

平成 30 年 11 月 7 日

経済経営学類小山良太ゼミナール

米コンテスト広報担当 長岩阿子 大泉孝平

おかわり農園プロジェクト

食べておいしい、体においしいお米の魅力伝えます！

第 4 回ふくしま・かわまた米コンテストを開催します！！

経済経営学類小山良太ゼミナールでは、今年もおかわり農園プロジェクトの一環として、「第 4 回ふくしま・かわまた米コンテスト」を 11 月 23 日（金）に開催いたします。



1. 概要・今年のテーマ

米コンテストは、「生産者の生産意欲の向上」と「地元消費者への PR」を目的として生産者と消費者が交流し、互いの理解を深めるために平成 27 年から毎年開催してきました。4 年目となる今年のテーマは、「食べておいしい、体においしいお米の魅力」です。コンテストにおいて金賞米に選ばれたお米は通常であれば 60 万円の費用が発生する質量分析という検査方法を無料で行うことができます。精度の高い科学的な視点からお米の機能にも目を向け、「おいしさ」を数

値化することによって目に見えるようにしてみたいと思います。生産者にとっては金賞を受賞し質量分析を受けることで生産したお米にどんな機能性成分があるのかを知る機会になります。それをきっかけとして、今まで以上に生産意欲を向上させていただきたいと考えます。また、消費者には福島県の米が「食べておいしい」ことはもちろん、機能的な部分で「体にとってもおいしい」ということを改めて魅力として伝えたいです。

過去3回の米コンテストを通して、徐々にコンテスト自体の知名度は上がってきました。今年の新たな試みである質量分析を通じて科学的な視点からも福島県産米の「おいしさ」を理解してもらうことでコンテストの質を向上させたいと考えます。私たちの取り組みが最終的な目標である「福島県産米のブランド力回復、強化」への一歩になれば、と思います。

2. 会場・日時

- ・会場 MAX ふくしま 4階 A0Z 多目的ホール（福島市曾根田町 1-18）
- ・日時 2018年11月23日（金）13時～（12時30分 開場）

3. コンテスト当日について

当日は、コンテストのほかに、来場者に向けた金賞受賞米予想や、来年度から福島大学に設置される食農学類の平修准教授による「福島県産米にはどんな成分が入っていて、体にどんないいことがあるのか」がわかる質量分析の解説、学生お楽しみ企画を用意しております。また、最後までイベントに参加された来場者の方には福島県産の卵1パックとおかわり農園が作った新米2合をプレゼントいたします。

（お問い合わせ先）

福島大学経済経営学類教授 小山良太

米コンテスト広報班 学生代表：小山良太ゼミナール 長岩阿子 大泉孝平

電話番号：080-5749-9906（専用ダイヤル）

024-504-2880（ふくしま未来食・農教育プログラム 当プロジェクト担当：服部）

M a i l : r725@ipc.fukushima-u.ac.jp

ふくしま・かわまた米コンテスト

THE RICE CONTEST of FUKUSHIMA & KAWAMATA in 2018



2018
11.23
Fri

Point
01

金賞米予想投票

ご来場された皆さんに上位入賞米を試食していただき、予想投票を行います。見事予想を的中させた方の中から抽選で5名の方に金賞米 5kg をプレゼント！



Point
02

卵1パック+新米プレゼント

米コンテストに来場されて、最後までイベントに参加された方に福島県産の卵1パックと福島大学おかわり農園が作った新米2合をプレゼントします！



Point
03

プログラム

- 12:30 開場
- 13:00 開会式
- 13:30 審査員・来場者試食開始
- 14:00 質量分析の解説 / 福大生お楽しみ企画
- 14:30 結果発表・表彰式
- 14:40 金賞米予想投票の結果発表
- 15:00 閉会式



Point
04

会場

MAX ふくしま 4階
AOZ 多目的ホール
福島県福島市曾根田町 1-18
※駐車料金をご負担くださいますようお願いいたします
福島のゆるキャラたちも集まるよ！



福島市観光PR
キャラクター
ももりん



川俣町
ゆるキャラ
小手姫様



主催：ふくしま・かわまた米コンテスト実行委員会 共催：福島大学おかわり農園
後援：福島県県北農林事務所、ふくしま未来農業協同組合
協力：福島大学食農学類準備室、福島県養鶏協会
問い合わせ：福島市農業振興室 TEL:024-525-3726



関係者からのメッセージ

木幡 浩

福島市長
ふくしま・かわまた米コンテスト実行委員長



今年も、生産者の方々の熱い思いと優れた技術により、福島市、川俣町のおいしいお米ができあがりました。ひとりでも多くの皆さんに、このおいしい「ふくしま産米」を食していただき、ふくしまのおいしい魅力の一つとして地産地消が根付いていくことを期待しています。

今年で4回目を迎える「ふくしま・かわまた米コンテスト」は、「福島大学おかわり農園」との共催で、安全安心な「選ばれる米」づくりを目指し、生産者・JAなど関係機関と連携し、開催してまいりました。

このコンテストでは、生産農家の皆さんにも参加していただき、農家同士の生産技術の交流を深めていただきたいと思います。消費者の皆さんには、コンテスト入賞者自慢のお米の試食など、楽しいイベントを企画しておりますので、会場にお越しいただいて、生産者自慢のお米をご賞味ください。



川俣町長
ふくしま・かわまた米コンテスト副実行委員長

佐藤 金正

福島市と川俣町の一番おいしいお米を決める「ふくしま・かわまた米コンテスト」も今回で4回目の開催となります。これまでも、生産者が丹精を込めて作ったお米が数多く出品され、来場者に金賞米の予想投票をしていただくなど、盛大に開催することができました。

生産者は福島県産米のブランド力の回復と消費拡大に向け、日々、安全・安心で美味しい米作りに励んでおります。実りの秋を迎え、今回も生産者の愛情が注がれた「自慢の逸品」が数多く出品されます。是非、多くの皆さまにご来場いただき、もちもちとした食感と噛むほどに甘みが口いっぱい広がる福島県産の美味しいお米をご賞味いただければと思います。そして、「ふくしまプライド。」の名の下、福島県の農業を共に盛り上げていきましょう。

新田 洋司

福島大学 食農学類準備室副室長



1日に3回ぐらい食べる米。平均では1か月に5kgぐらい、1年間では60kgぐらい食べています。でも、せっかく食べるなら、おいしく食べたいですね。

米のおいしさは、いろんな要因でかわります。粘りの強い品種と、そうでない品種があります。炊くときの水加減が多いとべちゃべちゃ、少ないとパサパサですね。ついた米を室内にそのまま置いておくと、だんだん臭いがついてきたり、粘りが弱くなったりします。そういえば、1993年の「平成の大冷害」のときは、国内では米不足になってしまい、緊急輸入されたタイの米を食べました。パラパラしていましたね。

でも、米のおいしさが一番関わっている要因は、品種と栽培方法です。食べたときの嗜好（粘り、硬さ、味、におい、見た目など）がどうかで品種を選び、その嗜好性を伸ばす栽培方法の工夫があります。これによって、ピッタリ合ったおいしい米ができて、口に運ぶことができるのです。

おいしい米。どんなおいしさでしょうか？ 肉料理や魚料理、はたまた納豆やたくあん、梅干しに合うでしょうか？じっくり味わいたいですね。楽しみですね。