■JA 佐渡 プレスリリース■

下記の通りお知らせいたしますので、取材いただきたくお願い申し上げます。

☆イベント名	令和7年度 佐渡米未来プロジェクト おいしい佐渡米コンテスト食味審査 開催のご案内
☆日 時	令和7年11月15日(土)15:00~1時間程度を予定
☆場所	金井コミュニティーセンター 2階会議室
☆住 所	佐渡市千種240
☆内容	農家から出品された令和7年産佐渡産コシヒカリのうち、事前審査から選ばれた上位3点のみを食べ比べ、最上位者を決定する。なお、表彰は後日実施予定。 15:05~15:15 食味審査説明 15:15~15:50 実食・審査 15:50~16:00 講評 審査員: 飲食業関係者、学生、ホテル関係者、栄養士、おいしい佐渡米研究会員 の計30名程度
☆主催・ お問合せ先	JA佐渡 営農振興部 営農振興課 担当者名:福井 電話/63-3106
☆添 付 資 料	1枚(生産者向け:佐渡米コンテスト参加申込案内)

令和7年10月31日 佐渡農業振興連絡会稲作振興会 おいしい佐 渡 米 研 究 会

令和7年度 佐渡米未来プロジェクト おいしい佐渡米コンテスト食味審査における審査員のお願いについて

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

佐渡農業振興連絡会稲作振興会では、標記審査を通じて、佐渡米の高品位安定生産と食味の向上につなげるため、下記のとおり食味コンテストを開催いたします。

つきましては、研究会の皆様に食味審査の審査員としてご依頼したいので、お忙しいところ恐縮で すが、ご協力をお願い申し上げます。

記

- 1 日 時 令和 7年11月15日(土)15:00~ 1時間程度
- 2 会 場 金井コミュニティーセンター 2階会議室 (新潟県佐渡市千種240)
- 3 内容 コンテスト出品者の「佐渡産コシヒカリ」上位3品を食べ比べて最上位者を決定する
- 4 審査員 飲食業関係者、学生、ホテル関係者、栄養士、おいしい佐渡米研究会員 約30名程度
- 5 その他 ■15:00から審査を行います。14:50までに会場にお越しください。
 - ■欠席される場合は下記事務局までご連絡をお願いします。

【お問い合わせ先】

佐渡農業協同組合 営農振興部

事務局:福井•佐藤(電話 63-3106)

食味官能試験審査員へのお願い

■テスト前の準備

《前日のお願い》

・香りの強い柔軟剤などを使用しないようお願いいたします。

《当日のお願い》

・香水をはじめ香りの強い化粧品などを使用しないようお願いいたします。口紅などの化粧品はテスト前に拭き取ってもらうこともあるかもしれません。

《検査30分前のお願い》

- ・検査前30分は食事・飲酒・喫煙を避けるようお願いします。
- ・塩素臭が評価に影響を及ぼすため、塩素系消毒作業は避けるようにお願いいたします。

■試食方法について

1) 試食量

同じ量を口に入れるようにしましょう。

2) 試食方法

のど越しの良さなども含めて飲み込み、試料全体を把握し評価をお願いします。

3) 試料間のうがい

比較判断の場合には、試料間でのうがいはしない方が良いと言われています。 自身の唾液で洗うのが望ましいと言われますが、水を使うことも可能です。

4) 平常心での評価

リラックスして評価をした方が、安定した結果を得ることができます。

ご協力宜しくお願いいたします。