

このひと粒に想いを込めて

第27回

米・食味 分析鑑定 コンクール 国際大会

in

つくばみらい



2025

12.6 土 7 日

会場

日本スポーツ振興パークみらい（つくばみらい市総合運動公園）

茨城県つくばみらい市小張1770

【主催】米・食味鑑定士協会／「米・食味分析鑑定コンクール」つくばみらい大会実行委員会

【協賛】第一電材（株）／つくばみらい市建設安全協力会／正和産業（株）／

茨城みなみ農業協同組合／（株）アチーブゴール／

JAグループ茨城（JA 茨城県中央会 JA バンク茨城県信連 JA 茨城県厚生連 JA 全農いばらき JA 共済連茨城）

【後援】関東農政局／茨城県／NHK水戸放送局／（株）茨城新聞社／（株）LuckyFM 茨城放送

お問い合わせ

つくばみらい市市民経済部 産業経済課農業振興係

tel. 0297-58-2111

つくばみらい市
大会ページ



ご挨拶



茨城県知事
大井川 和彦

この度、第 27 回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会が、茨城県つくばみらい市において盛大に開催されますことをお慶び申し上げますとともに、全国各地からお越しの皆様を心より歓迎いたします。

茨城県は、北部には八溝・久慈・多賀の諸山地、南部から中央部にかけては関東平野の平坦で広大な耕地、また、太平洋に面する長い海岸線と全国の湖で 2 番目に大きい霞ヶ浦を有しており、豊かな自然環境と温暖な気候に恵まれ、今が旬の「ほしいも」や「レンコン」をはじめ、「メロン」や「栗」など、多くの品目で生産量日本一を誇る、食の宝庫であります。

特に米づくりにつきましては、利根川や久慈川など県内を流れる豊富な水系を活かして、古くより盛んに行われております。

また、近年では意欲的な担い手への農地の集約化などによる、生産性の高い米づくりを推進するとともに、海外での日本食需要の高まりを捉えた輸出の促進や、高温耐性品種の導入推進など、農業者個々の所得向上を図る「儲かる農業」の実現に向け、様々な施策を展開しているところです。

さらに、良食味米や有機米など、付加価値の高い、特色ある米づくりも推進しており、2021 年度から、お米の味に徹底的にこだわり、努力されている生産者の方々に応援する「いばらき米の極み頂上コンテスト」を開催し、最優秀賞受賞米を、都内の米穀専門店や高級飲食店などに売り込むなど、県産米の有利販売に積極的に取り組んでおります。

こうした中、全国屈指の生産者の方々の研鑽により栽培された逸品が一堂に会し、皆様方の米づくりに対する情熱や栽培技術に、間近に触れることができる本大会が茨城県で開催されることは、大変意義深いことと考えております。

結びに、本大会を通じて、市場でのお米の評価の向上と、その魅力が国内外に発信され需要拡大につながることを期待しますとともに、本大会に参加された皆様のご健勝と益々のご活躍を祈念いたします。



米・食味鑑定士協会 会長
鈴木 秀之

関東平野の豊かな水と肥沃な土壌の地、茨城県有数の米どころであるつくばみらい市で、『第 27 回 米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in つくばみらい』を、つくばみらい市長様、職員の皆様、JA 茨城みなみ様、そして市民の皆様と共に参加者皆様の記憶に残る大会となるよう、盛大に開催致します。

令和の米騒動で市場から米が消え、本年度は米不足による米価の高騰、そして備蓄米の放出、外国産米の輸入等、過去に経験のない破壊的な状況となっています。世界政治の不安定化を鑑み、食の安全保障上で大切な米の安定化を重視すべきと考えております。政策も、これまでの「つくらせない」から「つくらせる」へ半世紀ぶりの大転換へと舵を切りました。環境破壊による温暖化が進み、猛烈な暑さの中で野外作業を行う生産者は自らの命との戦いを続けています。意欲のない農業者は一人としていないと断言致します。

「未来ある農業」とは、目的をもって取り組む人への所得保証、そして豊かな心で挑戦できる米作り産業へと導くことです。大型化も重要ではありますが、我が国の大切な資源である水田畑の耕地で働く人を増やすことで、中山間不利地域を守るためたゆまぬ努力を続けている全ての農業者へしっかりとしたビジョンを届け、若い後継者を育て、地域の守りビトを目指す人材を求めて行くべきです。

国の求める大型低コスト栽培、安定品質収量、そして感動する美味しさが大切です。お金は価値との交換です。美味しいものには出費を惜しみません。米・食味鑑定士協会は、国内の生産者、海外から参加する生産者に敬意を表し、世界各国からも参加して頂くために、短粒種から長粒種までの食味コンクールとして、生産者、行政、関連企業様の御協力御支援を心からお願いし、大きな価値のある大会に育てて行きます。

御出品を心よりお待ち申し上げます。

ご挨拶

「米・食味分析鑑定コンクール」つくばみらい大会実行委員会



実行委員長
つくばみらい市長
小田川 浩

「オラんとこの米が一番うまいんだよ！」

私が幼少期からよく耳にしているフレーズになります。

農家の長男として子どものころからお米作りに携わってきた中で、他の産地より美味しいお米を作っているという地域の生産者たちの熱い想いが言葉として聞こえてきたのだと思います。しかしながら、幼少期より食べ続けてきたつくばみらい市のお米は「美味しい」とは感じるものの、果たして昔から聞いている通り、どの産地にも負けない「美味しいお米」なのか、それを証明する術がありませんでした。

そこで、市長に就任して以降、市の面積の約4割を水田が占める当市において、基幹産業である農業の中核を担うお米作りの発展は、当市産業の発展のためにも非常に大きな役割を担うと考え、「つくばみらい市産米」の美味しさを証明するため、令和3年に初めて「つくばみらい市米コンテスト」を開催いたしました。

その結果、平均的な食味も高く、科学的にも「美味しいお米」と証明することができ、ふるさと納税でも多大な人気を誇っているほか、地産地消の促進にも繋がっているところでございます。

しかしながら、持続可能な農業の実現のためにはまだまだ道のりは遠く、生産者の更なる所得向上を目指していく必要があります。

そのような中、伝統ある「米・食味分析鑑定コンクール:国際大会」を当市で開催することは、当市にとっても非常に大きな「挑戦」だと考えております。

当市は世界地図に名を残す江戸時代の探検家「間宮林蔵」の故郷でもあります。彼の探求心と努力は、私たちにとっても大きな誇りであり、地域の発展を切り拓いていく精神として現代の私たちにも大きな影響を与えています。

当市で開催する伝統ある本大会が、様々な技術と新たな可能性により農業の「みらい」を切り開くための大きな挑戦の場として、当市のみならず日本農業の中核を担うお米作りが、更に大きく飛躍する契機となることを期待しております。

結びに、12月の関東平野に広がる広大な蒼空のもと、第27回大会を茨城県つくばみらい市で開催するにあたり、より多くの皆様にお越しいただけるよう、開催地として心からのおもてなしで、関係者一同皆様のお越しを心よりお待ちしております。



副実行委員長
茨城みなみ農業協同組合
代表理事組合長
齊藤 繁

この度、全国各地から集まるお米が茨城県つくばみらい市に集結し、「米・食味分析鑑定コンクール」が盛大に開催されますことを、心よりお慶び申し上げます。そして、この特別な機会を皆様と共に迎えられることに對し、副実行委員長として、また JA 茨城みなみの組合長として、深く感謝申し上げます。本大会が、日本の農業と米文化の新たな未来への出発点となることを心より願っております。

JA 茨城みなみは、つくばみらい市、取手市、守谷市の3市を管轄し、この地域は首都圏からわずか40km、茨城県最南端に位置する、豊かな水と緑に恵まれた土地です。利根川や小貝川の豊富な水源と肥沃な土壌に支えられ、県内有数の米どころとして広く知られている地域でもあります。当 JA では地域農業の発展を支えるため、とりわけ主幹作物である「米」の生産に注力しており、本大会が新たな視点を生み、多くの皆様にお米の奥深い魅力をお届けする絶好の機会となることを願っております。

また、本大会は日本の農業が育むお米の多様な魅力と、全国の生産者の情熱を広く発信する場です。一粒一粒に込められた技術と熱意が評価され、共有されることを通じて、日本の米文化を次世代へとつなぐ一助となることを期待しております。また、この大会が生産者同士の交流の場となり、新しいアイデアや技術の向上に貢献することを願っております。

最後に、本大会の開催にご尽力くださったすべての関係者の皆様に深く感謝申し上げます。ご来場の皆様には、お米の素晴らしさを存分に味わい、楽しいひとときをお過ごしただけますよう心よりお祈り申し上げます。

「米・食味分析鑑定コンクール」つくばみらい大会実行委員会

つくばみらい市長、茨城みなみ農業協同組合代表理事組合長、つくばみらい市商工会会長、
福岡堰土地改良区理事長、つくばみらい市農業委員会会長、つくばみらい市教育委員会教育長

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

in つくばみらい

International Contest on Rice Taste Evaluation



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、令和7年(2025年)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

日本スポーツ振興パークみらい
(つくばみらい市総合運動公園)

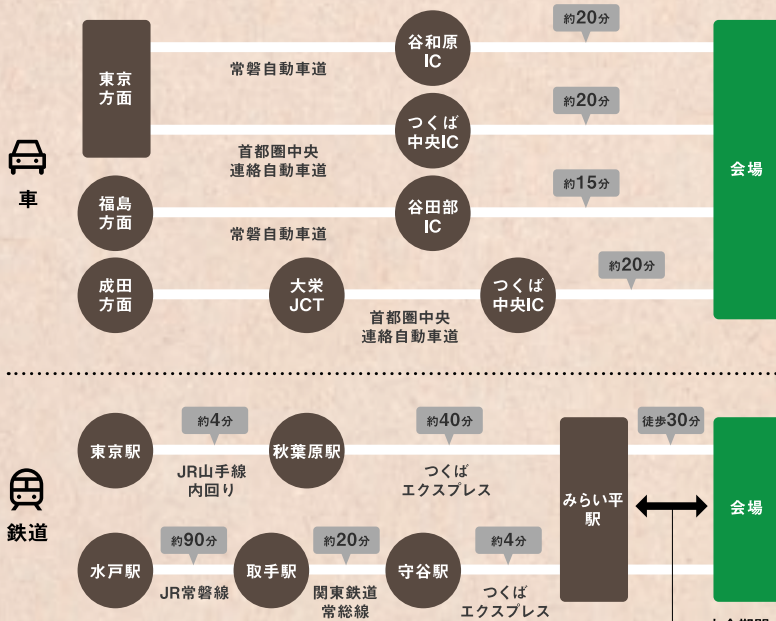
茨城県つくばみらい市小張1770

懇親会場

ホテルグランド東雲

茨城県つくば市小野崎488-1

アクセシ



大会期間中はシャトルバスをご用意します。

特別協賛企業

Shizuoka Seiki Co., Ltd.

人も自然もすこやかに

東洋ライス

TIGER

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	2025 年 10 月 1 日～ 2025 年 10 月 24 日（米・食味鑑定士協会 必着）		
第 2 期 出品期間	2025 年 10 月 27 日～ 2025 年 11 月 5 日（米・食味鑑定士協会 必着）		
審査対象米	2025 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 早期割引が適用される第 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 24 日	第 2 期 10 月 27 日～ 11 月 5 日
	一般	4,500 円	5,000 円
	茨城県在住	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ヨウカイ）		
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 ご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	ご送付くださった玄米は 出品を取りやめる場合であっても返送は致しかねます 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 (ノミネート者は漏れなく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	2025 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 15 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	2025 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 15 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	2025 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

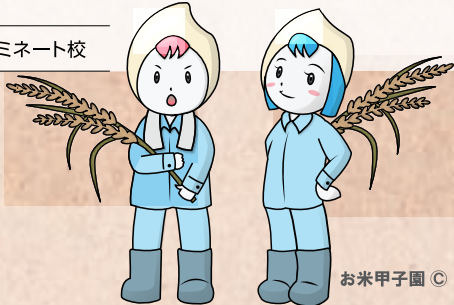
栽培別部門

◎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	2025 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 約 3 名 ●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：水田環境鑑定土に特 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	2025 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

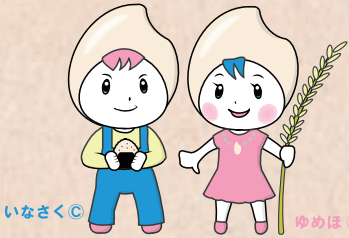


お米甲子園プレゼンテーション部門

審査日程	2025 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 * 表彰式は 2025 年 12 月 7 日（コンクール 2 日目 13:30 ～）
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



日本のお米を
世界へ未来へ

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。
 - 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。十分ご注意ください、送付ください。

第27回

米・食味 分析鑑定 コンクール 国際大会

in つくばみらい

2025 12.6 土 7 日

会場

日本スポーツ振興パークみらい
(つくばみらい市総合運動公園)

茨城県つくばみらい市小張1770

右のQRコードで
場所をご確認できます



12.6 土

12.7 日

- | | |
|---------------|--|
| 10時00分～10時45分 | 開会式 |
| 11時00分～12時00分 | 国際総合部門 官能審査 |
| 12時10分～12時15分 | 国際名稲会会員紹介 |
| 12時20分～12時25分 | World Rice Awards Gold 10
認定式 |
| 12時45分～13時45分 | ケースプレゼンテーション
NPO法人 AGRI BATON PROJECT |

テーマ

農業の
担い手育成の
取り組み

～絵本を活用した
誰にでも取り組みやすい
食農教育活動に
ついて～



AGRI BATON PROJECTの皆さん

- | | |
|---------------|---------------------------|
| 14時00分～15時00分 | 都道府県・海外地域代表
お米選手権 官能審査 |
| 18時00分～20時00分 | 懇親会
【会場】 ホテルグランド東雲 |

- | | |
|---------------|--|
| 9時50分～10時50分 | 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時05分～12時05分 | 記念講演
(有)横田農場 代表取締役 横田修一氏 |

テーマ

農業はまだまだ
面白くできる



横田修一氏

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 12時20分～13時05分 | 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時10分～13時20分 | 大会旗引継式・次期開催地挨拶 |
| 13時30分～15時30分 | 表彰式・閉会宣言
※表彰式は小学校部門から順に行います。 |

開催内容に変更が生じた場合はこちらでお知らせいたします。

<https://www.syokumikanteisi.gr.jp>

米・食味鑑定士協会ホームページ



併催 第111回 米・食味鑑定士 資格講習会

❖日程 (全2日) 2025年12月8日(月) 11:00～17:00
12月9日(火) 9:30～14:30

❖会場 みらい平コミュニティセンター 2階 会議室
〒300-2359 茨城県つくばみらい市紫峰ヶ丘4-4-1 TEL: 0297-38-7240

❖お申込み 米・食味鑑定士協会ホームページ申込フォーム / FAX 06-6100-1150

❖お問合せ TEL: 06-6100-1151 e-mail: info@anzen-kome.com

【講義内容】複雑多様化するお米の流通・販売戦略 / 稲の診断 / お米の見分け方 / これからの新しい米流通と販売について / お米の味に対する知識を深める「成分・食味評価法」 / 一般消費者の疑問や問い合わせに対応するお米の知識 / コンクール入賞米などを使用する官能審査法 他 ※炊飯米の官能テストと筆記試験を実施します

