

くまモンはおいしい県産米の目印！

# 「熊本県推奨うまい米基準」 シンボルマークを発表します。

平成24年産全国米の食味ランキングにおいて県産米3品種（森のくまさん、ヒノヒカリ、くまさんの力）が最高評価の「特A」を獲得し、中でも「森のくまさん」が最高得点で日本一に輝きました。この結果を受け、県産米に対する、消費者の注目度や期待が高まっています。

消費者の期待に応えるため、県では7月に「熊本県推奨うまい米基準」を設定し、県産ブランド米づくりを推進しているところです。

新米の時期をむかえ、この県推奨うまい米基準に基づいた県産ブランド米であることを示す、くまモンを使った県のシンボルマークを作成しました。

## 1 シンボルマークの概要

- ① シンボルマークには、県推奨基準の「Aランク」、「Sランク」基準を達成した商品に表示する2種類があり、加えて「Sランク」には熊本グリーン農業のマーク入りがあります。
- ② シンボルマークについては、精米を製造、販売する農業団体や卸業者などの方が県に届出を行うことで、精米商品に表示して販売することができます。

### Sランク

(グリーン農業マーク有)



### Sランク



### Aランク



【参考】

1 熊本県推奨うまい米基準とは

熊本県推奨うまい米基準（以下「県推奨基準」という）とは、県産米について、良食味及び品質を確保するための目安として、本県独自の基準を設定し推奨するもの。

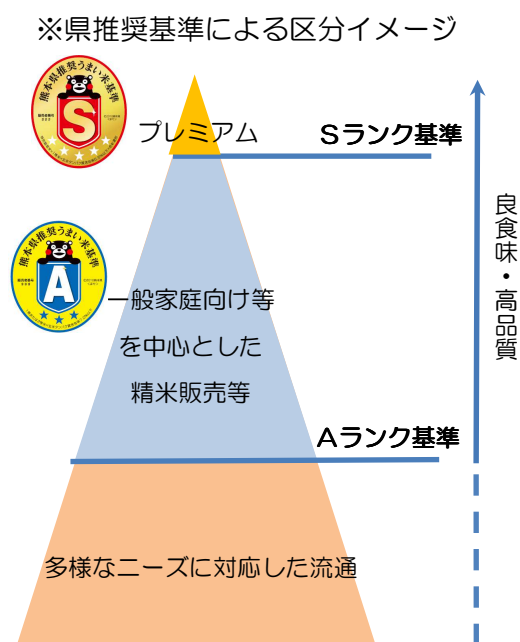
基準を満たした米については、県推奨基準に基づく商品であることを自己責任において県シンボルマークを表示し、販売することができる。

2 県推奨基準の概要

- ① 特別栽培米等の「生産基準」と米のタンパク質含有等の「品質基準」の両面による基準。
- ② 一定の品質・食味を確保する「Aランク基準」と、さらに厳しい水準の「Sランク基準」を設定。

熊本県推奨うまい米基準

	項目	Sランク ☆☆☆☆☆	Aランク ☆☆☆
生産基準 (栽培方法)	特別栽培米	○	—
	グリーン農業生産宣言	○	—
	種子更新	○	○
	地域の耕種基準を順守	○	○
品質基準 (玄米)	タンパク質含有率	6.5%以下	7.0%以下
	検査等級 (農産物検査)	1等	2等以上
	篩目（ふるいめ）の大きさ (調整方法)	1.85 mm 以上	1.8mm 以上
	水分	14.0～ 15.0%	14.0～ 15.0%
品質基準 (精米)	色彩選別	○	—



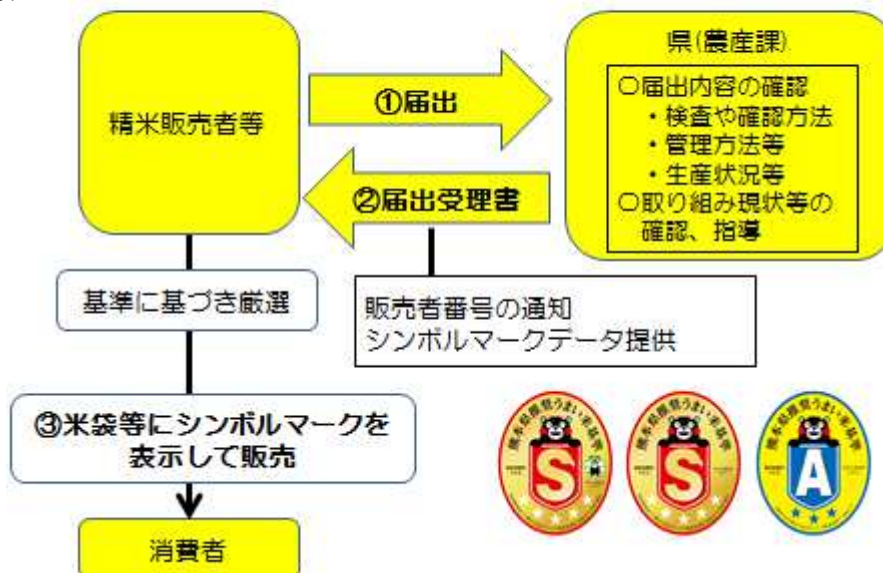
注）熊本県奨励品種（森のくまさん、ヒノヒカリ、コシヒカリ、くまさんの力等）を対象とする。

3 県推奨基準の項目について

特別栽培米	国のガイドラインに定める特別栽培農産物として、化学肥料及び化学農薬を慣行の栽培より50%以上減らして作られたもので、安全安心な農産物の供給と環境への配慮に取り組むものである。
種子更新	種子を更新することにより異品種混入や種子伝染性病害虫を防ぐ効果がある。

地域の耕種基準を順守	地域の気象や土壌条件等に合った適切な肥培管理を行うことで、品種本来の食味や品質などの特性が発揮される。
タンパク質含有率	タンパク質含有率は食味との関係が大きく、タンパク含有率が高くなると粘りが少なくなり、硬さが増すため食味が低下する。
検査等級	登録検査機関による農産物検査を行い、外観上の品質等に応じて1等、2等、3等及び規格外に格付けされる。
篩目の大きさ	玄米は主に篩により調整されるが、篩目を大きくすると粒揃いが良く、外観品質が向上する。
水分	過度に乾燥すると胴割れ米が生じ、精米時の破碎による食味の低下等に影響する。
色彩選別	斑点米や白未熟粒の混入が多くなると、見た目の品質が大きく劣るため、色彩選別機により除去する。

#### 4 届出の流れ



5 同様の取り組みは、北海道、宮城県、山形県、新潟県など一部の道県やJA等において取り組まれているところもあるが、本県においても、トップクラスの達成基準を設けることでトップグレードの米づくりを行う。

6 平成25年産から取り組みが可能な地域において取り組みを行い、平成26年以降、全県的な取り組みとして本格実施を目指す。シンボルマークが表示された米の出回りは、11月上旬頃からを予定している。

お問い合わせ先  
 農林水産部農産課農産流通班  
 (曾我、春口) (5378)  
 (096-333-2388)