

～長野県原産地呼称管理制度で、高品質で美味しいお米を認定～

令和3年度

官能審査会で、28品のお米を認定しました！

11月18日に原産地呼称管理委員会の米官能審査会（食味審査会）を開催し、専門家の審査により合格した28品を認定しました。

認定品数

令和3年度認定件数

28品（詳細は、別添リスト参照）

（コシヒカリ25品、風さやか2品、キヌヒカリ1品）

【主な認定基準】

栽培地	長野県内であること
生産面積	基準を満たすほ場面積の合計が50a以上であること
農薬制限	使用する化学合成農薬の回数が通常（慣行）の50%以内であること
化学肥料制限	化学肥料による窒素の施用量が通常（慣行）の50%以内であること
官能審査	食味等の審査に合格すること

※上記のほか、全部で14項目の認定基準があります。



認定品に表示されるマーク

審査会の様子



「長野県原産地呼称管理制度」とは

- 長野県産の「日本酒」、「ワイン」、「米」などにおいて、生産・加工の基準を満たし、特に味と品質が優れたものを認定する制度です。
- 「米」については、農薬と化学肥料の使用を制限し、米の専門家による厳しい食味審査に合格したものを認定しています。



※詳しくは県のHPでご覧いただけます。

長野県原産地呼称管理委員会 米委員会 事務局
（農政部農業技術課 農産振興係）

（課長）小林 茂樹 （担当）遠山 早織

電話：026-235-7221（直通）

026-232-0111（代表） 内線 3069

FAX：026-235-8392

E-mail nogi@pref.nagano.lg.jp