

PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年11月16日

日本お米向上委員会

【速報】「お米番付 2017」の入賞米 8 種類が決定！

食のプロが「五感で感じる美味しさ」を追求した美食審査にて究極のお米を選出

今回は過去最高となる全国 35 都道府県 159 品の応募。最終審査では、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が審査し、入賞米 8 種類を決定。



■全国 159 出品数の中から選ばれた入賞米 8 種類 ※順不同

北海道雨竜郡秩父別町 ゆめぴりか 作：桜澤 雄大

群馬県沼田市 コシヒカリ 作：金井 繁行

新潟県佐渡市 コシヒカリ 作：間 克行

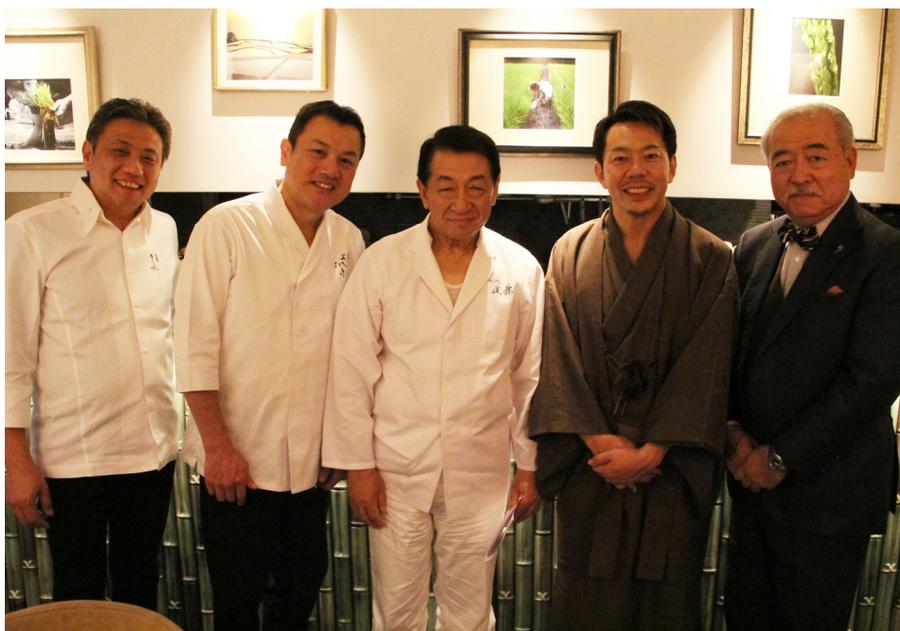
長野県飯山市 夢ごこち 作：市川 英夫

岐阜県下呂市 いのちの壱 作：曾我 康弘

京都府八幡市 ヒノヒカリ 作：辻 典彦

広島県山県郡北広島町 コシヒカリ 作：岸 洋正

宮崎県えびの市 ヒノヒカリ 作：宮崎 弘昭



■「本当に実力のある地域や生産者にスポットライトを」 コンテスト開催の意義

これまで、消費者自身が「お米」を味で評価・判断し、本当に美味しいお米を選ぶことは少なかったはずですが。有名な産地銘柄や機械的なお米コンテストで表彰されたものしか判断基準がなく、その他のお米は価格競争を強いられ、品質に見合った正しい評価がなされることはありませんでした。台頭する産地銘柄の影に埋もれながらも、地域特性の有効活用や独創的な栽培技術、研究を重ねた匠の技により育まれた「甘いお米」は、もっと評価されるべき存在と我々は考えます。

当委員会ではこのような現実を端を発し、消費者が安心して美味しいお米を購入できる裏付けを担保し、「甘いお米」づくりに本気で向き合う産地と生産者を全国から発掘することで、消費者と生産者の双方に価値のあるコンテストとして開催を決定いたしました。

【他のコンテストとの違い】

「従来のお米コンテスト」	「お米番付」
食味計による機械審査	お米マイスターによる実食審査
▼	▼
消費者や関係者による食味審査	東西の食のプロによる最終食味審査
▼	▼
表彰	上位8種を選出し、消費者との懸け橋に

■東西の食のプロとお米マイスターによる厳正なる食味審査

本コンテストでは、全国からエントリーされたお米すべてを、当委員会が定めた7つの食味基準に基づき、日本米穀小売商業組合連合に認定された27名のお米マイスター及びミシュラン星付きの料理人やフードコラムニストなど、**東西の食のプロフェッショナル**による審査を経て上位8品を決定しました。

【7つの食味基準とは】

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、ツヤ、白さ、香り、食感、粘り、甘さ、喉越しからなるお米を総合的に評価する基準であり、この7項目を数値化することで、お米本来の“おいしさ”を正確に審査しております。



【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。

- 日本お米向上委員会 「割烹 祇園 さ>木」 店主 佐々木 浩
- 日本お米向上委員会 フードコラムニスト 門上 武司
- 銀座「てんぷら 近藤」 店主 近藤 文夫
- 「鮓よしたけ」 店主 吉武 正博

■期間限定「お米番付 2017」の入選米が京都祇園・東京銀座 米料亭「八代目儀兵衛」で提供

「お米番付 2017」上位 8 種類に選ばれたお米は、株式会社八代目儀兵衛（所在地：京都市下京区 代表取締役社長：橋本隆志）が、「銀シャリの炊き立てご飯」として体験できる場所として、祇園と銀座の米料亭八代目儀兵衛（<http://www.okomeya-ryotei.net>）で期間限定にて提供いたします。

12月1日（金）～ 12月3日（日）新潟県佐渡市 コシヒカリ 作：間 克行

1月12日（金）～ 1月14日（日）群馬県沼田市 コシヒカリ 作：金井 繁行

2月2日（金）～ 2月4日（日）岐阜県下呂市 いのちの舌 作：曾我 康弘

3月2日（金）～ 3月4日（日）北海道雨竜郡秩父別町 ゆめぴりか 作：桜澤 雄大

4月6日（金）～ 4月8日（日）広島県山県郡北広島町 コシヒカリ 作：岸 洋正

5月11日（金）～ 5月13日（日）京都府八幡市 ヒノヒカリ 作：辻 典彦

6月1日（金）～ 6月3日（日）長野県飯山市 夢ごこち 作：市川 英夫

7月6日（金）～ 7月8日（日）宮崎県えびの市 ヒノヒカリ 作：宮崎 弘昭

■数量限定販売 ギフトセット「OKOME BANZUKE SELECTION 2017」

株式会社八代目儀兵衛が、販売委託を受け「OKOME BANZUKE SELECTION」と題し、2合用・3合用の詰め合わせのギフトを、2017年12月1日以降のお届け分より八代目儀兵衛内のウェブサイト (<https://www.okomeya.net/banzuke>) にて販売を開始いたします。



【商品ラインナップ一覧】



【2合×8個セット ￥5,000.- (税別 送料無料)】



【3合×8個セット ￥7,500.- (税別 送料無料)】

.....



<株式会社八代目儀兵衛 会社概要>

京都に代々続く老舗米屋“八代目儀兵衛（はちだいめぎへえ）”

お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売や京都祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭八代目儀兵衛」などを展開する企業。他業種企業ともコラボレーションも多数実施している。（<http://hachidai.me>）

.....

【本件に関するお問い合わせ】

日本お米向上委員会

〒600-8883 京都府京都市下京区西七条北衣田町 10

広報担当：小野寺

Mail : onodera@okomeya.net

電話：080-3833-9771