



市制20周年記念

第
26
回

米・食味 分析鑑定 コンクール 国際大会 in 北杜 《山梨県》

いのちの米
名峰が織りなす清流の恵み

開催日
令和6年

12月6日・7日
金 土

会場 アルソア女神の森
セントラルガーデン

山梨県北杜市小淵沢町1578

【主催】 米・食味鑑定士協会

「米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」in 北杜実行委員会
北杜市 梨北農業協同組合 北杜市フードバレー協議会
(一社)北杜市観光協会 北杜市商工会 山梨県中北農務事務所
北杜市農業委員会 生産者代表

【後援】 農林水産省関東農政局 山梨県

お問い合わせ

北杜市役所商工・食農課
☎0551-42-1354



ご挨拶



実行委員会名誉会長
山梨県知事
長崎 幸太郎

第26回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会が、多くの皆様の御尽力により、山梨県北杜市において盛大に開催できますことを心より感謝申し上げます。また、全国各地から、山梨県へお越しいただく皆様には、心から歓迎申し上げます。

山梨県は、世界文化遺産である富士山をはじめ、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父など、国内有数の名峰に囲まれています。その山々が育んだ豊かで良質な湧き水や清流、豊富な日照、昼夜の寒暖差が大きい気候など、恵まれた自然環境のなか、先人たちが探究を重ねて築き上げた卓越した技術によって、高品質で優れた農畜水産物が生産されています。

なかでも、お米は「コシヒカリ」のほか、食味の良さに着目した農家が努力を重ねて復活させ作り続けている「農林 48 号」、夏の高温にも強く地球温暖化にも対応した「にじのきらめき」など、地域ごとに個性を持つこだわりのお米が生産されています。

また、農業分野から持続可能な社会の実現をめざし、地球温暖化の抑制に貢献する 4 パーミル・イニシアチブについて、JA や生産者の方々と連携しながら、お米においても取り組みを進めています。

本県では「ハイクオリティやまなし」をキャッチフレーズに、山梨の魅力を全県が一体となり発信しています。全国からお越しいただく皆様には、本県の誇るハイクオリティな農畜水産物や GI に指定されたワインや日本酒をはじめとする加工品を味わっていただくとともに、本県の歴史や文化、風土の奥深さを体感していただければ幸いです。

全国の生産者の研鑽によって育まれた逸品が本大会で一堂に会し、お米の魅力が国内外に発信されるとともに、本大会に参加される皆様が栽培技術・知識等の情報交換を通して、環境に配慮したおいしい米づくりの取り組みが広がることを期待しております。



米・食味鑑定士協会 会長
鈴木 秀之

令和 6 年能登半島地震で被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。一日も早い復興を心よりお祈りいたします。

さて、今年は、名峰織りなす清流の里、素晴らしい自然環境の山梨県北杜市で「第 26 回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 北杜」を開催させていただきます。国内外から参加くださる生産者の皆様に強く印象に残る大会とすべく、弊会と北杜市の皆様、またご協賛くださる企業様と、アルソア女神の森セントラルガーデンに於いて、全出品米から選抜の国際総合部門、都道府県・海外地域代表お米選手権、全国農業高校お米選手権、大型農業法人部門、栽培別 7 部門の炊飯食味官能審査が実施されます。

今は何が正解であるか解らない「変化する時代」「多様化する時代」です。「答えを求めず」「安定を求めず」揺らぐことのない信念を持ち、進みたい道を切り開くことが大切です。

お米コンクールは、水稻生産者にとって一つの目的であり、毎日精一杯努力し続けて作ったお米を「美味しい」と消費者に喜んでいただくための手段であると思います。出品米が入賞することを目指し頑張る、又は、品質、食味値、味度値のデジタルデータを見て栽培法を研究し挑戦意識が芽生え果敢なお米作りに楽しみを得ることもできます。そして国内外から多くの生産者が一堂に会する場には様々な情報が溢れ、貴重な繋がりが生まれ、生産活動の継続にとって大きなエネルギー源となることがこの大会であると思います。

生産者の目標であるこの大会を永遠に継続できるよう、関連企業や行政の皆様のご支援、ご協力を心よりお願い申し上げます。

金賞、世界最高米を目指す皆様からのご出品を心よりお待ちしております。

ご挨拶

「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」 in 北杜 実行委員会



実行委員長
北杜市長
上村 英司



山梨県北杜市は山梨県北西部に位置し、面積は約 603 平方キロメートルで、東京 23 区とほぼ同じ面積であり、そのうち森林面積が 75 パーセントを占めています。

長野県との境を接する日本を代表する山岳景観に囲まれた豊かな自然と資源に恵まれた地域ですが、首都圏から約 2 時間の距離であり、近年では首都圏からの移住希望者も多く「田舎暮らし」ランキングでは常に上位に選ばれている「山紫水明」の地です。

2004 年と 2005 年に 8 つの町村が合併して誕生した北杜市は今年で 20 年目の節目を迎えます。

八ヶ岳や南アルプスから流れ出る清らかな水、日本一の日照時間と朝晩の寒暖差、肥沃な大地など豊かな自然環境を生かし、水稻をはじめ野菜や果物など多種多様な農産物が生産される山梨県屈指の農業地帯です。

中でもお米は北杜市の基幹作物として古くから盛んに生産され、地域コミュニティを育んできた大切な産業です。

「第 26 回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 北杜」は日本の農業の核である「米づくり」を守ることにより、地球環境保全に向けた取組みを目的に開催され、衰退しつつあった「地方・農業・稲作の復興」を後押しする貴重な機会です。

「米は日本人の心」であり、「米づくりは地域づくり」です。本大会「いのちの米」をスローガンとして開催しますが、これを機に農産物をはじめとする地域全体のブランド力を高め、しっかりと次の世代につなげていくことが我々の使命だと考えています。

この地域特有の「八ヶ岳おろし」が吹き始める初冬の時期になりますが、豊かな自然や食を含め、大会を満喫していただけるよう、開催地として心からのおもてなしで皆様のお越しをお待ちしております。



副実行委員長
梨北農業協同組合
代表理事組合長
水川 秋人

J A 梨北は山梨県の北西部に位置し南アルプス、八ヶ岳、秩父山系の山々に三方を囲まれ、ここを源流とする釜無川、塩川が流れ、その沿岸一帯は肥沃な水田地帯となっています。南部地域から北部地域の耕作地の標高は 300m～1100mに分布しています。古来より水稻栽培が盛んで、県内の水田面積の約 5 割を占めています。品種は、コシヒカリを中心に、ひとめぼれ、あさひの夢、ヒノヒカリ、農林 48 号といった品種を栽培し、「梨北米」としてブランドを構築し有利販売を行っています。

近年は、地球温暖化と盆地特有の気候の影響を受け、米の生育期に高温が続く、主力品種であるコシヒカリに高温障害が発生し、品質の低下が懸念されています。最近の気候変動は農家が今まで経験したことのない栽培条件下となり長年培ってきた経験値では対応できない場面が生じています。当 J A では高温条件下での栽培管理指針を生産者に周知するとともに、栽培講習会を生育ステージ毎に開催し、営農指導員の圃場巡回強化により高品質米の生産に取り組んでいます。また、併せて耐暑性の品種の導入を進めているところです。

また、大消費地に近い産地条件もあり、果樹栽培も盛んで、ぶどう、桃については全国的にも有名な産地を抱え、野菜栽培も高原野菜として販売をしている地域です。

当 J A は恵まれた自然を守りつつ、地域農業振興に尽力し、地域の活性化に寄与しております。

「第 26 回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 北杜」の開催を機に、ご来県される皆様におかれましては、自然に育まれ栽培されたお米をご堪能いただければ幸いです。併せて、この大会を契機に米生産農家の思いが全国に伝わることを願います。

「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」in 北杜

《山梨県》

International Contest on Rice Taste Evaluation

第26回

米・食味
分析鑑定
コンクール
国際大会
in 北杜
《山梨県》

いのちの米

名峰が織りなす清流の恵み

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会は、国内外のお米を一堂に集め、これを審査・評価し、安全性や良食味を求め「良質な米作り」に日々精進する生産者や生産団体を支援し、さらにこれを認めることを目的とする。また、2024年度産米の評価を確立し、市場での米価値を高め、健康維持に最適な米食を推進し、ひいては日本農業の核である「米作り」を守ることにより豊かな田園風景を守り、地球環境保全の一端となることを目的とする。

会場 アルソア女神の森セントラルガーデン
山梨県北杜市小淵沢町1578

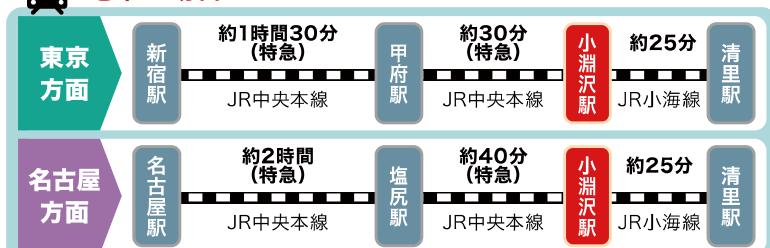
懇親会場 アルソア女神の森セントラルガーデン
山梨県北杜市小淵沢町1578

Access

車の場合



電車の場合



特別協賛企業



静岡製機株式会社



東洋ライス株式会社



タイガー魔法瓶株式会社

国際名稲会(ダイヤモンド褒賞)会員

国際名稲会(ダイヤモンド褒賞)とは、過去の米・食味分析鑑定コンクールにおいて、連続5回以上の入賞と総合部門で3回以上の金賞の荣誉に輝いた生産者が生涯使用出来る名称です。

石井 稔
宮城県桑原 健太郎
新潟県遠藤 五一
山形県笠原 勝彦
新潟県古川 勝幸
福島県和仁 松男
岐阜県高橋 義三
長野県

出品方法

第 1 期 出品期間	2024 年 10 月 1 日～ 2024 年 10 月 25 日（米・食味鑑定士協会 必着）		
第 2 期 出品期間	2024 年 10 月 26 日～ 2024 年 11 月 5 日（米・食味鑑定士協会 必着）		
審査対象米	2024 年度産うるち米（もち米不可）を玄米で 2 kg（精白米不可）		
送付先	米・食味鑑定士協会 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-12-15 第 5 新大阪ビル 203 TEL 06-6100-1151 FAX 06-6100-1150		
出品料金 (1 検体)	第 1 期・第 2 期で出品料金が変わります お得な第 1 期でのご出品を推奨致します		
	出品者区分	第 1 期 10 月 1 日～ 10 月 25 日	第 2 期 10 月 26 日～ 11 月 5 日
	一般	4,500 円	5,000 円
	山梨県在住	4,000 円	
	鑑定士	4,000 円	5,000 円
	小学校	4,000 円	
	農業高校	無料	—
	※第 1 期・第 2 期の料金適用は米・食味鑑定士協会到着日となります ※お振込みの際は<口座番号>><残高>の部分をマジック等で塗りつぶした振込明細書コピーを出品米に同封してください 出品料の送金確認ができない場合 受付致しかねます		
振込先	三菱 UFJ 銀行 新大阪駅前支店 普通 1110857 米、食味鑑定士協会（コメ ショクミカンテイシキョウカイ）		
出品用紙 (出品に関する資料)	ノミネート選定に必要です 該当部分には全てご記入下さい 解読不可 誤字等が理由によるノミネート選出漏れに関しての責任を負うことはできません 正しく丁寧に記入をお願い致します		
分析資料集	開催終了後 ご出品者様に順次発送致します（12月中旬～）団体での取りまとめ出品の場合は代表者様に送付致します		
ノミネート者へのご連絡 (1次・2次の結果発表)	最終審査対象者（ノミネート者）が決定次第 ノミネート者のみに FAX/ 電話で 11 月 18 日までにご連絡致します 11 月 20 日頃 協会ホームページでノミネート者を公開致します ※個々人の分析結果についてのお問い合わせにはお答え致しかねます ご了承下さい		
注意事項	ご送付の玄米は 出品を取りやめる場合であってもご返送致しかねます ご出品方法についての詳細は「出品要項」を参照の上 ご記入下さい 必要書類に送付漏れのなきようお願い致します		

審査方法

※玄米水分値 12%未満と 16%以上の検体はノミネート対象外（正確な分析結果が出ないため）

1次審査	2次審査
◎出品全検体対象 1. 静岡製機株式会社の食味分析計による玄米分析 2. 静岡製機株式会社の穀粒判別器による玄米整粒値を測定 3. 食味値 85 点以上・玄米整粒値 75%以上の検体は 2 次審査へ ※低・中アミロース米は食味値 81 点以上で 2 次審査へ ※低・中アミロース米は白濁しているため穀粒判別は行わない	◎ 1 次審査で選抜された検体対象 1. 約 100 g を精米 2. 東洋ライス株式会社の味度計による味度値測定 3. 1 次審査・2 次審査の合計点により各部門のノミネート者選出

最終審査
◎ノミネート者対象 1. コンクール会場でお米の特性に合わせ専門家が搗精後官能審査法に基づき炊飯 2. 各部門で鑑定士・バイヤー等専門家を含めた 30 名の審査員による官能審査を行い投票 懇親会場に於いて国際総合部門、都道府県・海外地域代表 お米選手権の金賞発表を行います (ノミネート者に対しては必ず金賞もしくは特別優秀賞が授与されます)

国際 総合部門

審査日程	2024 年 12 月 6 日（コンクール 1 日目 11:00 〜）
選抜対象	国内出品者・海外出品者（お米甲子園・小学校部門を除く）
選抜方法	全ての出品検体より 1 次・2 次審査合計の上位約 40 名（認定委員の推挙により 1 名以上が 選出される場合があります）
ノミネート者数	約 40 名（同点その他により 前後致します）
受賞者数	【金賞】約 10 名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

都道府県・海外地域代表 お米選手権

審査日程	2024 年 12 月 6 日（コンクール 1 日目 14:00 〜）
選抜対象	国内出品者・海外出品者（お米甲子園・小学校部門を除く）
選抜方法	国際 総合部門でノミネートされた方を除いた出品検体を都道府県別に分け 出品検体数が 30 検体以上の都道府県より各 1 名を選出 <選抜条件> ※コシヒカリに偏らないため 都道府県のコシヒカリ出品率が 80% 以上の場合 コシヒカリより選抜 都道府県のコシヒカリ出品率が 80% 以下の場合 コシヒカリ以外より選抜 ※尚、コシヒカリとその他の品種で大きく点数に差がある場合、適用されない事があります
ノミネート者数	約 35 〜 45 名（同点その他により 前後致します）
受賞者数	【金賞】約 10 名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

大型農業法人部門

審査日程	2024 年 12 月 7 日（コンクール 2 日目 9:50 〜）
選抜対象	国内出品者・海外出品者（お米甲子園・小学校部門を除く）
選抜方法	国際 総合部門、都道府県・海外地域代表 お米選手権にてノミネートされた方を除いた出品検体から ●大型農業法人：20ヘクタール以上の圃場で栽培している農業法人
ノミネート者数	20ha 以上 4 名／50ha 以上 6 名
受賞者数	【金賞】各部門約 1 名 【特別優秀賞】金賞を除くノミネート者

栽培別部門

◎米の精 ◎低・中アミロース米 ◎JAS・JAS 転換中 ◎若手農業経営者
◎水田環境特 A ◎早場米 ◎環境王国

審査日程	2024 年 12 月 7 日（コンクール 2 日目 9:50 〜）
選抜対象	国内出品者・海外出品者（お米甲子園・小学校部門を除く）
選抜方法	国際 総合部門、都道府県・海外地域代表 お米選手権、大型農業法人部門にてノミネートされた方を除いた出品検体から 各部門 3 〜 5 名程度 ●米の精：「米の精」を「土壌改良剤」や「肥料」として使用した圃場で出来た米を対象とする ●低・中アミロース米 ●JAS・JAS 転換中 ●若手農業経営者：39 歳までの生産者 ●水田環境特 A：水田環境鑑定士に特 A と認定され 弊会のホームページに公開されている圃場 ●早場米：8 月中に市場に流通しているお米 ●環境王国：環境王国認定地域よりの出品
ノミネート者数	約 20 名（数値により若干の変更があります）
受賞者数	【金賞】 各部門約 1 名 【特別優秀賞】 金賞を除くノミネート者

全国農業高校 お米甲子園

審査日程	2024 年 12 月 7 日（コンクール 2 日目 9:50 ～）
選抜対象	全国の農業高校及び農業科や農業選択課程のある高校
選抜方法	1次・2次審査合計の上位7校を選出 7校以外を地域に分け 8校を選出 基本的に1地域1校選抜（数値により変更あり） 選定委員の推挙により選出される場合があります（特別な品種や栽培方法など）
ノミネート校数	約15校（数値により若干の変更があります）
受賞校数	【最高金賞】 1校 【金賞】 4校 【特別優秀賞】 金賞を除くノミネート校

お米甲子園プレゼンテーション部門

審査日程	2024 年 12 月 7 日（コンクール 2 日目 12:20 ～）
選抜対象	全国農業高校 お米甲子園 プレゼンテーション部門にエントリーしている高校
選抜方法	事前提出資料をもとに 審査員が3校をノミネートします 会場にてプレゼンテーションを行い 審査員投票によりグランプリを決定します
ノミネート校数	3校
受賞校数	【グランプリ】 1校 【優秀賞】 グランプリを除くノミネート校

小学校部門

審査日程	小学校部門は コンクール会場での官能審査はございません
選抜対象	全国の小学校からの出品
選抜方法	1次・2次審査合計の上位校を選出
ノミネート校数	約10校（出品検体数によって若干の変更があります）
受賞校数	【金賞】 数校 【特別優秀賞】 金賞を除くノミネート校

個人情報 / 送付物について

- < 個人情報の取り扱いについて >
- 出品用紙に記入いただいた内容及び出品米の分析結果は、分析資料集として冊子にまとめ、①出品者②米・食味鑑定士協会関係者（鑑定士含む）③都道府県 市町村等の行政関連機関（申請があった場合）④大学等の研究機関（申請があった場合）⑤研究や栽培技術向上の目的や購入のお申し出があった場合に配布いたします。

● 出品用紙に記入いただいた内容及び分析資料集の送付先をもとに、米・食味鑑定士協会（以下「協会」と記載）関係機関より次回開催コンクールや講習会等の資料を送付いたします。

● コンクール開催にあたり集積したデータ（出品用紙記載内容 / 出品米分析資料）は協会が管理保管いたします。デジタルデータを外部に配布することはありません。

● 分析資料集を使用した協会以外が行う活動において、協会はいかなる責任も負うことができません。

● 分析資料集記載による個人情報の流出が気になる場合は、都道府県を必ず出品用紙に記入し、出品要項の「分析資料集の送付先」にご住所を記入してください。
- < 出品時の送付物について >
- 出品頂いた玄米は、協会が所有権を有することとし、いかなるご請求が有った場合も返還には応じかねます。コンクールでの使用後処分につきましても協会にご一任いただくことと致します。

● ご入金額の間違いが起きた場合、出品者様からの問い合わせがあった場合のみ、出品者様の振込手数料ご負担にて返金致します。ご連絡のない場合は返金致しかねます旨ご了承ください。
- < 出品後の内容訂正について >
- ご出品後はいかなる事情がございしても、出品者の氏名・団体名・住所・品種・栽培法（その他含む）の変更は、コンクールの公平性を保つため受け付けることができません。充分にご注意の上ご送付ください。

第
26
回

米・食味
分析鑑定
コンクール
国際大会
in 北杜
《山梨県》

いのちの米
名峰が織りなす清流の恵み

開催日

令和6年

12月6日^金・7日^土

会場

アルソア女神の森
セントラルガーデン

山梨県北杜市小淵沢町1578

(右の二次元コードで場所をご確認できます。)



初日

12月6日^金

10:00~10:50 開会式

11:00~12:00 国際総合部門 官能審査

12:10~12:30 国際名稲会会員紹介

12:45~13:45 講演会「お米のチカラ」 講師:雑賀 慶二

14:00~15:00 都道府県・海外地域代表 お米選手権 官能審査

18:00~20:00 懇親会 【会場】アルソア女神の森セントラルガーデン

(17:30受付開始)

出演:Miss SAKE

北杜市の地酒が楽しめます



2日目

12月7日^土

9:50~10:50 全国農業高校 お米甲子園 / 大型農業法人部門 / 栽培別部門 官能審査

11:05~12:05

トークセッション

「これからの米づくり」

特別出演

パンツェッタ・ジローラモさん

北杜市包括連携協定

締結企業より出演



12:20~13:00 全国農業高校 お米甲子園 プレゼンテーション部門審査

13:00~13:30 大会旗引継式 次期開催地挨拶

13:30~15:30 表彰式 閉会宣言 ※表彰式は小学生部門から順に行います。

第26回「米・食味分析鑑定コンクール:国際大会」in 北杜の情報はこちらから→

<https://www.syokumikanteisi.gr.jp>〈米・食味鑑定士協会ホームページ〉

