

特集



このひと粒に
想いを込めて

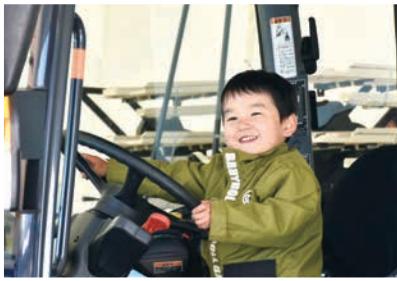
米・食味 分析鑑定 コンクール 国際大会



つくばみらい



問 谷和原庁舎産業経済課 (内線 3104)



つくばみらい市は、肥沃な土壌、小貝川などの豊富な水源、安定した気象条件に恵まれ、古くから「谷原三万石」とよばれる「米どころ」として、品質の良い米の栽培が盛んに行われています。

つくばみらい市のお米をより多くの方に知ってもらい、生産者の意欲向上と市内産米の消費拡大を図るため、令和7年12月6日・7日、日本スポーツ振興パークみらいで「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」を開催しました。

国内外から出品されたお米の数は、なんと合計5,070点。当日は、そのうち1次・2次審査を経て各部門にノミネートされたお米をのべ90人の審査員が食べ、外観・香り・味を総合的に審査する「官能審査」を行い、部門ごとに金賞や特別優秀賞などを表彰しました。

そのほかにも、お米が当たる抽選会や縁日コーナー、グルメブース、お米の販売などの出展もあり、大盛況のうちに幕を閉じました。

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会とは
新米の味を競うため、「米・食味鑑定士協会」が主催して1998年から開催している国内外最大のお米のコンクール。出品されたお米は、食味分析計、穀粒判別機、味度計、米・食味鑑定士などによる食味官能審査により審査・評価される。コンクールを通じて「良質な米作り」に日々精進する生産者や生産団体を支援することを目的としている。