

菊池川流域日本遺産関連事業

第 14 回菊池米食味コンクール

開催概要

開 催 日：令和 8 年 11 月 21 日（土）

開催場所：菊池市泗水公民館 大研修室

主 催：菊池米ブランド推進協議会

後 援：菊池市、J A 菊池 他

協 賛：(有)七城町銘柄米センター、(株)愛華

第 14 回「菊池米」食味コンクール開催要項

1 開催趣旨

安全安心な地域環境の本市で生産されているお米を一堂に集め、これを審査・評価することにより、市場及び消費者へ「米どころ菊池」をPRしつつ、菊池米のブランド化による消費拡大を図る。さらに、江戸時代からうまい米といわれてきた「菊池米」を、日本の消費者へ「売る米」から、世界の消費者から「求められる米」としての成長を促し、世界最高のお米として確立することを目的とする。併せて、米づくりにより本市の豊かな田園風景を保ち、環境王国菊池としての確立を図る。

2 主 催 菊池米ブランド推進協議会

3 後 援 菊池市、当協議会会員事業所各位

4 協 賛 (有)七城町銘柄米センター、(株)愛華

5 開催期日 令和8年11月21日(土)

6 当日スケジュール(予定)

午前10時00分 開会：審査員への審査方法説明
午前10時30分 菊池米個人総合部門官能審査
午前11時30分 菊池米個人総合部門審査表開票作業
午後1時30分 環境王国菊池基準登録部門、集落部門官能審査
午後2時00分 環境王国菊池基準登録部門、集落部門審査表開票作業
午後2時30分 各部門表彰式
午後3時30分 閉会

7 会 場 菊池市泗水公民館

8 内 容

○出 品：2026年産米玄米1.2kgを提出。
1個人又は1事業所(法人等)から、1品種につき3検体まで出品可能。
※1人につき1部門のみ

○参加費用：1検体につき1,000円 ※出品時に支払い。
米食味分析計測器借上料、個別データ分析結果表郵送費等の経費含む。

○参加資格：共通要件：菊池市に住所を有し、菊池市内でお米を栽培している生産者。

・個人総合部門

最終審査の上位に残った場合に10俵販売可能な生産者のみ応募可能。
(10俵の販売が不可能な生産者は、オープン参加とする。)

※過去に当コンクールにおいて、熊本県奨励品種(コシヒカリ、キヌヒカリ、あきげしき、ヒノヒカリ、森のくまさん、くまさんの力、くまさんの輝き、あきまさり、にじのきらめき)以外の品種で最優秀賞を受賞した方は、受賞した品種と同品種の個人総合部門への出品は不可とし、オープン参加とする(令和5年度から審査対象外)。

・環境王国菊池基準登録部門

「環境王国菊池農業生産基準」(以下「菊池基準」という)の登録認定を受けている生産者(11月5日現在)。

菊池基準6以上の登録者(有機JAS・有作くん100生産者)は最終審査に残った場合に5俵販売可能な生産者。

※「菊池基準」の登録認定を受けている農業者は、「個人総合部門」または「菊池基準登録部門」のいずれか一方のみに参加できるものとする。

・オープン参加

上記に当てはまらない生産者。

・ **集落部門**

菊池市内の集落に加入している生産者であり、上記3部門と「第10回九州のお米食味コンクール in 多良木」への出品者。

- 審査申込：別紙参加申込書に必要事項を記入し、玄米 1.2 kg（水分は 13%～16%厳守）に参加分析費用を添えて、10月13日(火)から11月5日(木)までに提出。（期間厳守）
※玄米の返却はなし。出品玄米は子ども食堂等に提供予定。

9 審査方法 （※別紙審査要領参照）

1) 一次審査：静岡製機(株)の食味計測器による玄米分析

・ **個人総合部門：30 検体**

食味計測器による分析スコア順に最終審査に進む。

※一経営体（同一世帯）において、2 検体以上が上位 30 検体となった場合は、いずれか 1 検体に限る。

※令和8年に購入による種子更新をしていない出品米については、スコアが上位であっても最終審査の対象外とする。（自家採種不可）

※食味計測器による分析スコアが、70 点以上の検体のみがノミネートするものとする。

・ **環境王国菊池基準登録部門：15 検体**

菊池基準7（有機JAS）の登録者、菊池基準6（有作くん100）の登録者の順に最終審査へ進む。菊池基準1～5の登録出品者においては、食味計測器による分析スコア順に最終審査に進む。

※出品検体数の状況により事務局において食味官能審査数を決定する場合あり。

※一経営体（同一世帯）において、2 検体以上が上位 15 検体となった場合は、いずれか 1 検体に限る。

※令和8年に購入による種子更新をしていない出品米については、スコアが上位であっても最終審査の対象外とする。（自家採種不可）

※食味計測器による分析スコアが、70 点以上の検体のみがノミネートするものとする。

・ **集落部門：15 検体**

5名以上の参加がある集落で、食味計測器による分析スコアの上位5名の平均による上位の5集落がノミネート対象となり、各集落の上位3名で最終審査を行う。

但し、一集落内で出品者が5名に満たない場合は、隣接集落（3集落まで）と合同で5名以上とする場合も対象とする。（合同の全集落の申込書に希望する旨の記載が必要）

2) 最終審査：食味官能審査

菊池米ブランド推進協議会の会員と会員の属する機関及び菊池市米飯官能鑑定士、米・食味鑑定士、米卸事業所、市内旅館、飲食店経営者等により食味官能審査を行い、得票数等によって最終順位を決定する。
※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。

・ **個人総合部門**

最優秀賞：最終審査1位

優秀賞：最終審査2～30位

・ **環境王国菊池基準登録部門**

環境最優秀賞：最終審査1位

環境優秀賞：最終審査2～15位

・ **集落部門**

集落最優秀賞：最終審査1位

集落優秀賞：最終審査2～5位

10 表彰

○個人総合部門の副賞

最優秀賞 1 位（1 名）表彰状、記念盾
優秀賞 2 位～4 位（3 名）表彰状、記念盾
優秀賞 5 位～30 位（26 名）表彰状

○環境王国菊池基準登録部門の副賞

環境最優秀賞 1 位（1 名）表彰状、記念盾
環境優秀賞 2 位、3 位（2 名）表彰状、記念盾
環境優秀賞 4～15 位（12 名）表彰状

○集落部門の副賞

最優秀賞（1 集落）表彰状、めぐりん券 15,000 円
優秀賞（4 集落）表彰状、めぐりん券 10,000 円

11 受賞米取引

1) 取扱事業者 A との契約について（協議中）

買取り品種は問わない

菊池米食味コンクールの個人総合部門の審査において 1 位から 10 位までの受賞農家と令和 8 年産菊池米（84 俵）の買取り契約調印を行う。

1 位…………… 1 俵あたり買取り価格 税込 33,300 円（振込額）とし 10 俵の契約

2 位…………… 1 俵あたり買取り価格 税込 28,300 円（振込額）とし 10 俵の契約

3 位～5 位…… 1 俵あたり買取り価格 税込 27,300 円（振込額）とし 1 件当たり 8 俵の契約

6 位～10 位…… 1 俵あたり買取り価格 税込 26,300 円（振込額）とし 1 件当たり 8 俵の契約

※インボイス制度に登録されていない方は、上記買い取り価格から消費税（8%）分を引いた価格での精算となります。

2) 取扱事業者 B との契約について（協議中）

買取り品種は問わない

菊池米食味コンクールの個人総合部門の審査において 11 位から 13 位までの受賞農家と令和 8 年産菊池米（15 俵）の買取り契約調印を行う。

11 位～13 位…… 1 俵あたり買取り価格 税込 25,000 円とし 1 件当たり上限 5 俵の契約

3) 取扱事業所 E との契約について（協議中）

菊池米食味コンクールの環境王国菊池基準登録部門における上位入賞米のうち、以下の栽培方法に該当する受賞農家と令和 8 年産菊池米（23 俵）の買取りを行う。

（栽培方法）菊池基準 6 以上（有機 J A S・有作くん 100 生産者）

条件適合のうち最上位米…………… 1 俵あたり買取り価格 税込 75,000 円とする。（上限 5 俵）

条件適合のうち上位 2 番目…………… 1 俵あたり買取り価格 税込 45,000 円とする。（上限 5 俵）

条件適合のうち上位 3 番目…………… 1 俵あたり買取り価格 税込 43,000 円とする。（上限 5 俵）

条件適合のうち上位 4、5 番目…………… 1 俵あたり買取り価格 税込 41,000 円とする。（各上限 4 俵）

※全て令和 8 年(2026 年)種子更新。検査済のもののみとします。

「第 14 回菊池米食味コンクール」審査要領

1 菊池米食味コンクール審査方法

(1) 個人総合部門及び菊池基準登録部門の一次審査

ア 書類審査：申込書及び栽培履歴により、「安全・安心」「環境保全」の取組みを審査

イ サンプル審査：玄米サンプルについて、下記の調査項目により審査

① 食味関連成分分析計による食味関連成分

関連成分については、水分、タンパク質含有率、アミロース、脂肪酸度とする。

※水分・・・「13%～16%の範囲（厳守）」

水分量が範囲外の場合には、適正な食味値が計測できないため審査対象外となる。

※タンパク質%・・・「測定範囲 4～10%」

数値が少ないほど旨みがあり、窒素肥料の施肥をコントロールすることによりタンパク質含有量を適正値にすることができる。

タンパク質は水を通さないため、少ないほうが吸水が良くふっくら炊きあがる。

※アミロース%・・・「測定範囲 16～25%が望ましい」

炊飯時の粘りに関与しています。数値が少ないと粘りがあり、多ければ粘りがなくなる。

※脂肪酸度・・・「お米に含まれる脂肪の酸化度」

低いほうが新鮮で美味しく、時間が経つにつれ酸化していく。

ウ 選出基準

① 個人総合部門

食味成分分析計のスコアが高い順＞栽培方法（有機栽培＞特別栽培＞慣行栽培）

＞関連成分（タンパク質含有率＞アミロース＞脂肪酸度）が低い順

② 環境王国菊池基準登録部門

菊池基準 7 での栽培（JAS 有機栽培）で食味成分分析計のスコアが高い順

＞菊池基準 6 での栽培（有作くん 100）で食味成分分析計のスコアが高い順

＞菊池基準 1～5 で食味成分分析計のスコアが高い順

※同スコアの場合は関連成分（タンパク質含有率＞アミロース＞脂肪酸度）が低い順で決定する

③ 集落部門

食味成分分析計の平均スコアが高い順＞参加数が多い集落

(2) 最終審査

ア 食味審査：審査員による食味実食官能（試食）により審査し、顕彰を決定する。

※一次審査（書類審査、サンプル審査）の内容は二次審査（食味審査）に影響せず、顕彰は最終審査（食味官能審査）の結果のみにおいて決定する。

※ただし、最終審査で得票数が同点多数の場合に最優秀賞、優秀賞の選出に支障がある場合は、次のとおり決定する。

① 個人総合部門・集落部門

一次審査の順位上位により決定する。

② 環境王国菊池基準登録部門

菊池基準 7＞菊池基準 6＞菊池基準 1～5 の順で決定する。同スコアの場合は関連成分（タンパク質含有率＞アミロース＞脂肪酸度）が低い順で決定する。

2 審査員

(1) 一次審査（書類審査、サンプル審査）

一次審査は、農政課ブランド推進室において行い、菊池米ブランド推進協議会の事務局員が食味分析計測器による数値検査を行う。

(2) 最終審査

審査委員による食味官能審査により各賞を選出する。

※審査員は、菊池市米飯官能鑑定士、米・食味鑑定士、米卸事業所、当協議会関係者など 30 名程度を予定。