優秀賞として記念の盾を贈呈する。また、最優秀賞受賞米については、振興協議会が「パックご飯」に加工(原料買上げ)し、外部に向けての良食味米PR用として活用する。

(5) 全国コンクールへの出品

一次審査の各部門上位2点の出品米については、米・食味鑑定士協会が主催する「米・食味分析鑑定コンクール」に出品する。

4 その他

- (1) 殿堂入り(2年連続同一品種において最優秀賞受賞)した生産者については、今回の出品物(受賞品種)の扱いは、2次審査の対象外とする(参考出品は可)。



【パックご飯イメージ】