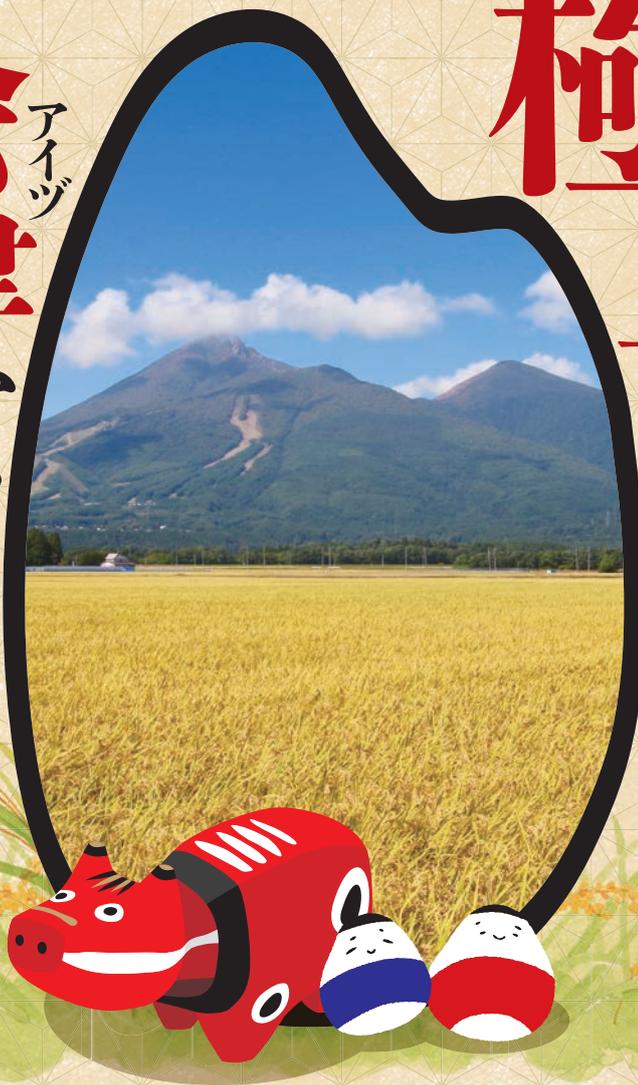


会津^{アイツ}から
世界へ

極上の米^{コメ}を



3年連続
福島県開催

R8：須賀川岩瀬
R9：会津若松市
R10：双葉地方

第29回

「米・食味分析鑑定コンクール ：国際大会」in 会津若松

開催日

令和9年12月4日^土・5日^日

会場

あいづ総合体育館 (会津若松市門田町大字
御山字村上164)

主催

米・食味鑑定士協会 / 「米・食味分析鑑定コンクール
：国際大会」in 会津若松実行委員会

[JA 会津よつば JA 全農福島 NOSAI 福島
福島県 会津若松市]



会津若松市
大会ホームページ

《 お問合せ 》
「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」
in 会津若松 実行委員会事務局
(会津若松市農政課内) tel.0242-39-1253

肥沃な大地。

雪国ならではの清冽で豊富な水。

四季折々の、厳しくも豊かな自然。

盆地特有の寒暖差が大きい気候を活かし、

丁寧にもごころ込めて作られるお米。

歴史・伝統・文化を活かし育む、

誇りあるふるさと。

スマートシティならではの、

デジタル技術を活かした農業。

世界に誇る米どころ 会津若松を皆様へ。

極上の米を 会津から世界へ。

ごあいさつ

「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」
in 会津若松実行委員会 実行委員長

会津若松市長

室井照平



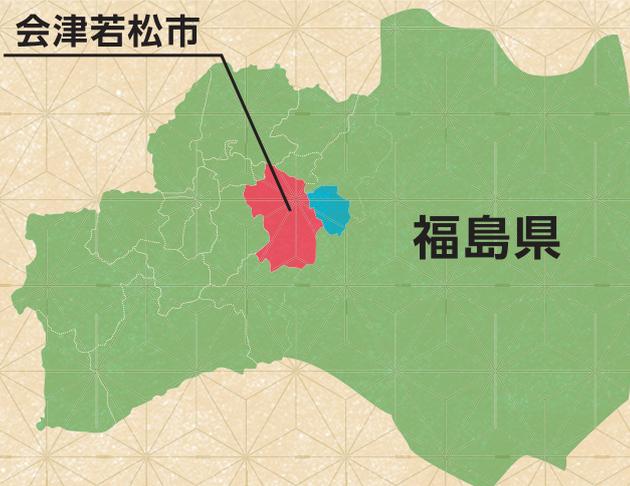
会津若松市は、悠久の歴史を刻む鶴ヶ城を中心に、山々の清らかな水に育まれた自然と、まちに息づく先人たちの精神が今も大切に受け継がれている地域です。会津盆地を潤す豊富な雪解け水は、古くから稲作を支え、良質な米を育んできました。その芳醇な味わいは全国でも高い評価をいただいております、まさに「水の恵み」と「人の技」が織りなす会津の誇りであります。

「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」は、日本の農業の根幹である米づくりを未来へ受け継ぎ、地域の活力を生み出すことを目的に開催されてきました。自然の力と人の情熱を結びつけ、地域の新たな可能性を拓くこの大会は、農業に携わる多くの皆様にとって大きな励みとなっています。

会津の地では、幾多の困難を乗り越えてきた先人たちの「ならぬことはならぬものです」に象徴される誠実で粘り強い精神が、今なおまちづくりや農業に息づいています。生産者一人ひとりが研鑽を重ね、自然と向き合いながら育て上げたお米は、その精神の結晶でもあります。

来たる令和9年、ここ会津若松市で「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」が開催されます。全国、そして世界から選りすぐりのお米が集い、その魅力を競い合うこの大会を、歴史と文化、豊かな自然を有する会津の地で迎えられることは大きな喜びであり、心より歓迎申し上げます。多くの皆様にお越しいただき、会津の自然、文化、人の温かさ、そしてお米のおいしさを存分に感じていただければ幸いです。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

会津若松市



福島県

会場アクセス

車でお越しの方

磐越自動車道「会津若松 IC」より
8.5km (約 19分)

電車でお越しの方

◆ JR磐越西線「会津若松駅」より 5.7km
(車で約 14分)

◆ 会津鉄道「南若松駅」より 1.6km
(徒歩で約 15分)

※ご利用される列車や日時によって、目的地までの所要時間が変わる場合がございます。ご利用の際はご注意ください。

大会プロモーション動画も
ぜひご覧ください

