

第5回「京のプレミアム米コンテスト」開催要領

1 趣 旨

京都府全エリアを対象に「京のプレミアム米コンテスト」を行うことで、生産者の米づくりに対する意欲を醸成し、おいしいお米の生産技術の一層の向上を図るとともに、京都府産米のおいしさを広く PR し、京のプレミアム米としてのブランド力向上を図る。

2 主 催

京都府

3 後 援（予定）

京都府農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会京都府本部、京都府米穀小売商業組合、京都料理芽生会

4 応募要件

- (1) おいしいお米づくりに取り組む府内の農業者及び組織とする。JA、地域のライスセンター単位での出品も可とするが、生産者が特定できること。
- (2) 令和3年産のコシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリのいずれか単一品種とし、ブレンドしたものは不可とする。出品は、1品種1点以内、1農業者（組織）につき2点以内とする。
- (3) 最終審査に進出した場合に、京都府産米のPRのために本コンテストに係る取材に対応できること。

5 応募方法

(1) 出品の申込み

原則として、インターネット申込みとする。なお、申込方法の詳細は、京都府ホームページに掲載する。

※ 京都府ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>

インターネットによる申込みができない方は、8月20日（金）までに事務局（京都府農産課）まで問い合わせること。

(2) 応募期間

令和3年8月1日（日）～8月31日（火）

(3) 提出物

審査に供する玄米2kgと栽培履歴書（別途様式を指定）

なお、提出期限は令和3年11月4日（木）とする。

(4) 応募上の注意

- ・提出物の送付先や送付方法等の詳細については、9月末までに事務局から通知する。
- ・応募に要する送料や玄米等の経費は、応募者の負担とする。
- ・応募書類及び審査用に提出された玄米は、返却しない。

- ・提出された玄米に関する栽培履歴や分析データ等の情報は、府の良食味米生産技術指導に活用する。

6 審査方法

(1) 予備審査

令和3年11月に分析機器（穀粒判別器）による測定を行い、玄米整粒率70%*以上の米を食味審査進出とする。（※水稲うるち玄米の1等級の最低限度）

(2) 食味審査

ア 1次審査（食味測定器）

令和3年11月に分析機器（食味測定器）による測定を行い、上位の米を2次審査進出とする。

イ 2次審査（味度計）

令和3年11月に分析機器（味度計）による測定を行い、上位の米を3次審査進出とする。

ウ 3次審査（府民審査）

別に公募する府民委員による食味審査を行い、上位の米を最終審査進出とする。

(3) 最終審査

令和3年11月30日（火）に、お米の食味に関する専門家、京都の食文化や料理の専門家等で構成する委員による食味官能審査を実施し、賞を決定する。なお、審査会は、出品者及び一般に公開しない。

7 賞

最高金賞 1点、金賞 3点、入賞 若干数（賞状及び副賞（受賞盾））

8 審査結果

(1) 食味審査のうち3次審査（府民審査）の通過者については、令和3年11月26日（金）

までに本人へ電話で連絡するほか、京都府ホームページで公表する。

(2) 最終審査の結果は、審査翌日までに京都府ホームページで公表する。

(3) コンテスト終了後に、予備審査を通過した出品者の審査結果等を記載した記録集を作成し、全出品者に配布する。

※ ただし、2次審査（味度計）を通過した出品者については氏名、住所地（市町村名まで）を公表する。それ以外の予備審査を通過した出品者については、出品番号を公表する。

9 その他

本要領に定めるものの他、必要な事項は別に定める。