

PRESS RELEASE

報道関係各位

2014年8月8日
日本お米向上委員会

食味計では計れない“甘いお米”を目利きする「日本お米向上委員会」は、日本全国の生産者を発掘する「お米番付 2014」を11月19日（水）に開催致します。開催に先駆け、食のプロや生産者を招き、8月28日（木）東京・有楽町にて記者発表会開催

食味計では計れない“甘いお米”を目利きする「日本お米向上委員会」は、日本全国の生産者を発掘する「お米番付 2014」（<http://www.okome-ranking.com>）の開催に先駆け、地方新聞記者様および農林水産業の業界紙記者様に向け、東京・有楽町の東京交通会館にて、2014年8月28日（木）13時より記者発表会を行います。



◆従来あるお米コンテストの“矛盾”から生まれた「お米番付」

現在日本で広く行なわれているお米のコンテストは、一次審査で食味計の機械を使ってお米を点数化しています。この点数は、タンパクが少ないお米、でんぷんの中のアミロースが少ないお米が高得点を得られるようになっており、そこで残ったお米だけが二次審査の実食で評価される制度になっています。そのため、人が感じるお米の「甘さ」という基準は一次審査の段階では正しく評価されておらず、「甘いお米」は埋もれている現状があります。その矛盾から「お米番付」は、食味計を使った審査は一切行わず、食のプロが五感で「甘い」お米を選びます。

また、特定の産地や銘柄にこだわらず、全国では無名のその地域でしか知られていないような「甘いお米」を実際に食して「目利き」し、それを作る生産者とそれを食べたい消費者を結びつけるイベントとしてお米の消費拡大に貢献していきます。

◆「七つの食味審査基準」に則った23名のお米マイスターによる一次審査

一次審査は、日本米穀小売商業組合連合会（日米連）に認定された23名のお米マイスターが「七つの食味審査基準」に則り、実食審査し、最終審査へ残る16品のお米を選出致します。

全てのお米を平等に審査するために、厳格なルールに基づいて炊飯を行います。「七つの食味審査基準」とは、ツヤ（お米表面の光沢）、白さ（透明感がある白さ）、香り（湯気から感じる甘み）、食感（粒ごとの歯ざわりのなめらかさ）、粘り（跳ね返りを感じる心地よい噛みごたえ）甘さ（噛むほどに染み出る甘さ）、喉越し（喉でとろけるような感覚）からなる、お米を総合的に評価する基準です。7項目を10段階で点数化し、特に食味計では計測されないツヤ・甘さ・のど越しの項目を20段階にて加算し、人が感じる感覚を大切にして点数化することで、お米本来の“甘さ”を正確に審査します。

◆多方面にわたる食のプロフェッショナルによる最終審査

最終審査は、2014年11月19日（水）「銀座米料亭八代目儀兵衛」にて開催し、ミシュラン星付き料理人や世界で活躍するフードコラムニストなど、各方面の食のプロフェッショナルを招き、その年の“甘いお米”8品を決定致します。

最終審査員は、日本お米向上委員会委員長 橋本 隆志氏（株式会社八代目儀兵衛 代表）、同委員会の顧問 佐々木 浩氏（ミシュラン2つ星 祇園 さゝ木 店主）、同顧問 門上 武司氏（フードコラムニスト）、長野 充靖氏（ミシュラン2つ星 すし処 海味 店主）、犬養 裕美子氏（レストランジャーナリスト）の5名を招聘致します。

多方面の食のプロフェッショナルが五感で「甘い」お米を選びます。

「お米番付」は、全国各地域で後世に残していきたい“甘いお米”を発掘し、これからの日本米全体の価値向上・底上げに貢献いたします。

【最終審査員紹介 ～東西から食のプロが集結～】



●日本お米向上委員会 委員長 株式会社八代目儀兵衛 代表 橋本 隆志
江戸寛政時代より続く橋本儀兵衛の八代目当主。五ツ星お米マイスター。「お米ギフト」の開発や、祇園・銀座に「米料亭」を展開するなど、様々な観点からお米の価値観を変えていく米業界の風雲児。お米ギフトは楽天市場内祝いランキング 1位（3年連続）を獲得。



●日本お米向上委員会 顧問 「割烹 祇園 さゝ木」 店主 佐々木 浩
カウンターで繰り広げられる独特な調理スタイルは日本料理へのイメージを覆す独創性で評判を呼ぶ。ミシュランガイド関西 2014 二つ星獲得（5年連続）
「情熱大陸」（毎日放送）等、テレビ出演も多数。



●日本お米向上委員会 顧問 フードコラムニスト 門上 武司
料理雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務める。食に携わる生産者・流通・料理人・サービス・消費者をつなぐ役割を果たし「関西の食ならこの男に聞け」と評判も高い。「水野真紀の魔法のレストラン」（毎日放送）のコメンテーター等、テレビ出演も多数。



●南青山「すし処 海味」オーナー 長野 充靖
「一口の為にこだわる」という料理哲学のもと、仕入れ、製造、加工、営業、演出、掃除、経理、指導、すべてを完璧にこなす。情熱を込めて握られる鮨は、多くの食通を唸らせる。店ではライブ感を大切に、人柄や話術も人気。



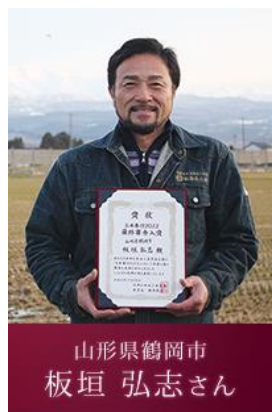
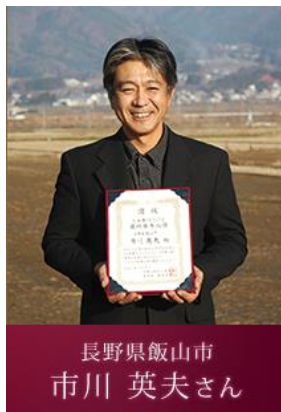
●レストランジャーナリスト 犬養裕美子
東京を中心に世界の食文化、レストランの最前線をレポート。独自の視点で表現するレストラン紹介には高い信頼が寄せられている。農林水産省が料理人に対して唯一認める顕彰制度「料理マスターズ」審査委員。

◆「お米で地域を盛り立てたい」日本全国のお米にチャンスがあります。

東京・有楽町の東京交通会館にて、2014年8月28日（木）13時から記者発表会を行います。

「お米番付」は有名産地だけではなく、日本全国のお米にチャンスがあります。「お米で地域を盛り立てたい」そんな想いもあるコンテストです。

記者発表会当日は、日本お米向上委員会委員長である橋本隆志、同委員会の顧問である佐々木 浩(ミュッシュラン2つ星 祇園 さゝ木 店主)に加え、「お米番付2013」受賞者の生産者3名が参加致します。多方面の食のプロフェッショナルのお米に対する熱い想いや、日本お米向上委員会が考える新しいお米の流通の仕組み、それに対するお米づくりに携わる生産者の“生の声”をぜひお聞きください。



<お米番付2014 記者発表会 開催概要>

- 日時：2014年8月28日（木） 受付／12:30～ 開会／13:00～14:00
- 会場：東京交通会館 3階 グリーンルーム （JR有楽町駅 徒歩1分）
〒100-0006 東京都千代田区有楽町二丁目10番1号
- 内容：「お米番付2014」開催に対する熱い想い
日本お米向上委員会が考える新しいお米流通の仕組み
「お米番付2013」受賞者のお米づくり生産者の“生の声”

◎お申込み方法：必要事項を記入のうえ、メールもしくはFAXにてお申込みください。

◎必要事項：お名前、会社名、媒体名、ご連絡先電話番号、参加人数

◎お申込みメールアドレス：広報担当者 松下 matsushita@okomeya.net

◎お申込みFAX番号：075-200-3518

※件名に【お米番付2014 記者発表会の参加】とご記入ください。

なお、会場の都合上、1社2名様まででお願いいたします。

◎申込み締切り：8月25日（月）（事前準備の関係上、ご協力の程よろしく申し上げます。）

◎本件に対するお問い合わせ先：広報担当者 松下 祐 090-3959-2175（直通携帯）

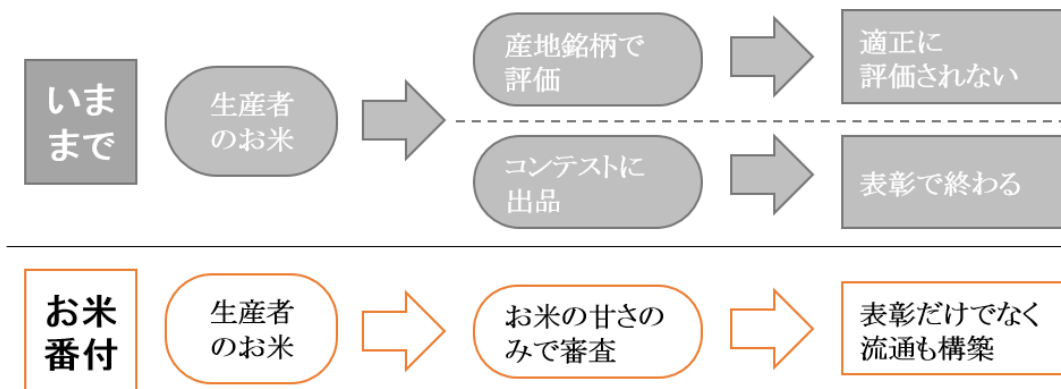
随時取材も受け付けております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

◆「お米番付」から始まる新たな「お米」の流通の仕組み

毎年行われる日本穀物検定協会主催の全国食味ランキングが発表されると、消費者の間では上位のお米を「食べてみたい」という動きが起こります。発表をされた上位のお米は市場・スーパーで同じ産地、同じ品種のお米は入手できても、審査されたお米そのものではありません。お米は本来、作られる土壌、作り手、肥料など様々の要因によって、同じ地域・品種でも味の差が出てしまいます。

「お米番付 2014」では、審査されたお米を実際に買って、食べることができ、そしてギフトとして贈れるという新しい流通の仕組みが構築されています。生産者にとっては、今まで産地銘柄という枠に縛られていたものが、品質で評価され、お米づくりに対しての正当な評価を得る機会でもあります。

昨年のグランプリに選ばれたお米は、大手航空会社国際線ファーストクラスの機内食やミシュラン星付きレストランでの採用をはじめ、銀座、祇園の米料亭 八代目儀兵衛で1万食を以上提供し、新しい流通の仕組みが構築されました。



日本お米向上委員会は、このような新たな流通の仕組みを創り、日本のお米業界の活性化を進めてまいります。



<お米番付2014 コンテスト概要> ～食味計では計れない甘いお米を発掘するコンテスト～

- 主催：日本お米向上委員会
- 代表・発起人：橋本 隆志（株式会社八代目儀兵衛 代表取締役社長）
- 顧問：佐々木 浩（祇園さゝ木店主）、門上 武司（フードコラムニスト、雑誌「あまから手帖」編集顧問）
- 公式サイト：<http://www.okome-ranking.com>
- 応募資格：全国のお米生産者及びJ A団体
- エントリー数：先着 200 点限定
- エントリー料：3,000 円 ※1 品種につき、1 エントリー
- 大会日程 エントリー期間：2014 年 8 月 8 日（金）～10 月 15 日（水）必着 ※メール・FAX・郵送にて受付
 出品米の受付期間：9 月 1 日（月）～11 月 3 日（月）必着
 最終審査：2014 年 11 月 19 日（水）銀座米料亭 八代目儀兵衛

◆日本お米向上委員会について

お米の質＝「甘さ」を追求する米づくりを大事にしていくことが、これからの日本の農業を支えていくことだと考えております。「お米番付」に始まり、親子での食育授業や、お米の美味しい食べ方講座、田植え・稲刈りなど多岐にわたる活動を通じて、日本米の素晴らしさをもう一度実感していただくために、この委員会を設立致しました。

【日本お米向上委員会の誓い】

お米の消費量拡大や、お米文化の啓蒙活動をはじめとした、8つの行動指針を掲げております。

1. お米の消費量を増やし、日本の食糧自給率の向上に貢献します。
2. お米を「食糧」ではなく、「味わうもの」として、お米の楽しさを伝えます。
3. 親子でお米の美味しさを体験する機会を作り「コメ離れ」から「コメ好き」の輪を広げます。
4. 行政・大学とも連携し、篤農家と消費者との懸け橋となり、日本の米産業の発展に寄与します。
5. 日本型炊飯メソッドを世界に広げる普及活動をしていきます。
6. 産地・銘柄だけでお米を判断せず、全国の美味しいお米を紹介し続けます。
7. お米・ご飯についての正しい情報を世の中に発信します。
8. 日本の「風味豊かなお米」を消費者に届けるため、流通の仕組みを構築します。

【本件に関するお問い合わせ】

日本お米向上委員会

〒104-0061

東京都中央区銀座5丁目4番15号 株式会社 八代目儀兵衛内

広報担当：松下 祐

Mail: matsushita@okomeya.net

電話：090-3959-2175（直通）