詳細はこちらから
ご覧いただけます

良食味米の産地「小諸」で世界最高クラスのお米が試食できるチャンスです。

※数量限定

第24回

米・食味分析鑑定コンクール国際大会 in 小諸

開催地 長野県小諸市

《日時》令和4年12月2日[金]・3日[土]
《会場》小諸市文化センター
小諸市甲1275-2

お問い合わせ/小諸市役所産業振興部農林課
☎0267-22-1700(代)

トークセッション

12/2[金]
12:45～13:45 小諸市文化センター 1Fホール

ドハマり!
私たちの農ライフ

東京と小諸の二拠点生活を送りながら、マルチに農にも取り組む武藤千春さんと、小諸で元気に農に関わる仲間とのトークセッション。

武藤 千春氏
(小諸市農ライファンバサダー)

パネルディスカッション

12/3[土]
11:00～12:00 小諸市文化センター 1Fホール

飛び込め! ファーストペンギン
小諸から始まる「元気な土づくり」

土に暮らす生き物が元気だと、お米や野菜が元気になる。元気なお米や野菜は、あなたを元気にする。元気はつながる。元気をつなげる。あなたと元気でつながりたい。小諸で元気な土づくりに取り組む、小泉俊博小諸市長ほかアグリシフトプロジェクトメンバーとのパネルディスカッション。

小諸市長 小泉 俊博

[シャトルバスの運行について]

イベント当日は会場駐車場が大変混雑することが予想されるため、シャトルバスを運行します。ご来場の皆さまは、可能な限り公共交通機関またはシャトルバスのご利用をお願いします。

運行表はこちら

2日間の日程で開催される「米・食味分析鑑定コンクール国際大会in小諸」。全国から水稲生産者をはじめ、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、メディアなど延べ約3000人の関係者が小諸市を訪れる一大イベントです。地域で生産されるお米の魅力を、小諸市民の皆さんや地域住民の皆さんに知ってもらい、関心を持ってもらうことはとても大切なことです。この機会にイベントを訪れて「見て」「感じて」「食べて」お米の魅力をたっぷりと感じてください。また「こもろ物産展」「JA佐久浅間りんごの直売」等のイベントも同時開催。小諸発の"おみやげ"や"食"が大集合しますので、こちらもお見逃しなく!

プログラム 【全てのプログラムは一般の方もご覧いただけます】

12/2[金]

- 開場、受付開始 …… 9:00～
- 開会式 …… 10:00～10:50
- 国際 総合部門 官能審査 …… 11:00～12:00
- 国際 名稲会 会員紹介 …… 12:10～12:40
  World rice Award Gold 10:島根県奥出雲町 発表
  環境王国認定式:滋賀県竜王町
- トークセッション …… 12:45～13:45
- 都道府県・海外地域代表 お米選手権 官能審査 …… 14:00～15:30

12/3[土]

- 開場、受付開始 …… 9:00～
- 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 …… 9:50～10:50
- パネルディスカッション …… 11:00～12:00
- 世界最高米、米の精紹介 …… 12:00～12:10
- 全国農業高校 お米甲子園
  プレゼンテーション部門審査 …… 12:30～13:00
- 大会旗引継式、次期開催地挨拶 …… 13:00～13:30
- 表彰式、閉会宣言 …… 13:30～15:30(予定)

小諸 オモシロ 農家

10人いれば、10通りの農との関わり方があります。小諸市農ライフアンバサダーの**武藤千春**が、この地で農を営むオモシロ農家の生き生きとした活力溢れる農ライフをお届け。

＃番外

小諸に移り住んで初めての秋を迎えた頃、田んぼにズラッとはぜ掛けされている稲の束を見て、とても心がときめいたのを今でも鮮明に覚えています。稲を刈り、田んぼに棒を縛りつけ、稲の束を掛けて天日干しに。20日間ほどかけて太陽や風の力で乾燥させていく。きっと小諸では毎年当たり前のように行われている景色だと思いますが、都市部ではまず見かけることはないですし、ビニールのパックに入った状態のお米を見ることがほとんどです。歴史を遡れば、昔は全国どこでもこうして天日干しにしてお米を乾燥させていたそうですが、今ではほとんどの農家さんが機械を使うようになり、はぜ掛けはとても貴重なものになりました。ですが私たちの暮らす小諸では日本一の晴天率でお米がうまく乾燥することや、ひとつひとつの田んぼの面積が小さく、さらには浅間山の麓で傾斜が多いことから機械化がしにくく、言うなれば必然的に？はぜ掛けの文化が残っていきました。機械でやれば一晩で終わる作業も、太陽の下で時間をかけ、じっくり乾燥させることでアミノ酸と糖の含有量が高くなり、また稲を逆さまに吊るすことで、わらの油分や栄養分、甘みが最下部の米粒へおりて栄養やうま味が増すと言われています。手間や時間をかけて、そして先人たちの知恵やその土地の風土・歴史・文化を大切に守りながら毎年お米が作られている景色を見るととても感動し、この景色を知ることができて本当に良かったなと心から感じています。こうして農村にはその土地で繋がれてきたたくさんの歴史や知恵、自然への感謝を表す文化が詰まっています。そしてそれを知ることは、私たちがどれだけ自然に支えられているかを再確認できる瞬間でもあると思うのです。伝統的で美しい、まさに日本の秋の原風景とも言えるはぜ掛け。いつまでも大切に守っていきたい景色のひとつです。

続きはこちら