

食味官能試験で最上級の評価である「特A」を獲得した  
産地関係者からの情報が盛り沢山！

# 特Aへの道 &

A4判・並製本／オールカラー 76ページ  
発行予定：2011年11月3日  
定価 1,500円（税込・送料別）

[平成23年版]

# 米の消費拡大方策

## 東日本大震災を乗り越えて



- 良質な米の産地作りのために、最上級の評価である「特A」を獲得した米の産地関係者の語る、良質米生産に関するノウハウを紹介。
- 米の消費拡大のために、各界を代表する有識者からの貴重な提言を満載。
- 本書は、お米の生産者、流通販売加工の事業者、消費者にとって、貴重な最新の情報を提供。

### 内容・目次より

世界の米の食べ方 ●食品安全委員会委員・お茶の水女子大学 名誉教授 畑江敬子

安全・安心な外食を守って ●社団法人日本フードサービス協会 前会長・株式会社グリーンハウス 代表取締役社長 田沼千秋

農業に“国の光”を観る ●社団法人日本観光振興協会 副会長・株式会社ジェイティービー 元会長 船山龍二

震災が生んだ新たな絆 ●NHK解説主幹 合瀬宏毅

平成22年産の“特A”取得産地の取り組み

北海道／岩手県／山形県／宮城県／福島県／栃木県／奈良県／佐賀県

放射能測定・核種分析／米の食味試験／米の情報提供システム／米の鮮度判定

特Aランクー一覧表（平成元年産～22年産）



財団法人

## 日本穀物検定協会

本部：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6  
TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058  
Website <http://www.kokken.or.jp/>

申 込 書	お名前	部数
	連絡先	本の送付先（連絡先と異なる場合）