

菊池の米を世界へ——

第1回 「菊池米」食味コンクール

とき **11月1日(金) 正午**

ところ **七城リバーサイドパーク多目的ホール**

午後1時～ 講演会 「環境保全型農業を目指して・・・いのち、環境、未来を守る」
講師 遠藤五一さん（山形県上和田有機米生産組合副組合長。全国・食味分析鑑定コンクールで最高賞である金賞を通算6回受賞）
定員 120人（先着順）

問い合わせ先 菊池市ブランドづくり実行委員会（ブランド推進課内）
☎ 0968(25)7266

開催要項

目的 近年、消費者の食に対する関心が高まり、生産者においては安心安全な食の提供が求められています。このような中、特に菊池市産米については生産履歴の徹底管理による安全な米としてPRすることでファン層を確保し、消費拡大へとつなげます。さらに生産者の安全・安心に対する認識を深め、良質米生産への意識の高揚を図りながらブランド確立を目指します。

募集期間 10月7日(月)～25日(金) ※土・日・祝日は除く

米の品種 ヒノヒカリ（平成25年産の菊池市産米に限る）

参加資格 市内在住かつ市内で米を栽培している人および経営所得安定対策に協力している人。（1人につき1品）

申込方法 参加申込用紙（ブランド推進課またはホームページに掲載）に必要な事項を記入のうえ、玄米2kg（水分は15%程度が望ましい）と一緒にブランド推進課までお申し込みください。（玄米は返却しません）

審査方法 食味計測器で水分、タンパク質含有率（旨みに関係）、アミロース（粘りに関係）、脂肪酸度（米に含まれる脂肪の酸化度に関係）の数値測定による1次審査を行い、上位7人が2次審査（本選）へ。本選では、関係機関審査員による食味審査投票で最終順位を決定します。

表彰

- ・最優秀賞（1人） 3万円分商品券
- ・優秀賞（3人） 1万円分商品券
- ・優良賞（3人） 5千円分商品券

その他

- ・参加者全員に食味分析の結果を送付。
- ・本選出場者7人には賞状などを授与。
- ・最優秀賞・優秀賞の4人には、11月23日(土)・24日(日)に宮城県で開催される第15回全国米・食味分析鑑定コンクールに出場していただきます。1次審査の出品に関する経費は実行委員会が負担。一次審査通過者には、宮城県刈田郡七ヶ宿町で開催される食味分析鑑定コンクールへの参加交通費・宿泊費を実行委員会が負担します。なお、全国大会には実行委員会事務局が同伴します。

世界のブランド化に向けて——

菊池のお米がおいしい理由をご存知ですか。日本名水百選の菊池水源と熊本名水百選を7カ所も有する豊富な水資源、肥沃な大地、寒暖差のある気候など、作物が育つ環境に恵まれた菊池市。江戸時代より皇室や将軍家へお米を献上するなど「米どころ」としても知られています。約2500年前から続く米づくりを「1年に1度のチャンス」としてとらえ、熱意のある生産者たちが毎年「本物」を追い求めながら高品質の米をつくり上げています。

こうした菊池の米を日本の消費者へ「売る米」から、世界の消費者に「求められる米」となるよう、世界のブランド化に向け、生産者のさらなる意識高揚を促し、米から始まる安全・安心な作物生産の実現を目指します。

