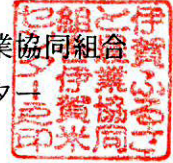


令和5年3月16日

株式会社あじみ屋 御中

伊賀ふるさと農業協同組合
伊賀米センター



使用原料証明書

御社へ納入している精米（コシヒカリ）は、一般財団法人日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて「特A」の評価を得た玄米を、伊賀米センター施設で精米製造したものであることを証明いたします。

記

1. 使用原料

生産地: 三重県産 伊賀米 10割 使用

三重県産伊賀米コシヒカリ 4年産 10割

検査登録機関: 伊賀ふるさと農業協同組合

※食味ランキングに関しては、一般財団法人日本穀物検定協会のHPをご覧ください。

以上

は伊賀、名
招待する。
ページから

上野運動公園競技場（小田
町）で大和シルフィードと
対戦する。午前十一時〜午
後四時に、競技場周辺でマ
ルシエも開催する。
（瀬里崎蒼馬）

伊賀米コシヒカリ「特A」

22年産米ランキング

伊賀地域で栽培された伊
賀米コシヒカリが、日本穀
物検定協会による二〇二二
年産米の食味ランキングで
最高評価の特Aを獲得し
た。県内産では唯一の選
出。一九九九年産以降、上から
二番目のAが続いたが、四

年ぶりに返り咲いた。

食味ランキングは、良質
な米作りと消費拡大を目的
に同協会が毎年発表。食味
試験を行い、五段階で評価
する。二二年産米は全国百
五十二銘柄のうち四十銘柄
が特Aに選ばれた。

伊賀地域では、一九九六
年に伊賀、名張両市、現J



4年ぶりの特A獲得を喜ぶ伊賀米振興協議会の関係
者。伊賀市平野西町の「とれたて市 ひぞっこ」で

一ホームも
賞の「く
にした柄
きをかけ
で、パン
ひもは、
組みひも
時から、

Aいがふるさどなどが中心
となり、伊賀米振興協議会
を設立。近年は、高温障害
などに負けない土作りや、
生産者に対するLINE
（ライン）での栽培技術の
発信などに取り組み、品質
や食味向上に努めてきた。

協議会生産部会長の岡田
知也さんは「地道な取り組み
の成果があらわれ、うれ
しく思う」と喜んだ。JA
の直売所「とれたて市 ひ
ぞっこ」（平野西町）には
特A獲得を知らせる看板が
飾られた。（新居真由香）