

報道関係者 各位

5ツ星お米マイスターが2等米のおいしい炊き方教えます！ 夏季高温に対応した「おいしいお米の炊き方講座」 を開催します！

令和5年の茨城県産米は夏季の記録的な高温によって白未熟粒が増加し、1等米比率は現行の農産物検査が始まって以来最も低くなり、2等米の割合が多くなりました。

この度、東京原宿で精米店を営む5ツ星お米マイスターの小池理雄氏を講師に、2等米の「おいしいお米の炊き方」について講座を開催し、その動画を消費者に向けて公表することで県産米の消費拡大を図ってまいります。

報道機関の皆様には是非取材を賜り、本県産米のおいしい食べ方を広く周知していただきたくご案内いたします。

記

1 日程

日時：令和6年3月18日（月）10：00～14：00

【当日のプログラム】

- | | |
|--------------------------|-------------|
| ①おいしいお米とは？（座学） | 10：05～10：35 |
| ②おいしいお米の炊き方（実演） | 10：35～12：05 |
| ※炊飯中は参加者とお米マイスターの意見交換を予定 | |
| ③試食・食味評価 | 12：05～13：00 |
| ④質疑応答 | 13：00～13：30 |

場所：JA茨城県中央会 クオリテLab（水戸市梅香1-1-4）

※メディア関係者様の試食の準備もございますので是非お越しください



2 講師

(有)小池精米店 小池理雄氏（5ツ星お米マイスター）

3 「おいしいお米の炊き方」動画の取扱い

当日、撮影した5ツ星お米マイスターによる「おいしいお米の炊き方」については、県のホームページ等を通じて公開し、消費者に向けた情報発信を行います。

(県産地振興課HP)



「Thank You! いばらき農業」

農林水産部Instagram開設！

アカウント名「[aff_ibaraki](#)」

(Agriculture, Forestry, and Fisheries in Ibaraki)

【問合せ先】

茨城県農林水産部産地振興課 農産・特産振興G
担当：石川、早坂 TEL：029-301-3921（直通）