



# お米番付 2018

～ 地域を発掘する ～

<エントリー期間>

9/1(土)～10/20(土)

# 「食味計」を使った審査は一切行いません。 お米マイスターと食のプロの五感で 「甘い」お米を選びます。

お米番付では食味計は一切使わず、お米の個性を大切にするため、実際に人の五感で感じる美味しさを頼りに、出品された全てのお米を日米連認定のお米マイスターが実食審査いたします。最終選考にはミシュラン星付き料理人や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品を決定します。



## 7つの食味審査基準

ツヤ

お米表面の光沢

白さ

透明感のある白さ

香り

湯気から感じる甘み

甘さ

噛むほどに染み出る甘さ

粘り

はねかえりを感じる心地よい噛みごたえ

食感

粒ごとの歯ざわりのなめらかさ

喉越し

喉でとろけるような感覚

全てのお米を平等に審査するため、厳格なルールに基いて炊飯を行います。洗米・浸水には硬度30度の水を用い、食味審査は炊きあがり10分後に行います。

## 東西の食のプロが集結



「祇園さゝ木」店主

佐々木 浩

フードコラムニスト

門上 武司

八代目儀兵衛

橋本 隆志

銀座「てんぷら 近藤」店主

近藤 文夫

「鮭よしたけ」店主

吉武 正博

割烹「祇園さゝ木」店主。カウンターで繰り広げられる独特な料理スタイルは日本料理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2018二つ星獲得(9年連続)。「情熱大陸」など、テレビ出演も多数。

関西の食雑誌「あまから手帖」の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心にプロデューサーとして活動。「関西の食ならこの男に聞け」と評判高く、メディアにて発言も多い。「京料理、おあがりやす」(廣済堂出版)等、著書多数。

江戸寛政時代より続く橋本儀兵衛の八代目。五ツ星お米マイスターであり日本お米向上委員会委員長を務める。「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。

「天ぷらの本当の味を知ってほしい」との想いから、革新的な料理を提供し、多くの文化人や海外からのゲストを魅了する和食界の巨匠。ミシュラン二つ星を獲得した今も素材の産地には自ら赴き、昼夜を問わず今でもカウンターに立ち続ける。

丁寧な仕事から生まれるお鮭は、各界の著名人をも魅了。ミシュランガイド東京で8年連続三つ星を獲得し、香港に開店した「すし志魂」も香港版にて三つ星を獲得。あらゆるメディアで絶賛を受ける日本を代表する鮭職人。

# 産地も銘柄も関係なし 実力を評価し「光」をあてる

このコンテストは従来、重視されてきた産地銘柄という枠に縛られていた評価の軸を変え「品質」を最も重視し、本気でお米と向き合う生産者や産地に「光」をあてることを目的としております。

## 受賞生産者の声

### 【販路開拓のきっかけに】

受賞がきっかけで様々なメディアに取り上げていただき、地元の量販店にお声をかけていただき、販売に向けて調整をしているところです。

### 【感動の米料亭と商品化】

米料亭で自分のお米が提供され、華やかなギフトとして商品化。これ以上ない喜びでした。これまでの苦勞が報われる思いであり、これからの活力になりました。



## 受賞後の主な実績

- 大手量販店との契約 ■ 販路・面積の拡大
- メディアでの宣伝 ■ 地域のリーダーに

## お米番付過去受賞者

- 原田 章弘：北海道雨竜郡秩父別町「ゆめびりか」
  - 照井 勝也：岩手県北上市「いのちの巻」
  - 板垣 弘志：山形県鶴岡市「ササニシキ」
  - 柳 保男：山形県東置賜郡高島町「ひとめぼれ」
  - 本多 義光：群馬県利根郡みなかみ町「コシヒカリ」
  - 仲川 芳信：新潟県佐渡市「コシヒカリ」
  - 小野 喜代司：新潟県長岡市「コシヒカリ」
  - 末政 博司：石川県珠洲市「コシヒカリ」
  - 谷口 博郁：石川県羽咋郡宝達志水町「コシヒカリ」
  - 吉田 嘉兵衛：福井県福井市「ミルキークイーン」
  - 藤巻 敬正：山梨県北杜市「農林 48 号」
  - 宮澤 和芳：長野県安曇野市「コシヒカリ」
  - 市川 英夫：長野県飯山市「夢ごちこ」
  - 小嶋 秀典：長野県飯山市「コシヒカリ」
  - 佐藤 嘉一：長野県飯山市「コシヒカリ」
  - 曾我 康弘：岐阜県下呂市「いのちの巻」
  - 奥村 知己：岐阜県岐阜市「ハツシモ」
  - 小松 隆一：岐阜県郡上市「コシヒカリ」
  - 遠藤 博雄：静岡県駿東郡小山町「コシヒカリ」
  - 辻 典彦：京都府八幡市「ヒノヒカリ」
  - 三上 惇二：鳥取県日野郡日南町「コシヒカリ」
  - 松田 一馬：広島県庄原市「あきざかり」
  - 川口 広樹：福岡県みやま市「にこまる」
  - 北嶋 将治：福岡県朝倉市「にこまる」
  - 山地 整：熊本県上益城郡御船町「森のくまさん」
  - 川内 信子：宮崎県えびの市「ヒノヒカリ」
  - 上田 満房：宮崎県えびの市「ヒノヒカリ」
  - 井上 義人：宮崎県えびの市「ヒノヒカリ」
  - 伊集院 國光：宮崎県えびの市「ヒノヒカリ」
- ※順不同：北から都道府県順

## お米番付 2017 受賞生産者



# 受賞米実績



## 商品化され全国の消費者へ

上位8種の番付入りを果たしたお米は、食のプロが選んだ最高のお米ギフト

「OKOME BANZUKE SELECTION」として商品化。パッケージにはそれぞれに産地及び生産者氏名が刻印され、限定1,000セットを販売いたします。

## 米料亭での採用（期間限定）

「究極の銀シャリ」を五感で感じて食べてもらえる場として株式会社八代目儀兵衛が運営する米料亭にて期間限定で受賞米を提供。最高の状態で炊きあがったお米を広く多くの方へ召し上がっていただき、皆様の「想い」を伝えるきっかけをつくります。

### 【提供店舗】

京都祇園・東京銀座 米料亭 八代目儀兵衛



## 各種メディアへの掲載

地元の新聞やテレビ等、各種メディアに取り上げられたことがきっかけで、お米の販路拡大につながった方も多く、中には量販店からお声がけいただいた方や講演依頼をいただく方もいらっしゃいます。受賞により、皆様のお米を多くの方へ知っていただくチャンスでもあります。



## ミシュランガイド 掲載料亭にて採用



※写真はイメージです。  
※料亭の採用には4.8t必要です。

## 大手航空会社ファーストクラス 機内食にて採用



※写真はイメージです。  
※航空会社の採用には3t必要です。

## 出品資格

- ・全国の美味しいお米作りに取り組んでいる生産者様（個人及び団体）  
※JA様の出品も可能です（生産者様が特定できることが条件）

## 出品条件

- ・同じ農法で作られたお米を **30kg×20袋以上**用意でき、**11月中旬まで保管**できること。
- ・1生産者様につき同一品種の出品は1点まで。  
（JA様につきましては生産者が異なることを条件に同一品種の複数出品可）
- ・**一品種につき5,000円のエントリー料**を頂戴いたします。

### 【注意事項】

- ・最終審査進出には株式会社八代目儀兵衛とのお米の売買契約成立が条件となります。
- ・一次審査を通過しない、または契約が成立しない場合、お米の取引はございません。

### エントリー

#### 【9月1日(土)～10月20日(土) 必着】

本紙中面の「お米番付出品申込書」に必要事項を記載の上、下記の方法にて送付願います。

郵送：〒612-8387 京都府京都市伏見区下鳥羽平塚町138

京神倉庫内 日本お米向上委員会 宛

FAX：075-200-3518

E-mail：banduke@okome-ranking.com

### エントリー料支払

申込書の受取後、出品番号並びに振込用紙を送付いたします。  
同封の要領に基づきお支払いならびに出品米の送付をお願いします。  
※エントリー料未払いでお米を送付いただいても選考には進めません。

### 出品米送付

#### 【9月1日(土)～10月31日(水) 必着】

平成30年産玄米3kgをお送りください。

〒612-8387 京都府京都市伏見区下鳥羽平塚町138

京神倉庫内 日本お米向上委員会 宛

TEL：075-277-8755 ※送料は各自ご負担ください。

随時審査をいたしますので  
玄米のご用意ができ次第  
早めの送付をお願いいたします。

### 一次審査

#### 【玄米到着後順次～】

一次選考通過者のみ11月1日(木)～11月8日(木)までにお電話にてご連絡をさせていただきます。この間にご連絡がつかない方は落選となります。予めご了承くださいませ。

### 最終審査

【11月15日(木)】会場：銀座米料亭 八代目儀兵衛

### 結果発表

【11月下旬予定】当委員会のWebサイトにて掲示

### 日本お米向上委員会の想い

私たちは、お米の質＝「甘さ」を追求する米作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、親子での食育事業や、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して、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しました。

日本お米向上委員会 委員長 橋本 隆志



生産者様プロフィール

氏名 (団体名)	フリガナ	TEL 又は 携帯電話
		FAX
住所	〒 - フリガナ 都・道 府・県	

お米のプロフィール ※複数エントリーする場合、コピーして1品種につき1枚のエントリー用紙でお送りください。

品種名			
出品米 生産量	t	収穫 予定日	年 月 日
<p>■地域や土壌・水・気候の特徴</p>			
<p>■栽培方法のこだわり(独自の農法やこだわりの肥料、極意など)</p>			
希望 買取価格	玄米 30kg ・ 円 (税込)		
誓約事項 注意事項	<p>【誓約事項】</p> <p>○出品米と入賞時に出荷するお米はすべて、同じ栽培方法で管理しています(多少の施肥量の違い等は可)</p> <p>○30kg x 20袋のお米の使用先は、(株)八代目儀兵衛に一任します。</p> <p>【注意事項】</p> <p>○審査結果は官能検査の結果です。食味計の点数は一切考慮しませんのでご了承ください。</p> <p>○選考結果は最終審査に選出される候補の方のみに連絡いたします。</p> <p>○出品米の送付費用は各自でご負担ください。</p>		
	誓約事項について同意された方は 右に署名(直筆)と捺印をお願いします。	署名	

■郵送の場合はこちらまで

〒612-8387 京都府京都市伏見区下鳥羽平塚町 138 京神倉庫内  
日本お米向上委員会 宛

お問い合わせ先
TEL: 075-277-8755 FAX: 075-200-3518
電話受付時間: 10時~17時 (日・祝日を除く)
E-mail: banduke@okome-ranking.com