

報道機関各位

長岡市農林水産部農水産政策課長



今年も美味しさ健在！！

長岡うまい米コンテスト 2023/地場産マルシェを開催

農業者の生産意欲を高めるとともに、長岡米の美味しさを全国に発信し、再認識いただくことを目的に、今年度の長岡で一番美味しいお米を決める「長岡うまい米コンテスト2023」を開催します。

当日は、コンテストの最終審査会に加え、長岡発の新ブランド米「小さな生き物たちと育むお米」で作ったおにぎりのプレゼントや、地場産食材をふんだんに使ったイモ煮や米粉スイーツの地場産マルシェなど、お米に関連した体験が楽しめます。

つきましては、下記のとおり開催しますので、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

長岡うまい米コンテスト/地場産マルシェ

1 日時 11月23日（祝・木）午前10時～午後3時30分

2 会場 アオーレ長岡 アリーナ（長岡市大手通1丁目4-10）

3 内容（詳細はチラシをご覧ください）

① 長岡うまい米コンテスト最終審査会（午前10時30分～午後0時45分）

出品総数175点の中から、事前審査^{*1}で20点に絞ったお米を審査員が食べ比べて審査。

② 学校田活動審査会（午後1時～2時）

学校田に取り組んだ6つの小学校の児童が活動内容を発表。事前に提出されたお米の品質と発表内容により点数をつけて審査。

③ 新ブランド米おにぎりプレゼント（①午前10時15分～②午前11時30分～）

環境に優しい農法で栽培し、等級に囚われない長岡の新たなブランド米「小さな生き物たちと育むお米」^{*2}で作ったおにぎりを先着1000人にプレゼント。

④ 地場産マルシェ（午前10時～午後3時）

- ・ 米粉づくり体験や悠久山栄養調理専門学校の特製米粉レシピブックの配布や地元企業による米粉グルメ（パンやクレープなど）の販売
- ・ JA えちご中越の里芋生産者による、ブランド里芋「里うさぎ」やブランド牛「越後牛」など長岡産食材をふんだんに使った特製芋煮の販売
- ・ お米の重さ当てクイズや1俵持ち上げチャレンジ、学校田米の販売

（問い合わせ：農水産政策課 曾根 Tel.0258-39-2223）

裏面に続く

※1 事前審査方法

○ 1次審査

栽培履歴書で安全・安心な栽培方法であるかを確認

○ 2次審査

穀粒判別機及び食味評価機器により上位 50 点を決定

※ 穀粒判別機：粒の大きさが揃い度合、着色や胴割粒など被害粒の割合をスコア化

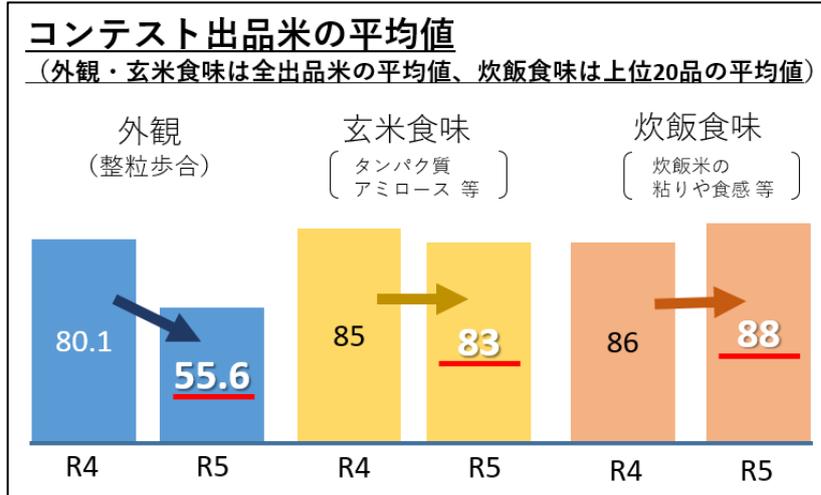
※ 食味評価機器：玄米の成分（タンパク含有率、水分、アミロース値、脂肪酸）をスコア化

○ 3次審査

炊飯食味計を用いて検査し、最終審査（食味官能審査）へ進出する 20 点を決定

※ 炊飯食味計：精米し炊飯したお米に光を当て、透過率や反射率により食味をスコア化

今年度は、猛暑による品質への影響が心配されていましたが、2次審査までの結果、食味は例年と変わらず高いレベルを維持していました。



【今年のお出品米】



【審査機器】



※2 小さな生き物たちと育むお米

流通上の価値（等級）ではなく、環境に優しい農法で栽培したという本質的な価値に着目した長岡独自のブランド米。食味を重視した「金匠」に次ぐセカンドブランド。

今年度は、長岡うまい米コンテストで市民の方へお披露目（おにぎり配布）をするとともに、ふるさと納税の返礼品として限定提供（11月23日～）を実施。本格販売は来年度からの予定。

【ブランドロゴ】



小さな
生き物たちと
育むお米

ながおか環境保全米

認証米

【使用イメージ】



【ブランド認証基準】

減農薬・減化学肥料栽培に加え、持続可能な社会に向けた農法（冬期湛水による生物多様性の維持や堆肥やもみ殻燻炭の使用による温室効果ガスの削減など）を用いて栽培されたお米を認証



長岡うまい米

コンテスト 2023

入場
無料

11月23日(木・祝)

10:00 ~ 15:30

アオーレ長岡アリーナ

美味しさ健在!!
とんとん食べて応援しよう!!





10:30~15:30

うまい米コンテスト最終審査会

約200品のエントリーの中から、事前審査で上位20品に絞られたお米を「お米のスペシャリスト」が実食審査で評価し、今年一番うまい米を決定します。

表彰式は、学校田部門と合同で14:15から実施します。



13:00~14:00

学校田活動審査会

今年、授業で稲作体験活動を行った小学生が、その成果等について発表します。育てたお米の味と発表内容により審査を行います。

<参加校 ※五十音順>

川崎小、希望が丘小
岡南小、越路西小
豊田小、東谷小



1回目 10:15~、2回目 11:30~ 新ブランド米 おにぎりプレゼント

長岡産の新ブランド米で作った限定おにぎりをプレゼントします！

各回約500個

※ なくなり次第終了



本日限りの激レア
グルメです！！



10:00~15:00

学校田米の販売会

市内の小学生が丹精を込めて栽培したお米を数量限定で販売します！
売上は、小学校の学習教材の購入に充てられます。ぜひ、母校の後輩が育てたお米をお召し上がりください！

一生懸命作りまし
た！！



10:00~15:00 米粉レシピの紹介

なくなり次第終了

悠久山栄養調理専門学校より、ご家庭でも簡単に作れる米粉レシピを紹介！



アレルギーフリーのお菓子をふるまいます！



10:00~15:00 米粉を作ってみよう！

なくなり次第終了

ご家庭でできる簡単な米粉の作り方を体験してもらい、作った米粉はプレゼント♪

ぜひこの機会に米粉に触れてみませんか？



10:00~15:00 計ってみよう！持ってみよう！

なくなり次第終了

お米の単位で使われる「俵」「升」「合」はどのくらいの重さか知っていますか？



感覚で重さをぴったり計れるかチャレンジしてみましょう！
見事ぴったり（プラスマイナス5g）計れた方、1俵を持ち上げられた力自慢の方には、長岡産米1kgをプレゼント♪



10:00~15:00 地場産マルシェ

なくなり次第終了

「米粉」を使った逸品と長岡産の里芋「里うさぎ」を使ったあったかい芋煮が集結します！どうぞ召し上がれ♪



主催 長岡うまい米コンテスト実行委員会（事務局：長岡市農林水産部農水産政策課 TEL 0258-39-2223）

共催 長岡市

後援 長岡市農業者担い手ネットワーク、長岡市米穀小売商組合、JA 全農にいがた、JA えちご中越、JA 北魚沼、NOSAI 新潟、新潟県長岡地域振興局、出雲崎町

協賛 株式会社サタケ

協力 学校法人 長岡総合学園 悠久山栄養調理専門学校