

平成29年11月1日

福島大学経済経営学類 小山良太ゼミナール おかわり農園プロジェクト

ふくしまの米の魅力を知ろう！ 第3回ふくしま・かわまた米コンテスト開催！！

経済経営学類の小山良太ゼミナールは、“おかわり農園プロジェクト”によるふくしま・かわまた米コンテストを11月23日(木)に実施いたします。米コンテストは、安心・安全で美味しい米づくりに取り組んでいる生産者を的確に評価し、本当に美味しいお米と認められることで、生産者の意欲向上や福島県産米のブランド力の回復と強化に繋げること、消費者にも実際に地元のお米を食べてもらうことで、地元のお米を食べてもらうことで、地元消費者へのPRや生産者と消費者の交流を図ることを目的としています。

<これまでの経緯と今年の特徴>

ふくしま・かわまた米コンテストは一昨年からは始まり、今年で3年目になります。今年から、JAふくしま未来管内では福島市・川俣町以外の地域でも米コンテストが開催されることとなり、「ふくしま・かわまた米コンテスト」は予選会という位置づけになりました。金賞を受賞した出場者は、12月に行われる各地域の金賞受賞者が出場する県北大会(決勝戦)に進出します。

また、昨年までは米コンテスト自体の認知度が低い事もあり、一昨年は芸能人を審査員として招待したり、昨年は話題性を出すために卵かけごはんの無料試食を行ったりと、イベントの認知度を上げることに注力してきました。今年は米コンテストの認知度も徐々に上がってきているため、福島県産米の安全性と美味しさを知ってもらうことや「福島県産米のブランド力回復と強化」という本来の目的に重点を置いて、コンテストを開催します。

なお、本コンテストの詳細につきましては、別紙のチラシをご覧ください。

昨年もたくさんの方に来ていただき、取材していただきました。今回もぜひよろしくお願いいたします。

(お問い合わせ先)

福島大学経済経営学類教授 小山良太 学生代表：小山良太ゼミナールゼミ長 菊地悠太

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・北村)

メール：r725@ipc.fukushima-u.ac.jp

Special event

食・実りの秋、
農の秋、
イベント

金賞米予想投票

ご来場されたみな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!

卵かけご飯 振る舞い

福島県養鶏協会主催で卵かけご飯の試食を無料で限定300食振る舞います!

ふくしま かわまた 米コンテスト



プログラム

- 11:30 卵かけご飯 振る舞い開始
- 13:00 開場
- 13:30 開会式
- 14:00 審査員 来場者試食開始
- 14:30 福大生お楽しみ企画
- 15:00 結果発表・表彰式
- 15:10 金賞米予想投票の結果発表
- 15:30 閉会式

RICE CONTEST of FUKUSHIMA & KAWAMATA

2017 参加費無料

11/23 木 Thu

11:30 Start
15:30 End



福島市観光PR
キャラクター
ももりん



川俣町
ゆるきゃら
小手姫様

福島市と川俣町の
一番おいしいお米を決める!

イベント会場

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



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：福島県東北農林事務所、福島大学ふくしま未来食・農教育プログラム

協力：福島大学農学系教育研究組織設置事務室、福島県養鶏協会

<https://www.facebook.com/fukushimakawamatakomekon>

問い合わせ：福島市農業振興室 TEL:024-525-3726



菅野 孝志

ふくしま未来農業協同組合 代表理事組合長
ふくしま・かわまた米コンテスト 副実行委員長

皆さん、こんにちは。本年度も、ふくしま・かわまた食味コンテストの時期がやってまいりました。震災から6年が経過し、いまだ風評被害が残る中、JA ふくしま未来としましては、安全・安心で美味しい米作りに取り組んでおります。

生産者の意欲向上・消費者へのPR・消費者との交流を図り、福島米のブランド力の回復と消費拡大に向け開催いたします。そこで、ひとりでも多くの参加者を募り、食味コンテストの厳正な審査を経て、本年度の最優秀者を決定してまいります。この機会に是非、福島の生産者自慢のお米をご賞味ください。

生源寺 眞一

福島大学農学系教育研究組織設置準備室室長

10年ほど前のことですが、海外にも展開している食品企業のトップが、雑談の中で面白い感想を披ろうしてくれました。「どの国にも味にうるさい人がいないわけではない。けれども、ほとんど全員が味にうるさい国は日本のほかにない」。なるほどと思いました。味に敏感な消費者が日本の食材の良さを支えているわけです。長い歴史を通じて、日本の農業や食品産業は消費者に鍛えられてきたと言ってもよいでしょう。見た目には変わらない果物でも、ひとくちだけで即座に日本産に軍配を上げた。どこの国との比較かは申しませんが、こんな経験をお持ちの方も少なくないと思います。

米コンテストは、丹精込めて栽培されたお米の味を的確に評価し、意欲的な生産者の皆さんをしっかりと支えるイベントです。その意味では、日本の食材の品質向上の歴史を象徴する催しでもあります。同時に、コンテストは食べる皆さんの鋭い味覚を継承することにもつながるはずで、作る側と食べる側のハイレベルが相乗的に作用するわけです。

もちろん、安全な米づくりが大前提になります。現代は、食材そのものの品質に加えて、いわば食材の生産工程の品質も問われる時代です。生産工程の品質の基盤が安全であることは言うまでもありません。この点でも、食の安全の先頭ランナーをめざす福島の地でコンテストを開催する意義の大きさを強調しておきたいと思います。

小山 良太

福島大学経済経営学類教授 / 農学系教育研究組織設置準備室副室長

福島の米は、全国のどこの米よりも美味しいし、農家の技術も高いと自信を持って言えます。安全性の根拠があり、そして美味しければ消費者は必ず福島の米を選んでくれると思います。

ふくしまかわまた米コンテストでは、できるだけ多くの人に美味しい米を食べてもらい、福島の米の魅力・農家の人の思いを伝えていきたいと考えています。そしてコンテストを通して、農家さん同士または農家さんとの交流を深めることで、福島県産米のブランド力向上に向けての基盤作りを、行政・農業団体・生産者などと連携し、取り組んでいきたいと思っています。