

令和元年度 千葉県産米需要拡大推進功績者

(販売業者及び消費者団体及び栄養・生活改善関係)

氏名及び名称	主な推薦理由	推薦者
<p>かなすぎ かつしろ 金杉 勝城</p>	<p>平成2年に就農し、現在、水稻専作で面積約15haを経営している。米の品質を高めるため、肥料にこだわり、食味の分析は常に行っている。</p> <p>昨年、木更津市で開催された国内最大規模の米の品評会「第21回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（都道府県代表お米選手権部門）」で金賞を受賞し、さらに、千葉県産米のおいしさを競う「千葉米食味コンクール」で2年連続入賞となり、最優秀賞を受賞した。</p> <p>金杉氏の生産したコシヒカリは、地元匝瑳市では「匝瑳の逸品」として認定されており、高品質・良食味であることから消費者に愛されている。その取組は、県産米の需要拡大に大きく貢献しており、その功績は顕著である。</p>	<p>匝瑳市長</p>
<p>さいとう としお 斎藤 俊夫 (株式会社新倉) ＜鴨川市浜萩＞</p>	<p>平成27年にマレーシアに会社を設立し、香港、シンガポールに向け、千葉県産米「コシヒカリ」、「ふさこがね」を輸出、令和元年には、米加工品「ぬれ揚げ煎」をニューヨークへ輸出するなど、千葉県産米の海外進出の取組を行っている。また県主催「食のちばの逸品を発掘 2020」にて金賞を受賞し、多くのメディアで紹介された。</p> <p>平成28年より、千葉県米穀小売商業組合に理事に就任しており、千葉県産米の需要拡大、知名度向上に寄与した功績は顕著である。</p>	<p>千葉県米穀小売商業組合 理事長</p>

<p>のじま みよこ 野島 美代子 (公益社団法人 千葉県栄養士会) <千葉市美浜区></p>	<p>食育・健康料理教室の企画運営の中心的な役割を務めるとともに、自らも講師として平成9年より太巻きずし教室の講師を務め、多くの県民に指導をしてきた。</p> <p>この料理教室はご飯を主食とした一汁三菜のメニューで実施しており、県産米を主食に用い、野菜をたっぷり摂取するためのレシピ作成や料理指導を行っている。</p> <p>また、生活習慣病の重症化予防や高齢期の低栄養予防による高齢者の健康づくりのために、健康につながる食事のあり方を指導し、炭水化物摂取の重要性の理解を図り、ご飯を食べることの意義を理解してもらう指導を行っており、千葉県産米の需要拡大に寄与した功績は顕著である。</p>	<p>公益社団法人 千葉県栄養士 会会長</p>
--	--	------------------------------------