

第 24 回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 小諸

企 画 書



「米・食味分析鑑定コンクール」小諸大会実行委員会

小諸市・佐久浅間農業協同組合・小諸市農業委員会・小諸商工会議所・（一社）こもろ観光局・
長野県佐久農業農村支援センター・小諸米スターズクラブ・小諸市農業青年クラブ

■ 背 景

農業を取り巻く環境は大変厳しい時代を迎えています。国内消費に関しては、少子高齢化の進展により人口が減少局面に入り、国内市場の規模の縮小が懸念されています。このことにより、新たな販路開拓が重要だとされている中、TPP11、EU との EPA、日米貿易協定などにより、海外から安価な農産物等が輸入される環境が急速に進み、価格競争がさらに激化することが予想されています。

米政策に関しては、2018 年産から減反政策が廃止されたことで新たなフェーズに入り、農業のビジネス化がさらに加速すると言われています。経営者個人が自由に米の生産量を決められるため、生産の大規模化によるコスト削減を小売価格に転嫁し、ビジネスチャンスにつなげようという動きもみられるようになりました。あわせて、生産量の増加に反して国内消費量が減少することが見込まれるため、販路を海外に求める動きもあります。また、国内消費量の減少は、人口減少によるものだけではなく、日本人の食卓の欧米化によりパンの消費量が増加し、「主食はお米」という常識が薄れていることも要因としてあります。

新たなフェーズに入った米の生産に関しては、生産者自らが生産方法や販路等について、より明確なビジョンを持って生産する必要性が増しています。生産の大規模化による安定供給とコスト削減による低価格帯での販売、食味・健康・美容などの付加価値を高めた高価格帯での販売などが重要だと言われていますが、小諸市の地形は、浅間山麓の南斜面に位置するため水田の大規模化が難しく、平坦で機械化が導入しやすい産地と比較すると競争力に欠けています。現状、いかに付加価値をつけてニーズを得るかがポイントになっており、その付加価値の付け方が喫緊の課題となっています。

■ “「小諸の米」” のブランド化

その中で小諸市では、おいしいお米の産地としてブランド化するため、水稻生産者を対象とした勉強会の開催、情報共有や研究を行うための生産者組織づくりを進めてきました。そして、食味計導入によるおいしいお米の数値化や「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」に「長野県小諸市」として団体出品をし、入賞者を輩出することで、それを客観的なエビデンスとして市内外に PR しています。これらの取り組みをとおして、小諸市内から以下の4名がコンクールで入賞することができました。

- ・第 17 回大会 国際総合部門 金賞 さくさく農園 清水紀久夫
- ・第 20 回大会 栽培別部門：認定農業者 金賞 さくさく農園 清水信
- ・第 21 回大会 栽培別部門：米の精 金賞 清水哲也
- ・第 21 回大会 栽培別部門：低・中アミロース米 特別優秀賞 清水博人

今後、さらなるブランド化を進めるためには、おいしいお米づくりに精通する専門家から知識や技術を習得するとともに、コンクールでの入賞者を増やし、おいしいお米の産地として広く PR していく必要があります。

おいしいお米の産地として消費者から認知してもらうために、まずは小諸市及び地域の水稲生産者がスキルアップしなければなりません。そのためには、米づくりに精通する専門家から最新の知識や技術を学ぶ機会が必要です。講演会や現地での技術指導等を実施することで、日本人がおいしいと感じるお米（炊き上げたときに光沢があり、香り・食感がよく、噛みしめるとわずかな甘味と旨味を感じるお米）の栽培を目指します。具体的に、いかにアミロース、タンパク質の含有量を抑えながらバランスよく栽培ができるかということになりますが、これはコンクールの機械審査で使用する味度計、食味計の評価に通じます。田植、施肥、中干し、稲刈の時期や資材の選定など、今まで培われてきた経験や技術に科学的根拠をあわせて発展させていきたいと考えています。

次に、ブランド化に向けた地域の機運を醸成する取り組みが必要です。ひとつめとして、お米の審査ができる人材を育成します。育成することで、事業への関心が高まり、水稲生産者以外からの人材の協力体制が構築されます。さらに、水稲生産者が栽培したお米の客観的な評価が地域の消費者によって可能になります。ふたつめとして、お米のコンクールを開催します。令和3年には「第2回お米コンクールこもろ（仮称）（米・食味分析鑑定コンクール：国際大会のプレ大会）」を開催し、水稲生産者の意欲向上、地域の機運の醸成を図ります。また、入賞者のお米を広くPRすることで、ブランド化を図ります。翌年の令和4年には「第24回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 小諸」を開催し、国内外に「小諸の米」及び地域のお米をPRするとともに、水稲生産者の意欲向上、地域の機運の醸成を図ります。

幸いなことに、お米のブランド化を実現できるポテンシャルが小諸市にはあります。

美しい山々からの清流、日照量が多く、やや冷涼なお米の栽培に適した気候、肥沃な土地とそれを最大限に活かそうと意欲に燃える生産者がいます。これらの強みを活かし、おいしいお米の産地としてブランド化を図っていききたいと考えています。

■米・食味分析鑑定コンクール：国際大会とは

米・食味分析鑑定コンクールは、米・食味鑑定士協会及び開催地の実行委員会等が主催する出品数が国内外最大のお米の国際大会で、約6,000検体が出品されています。

審査の方法は、第1次審査「食味計」、第2次審査「味度計」による機械分析で一定品質以上のものを選抜し、最終審査は米・食味鑑定士による官能審査が行われます。最終審査にノミネートされる約150点が金賞及び特別優秀賞を受賞しますが、これらのお米は、企業や各々の販売戦略等により、通常の販売価格より高値で取引される事例があります。受賞部門が多く、様々な消費者ニーズに応える形で国内外にその価値を訴求する大きな力となっています。

米・食味分析鑑定コンクール：国際大会の開催経過（抜粋）

回	開催日	開催地	出品数
第1回	平成12年1月10日	滋賀県 彦根市	372
第2回	平成12年11月16日	東京都 新宿区	697
第3回	平成13年11月15日	奈良県 奈良市	664
⋮	⋮	⋮	⋮
第14回	平成24年11月22・23日	長野県 木島平村	3,915
⋮	⋮	⋮	⋮
第20回	平成30年11月26・27日	岐阜県 高山市	5,717
第21回	令和元年11月30日、12月1日	千葉県 木更津市	5,137
第22回	令和2年11月27・28日	静岡県 小山町	4,755
第23回	令和3年11月26・27日（予定）	静岡県 小山町	

■令和4年 第24回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 小諸

来たる令和4年。第24回大会を小諸市内で開催することが決定しております。

（県内での開催は、平成24年（第14回大会）に木島平村で開催されて以来、2回目となります。）2日間の日程で開催され、全国から水稻生産者をはじめ、お米の精米、加工、流通、販売などに携わる企業や個人、農業資材・機械の販売メーカー、メディアなど延べ3,000人の関係者が本市を訪れる一大イベントになります。

大会を一過性のイベントで終わることなく、水稻生産者の意欲や技術の向上、地域で生産されるお米の魅力を住民が知り意識が変わること、関係者の連携などをレガシーとして残すことも大変重要なことだと考えています。

また、本市で大会が開催されることで、観光需要や宿泊者数も相当数見込まれ、大会開催によってもたらされる経済効果も大いに期待しているところです。お米のPRとあわせて、地域の特産物、資源を広く発信していきます。

回	開催日	開催地
第24回	令和4年12月2・3日	長野県 小諸市

【写真】令和2年6月1日に開催された大会実行委員会にて

