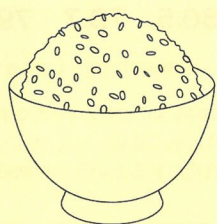
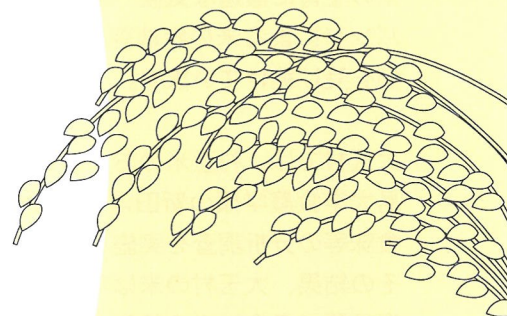
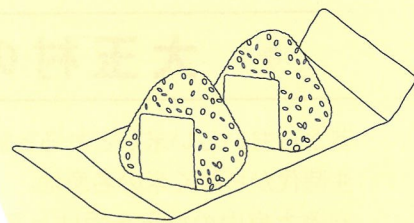


大いなる田舎
大玉村

大玉村産米の
名称を募集
します



募集期間

2024年
10/22火
12/31火



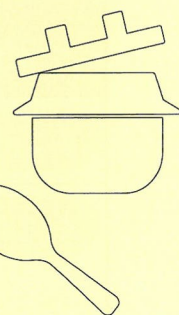
大玉村観光PR
イメージキャラクター
たまちゃん

福島大学による5年にわたる分析調査の結果、
大玉村のお米のおいしさが改めて証明されました。

そんな大玉村産のお米の名付け親になってみませんか？
皆さんが考えた素敵な名前をお待ちしております。

※名称の対象となる米は、新品種の米ではなく、大玉村で生産される米を「産地ブランド米」として名付けるものです。

また、特に厳しい基準で栽培し、良食味である米づくりに挑戦する生産者を募り、
大玉村産ブランド米の最上位版として販売することを計画しています。



応募条件

在住地など問わずどなたでも応募できます

応募方法

右のQRコードからアクセス、または裏面の応募用紙に
ご記入の上、FAX 024-594-2189までお送り下さい

選考

1月下旬（名称発表/2月以降）

表彰

最優秀1点/優秀2点（入賞の方には次年度表彰を行います）



<https://otama-rice.jp>

大玉村産ブランド米名称公募事務局

福島市さくら3丁目2-7（福島カラー印刷株式会社内） TEL 024-594-2188 電話でのお問い合わせ／9:00～16:00

令和6年度福島特定原子力施設地域振興交付金事業

（発注元：大玉村産業建設部産業課 TEL 0243-24-8107）

大玉村のお米

昔からおいしい米がとれると評判の大玉村は、なんと弥生時代から続く米の名産地。

安達太良山の恩恵を受けた肥沃な土地に、昭和14年に福島県最大規模の灌漑施設を完成させました。杉田川・百日川・安達太良川の3つの清流が村の水田を潤し、中通り有数の稲作地帯となりました。

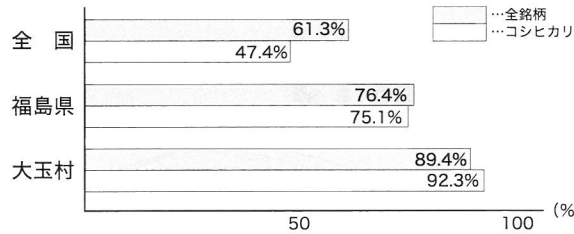
米の生育に最適な気候・寒暖差も相まって、米穀データバンクによる米の産地評価では、連続して最も高いA評価を受け続けています。

大玉村では、村産米のおいしさを明らかにするため、福島大学食農学類の新田洋司教授のもと5年間にわたって食味等の分析調査を実施しました。

その結果、大玉村の米は年次格差がほとんどみられず、高品質で良食味米の特徴を有するという評価をいただきました。

タンパク質含有率・アミロース含有率がともに低く、ねばり・やわらかさがあり、適度な硬さ「つぶ感」を感じる米。それが大玉の米が皆さんに愛されてきた理由です。

令和5年の一等米比率 (2023年10月時点)



令和5年の全国の一等米比率は、猛暑の影響により過去20年で最低の約60%台でしたが、大玉村産米は、高温・少雨の条件下でも、例年並みの一等米比率を保ちました。

福島大学分析による コシヒカリ白米 (2019~2023年産) 食味関連形質の推移

	2019年産	2020年産	2021年産	2022年産	2023年産
タンパク質含有率(%)	7.0	6.8	6.1	6.2	6.3
アミロース含有率(%)	19.1	19.1	18.5	18.6	18.7
食味値※ (参考)	74.1	74.6	80.5	79.7	79.0

※食味値はサタケ社製の数値です

大玉村の8水田での調査の結果、全体的には、タンパク質含有率・アミロース含有率が低下し、それ以降は低く経過。したがって食味値(参考)は高いまま安定している傾向にあるという分析結果が得られました。

応募用紙

応募締切: 2024年12月31日(火)まで

FAX 024-594-2189

お名前	フリガナ	年 齢	性 別
ご住所	〒		
TEL	-	メールアドレス	@
大玉村産米の名称			
名付けた理由			

※ご記入いただいた個人情報は厳正に管理・保管し、入賞通知等の目的で利用させていただきます。

- 【応募規定】 お一人様1作品とさせていただきます。また商標登録等のない、未発表作品に限ります。
- 【結果発表】 2025年2月以降、大玉村ホームページ等で発表するとともに、入賞された方には直接ご本人に通知いたします。
- 【応募名称の取り扱い】
- 応募作品に修正を加える場合があります。また名称が同じ場合は、抽選で受賞者を決定させていただきますことがあります。採用させていただいた名称のすべての権利は、大玉村に帰属します。

スマホから
のご応募は
コチラ

