

【速報】日本全国のお米の生産者を発掘する「お米番付 2014」結果発表

食のプロによる最終審査で選ばれた8種類の入選米が決定！



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」主催の、日本全国の生産者を発掘する「お米番付 2014」(<http://www.okome-ranking.com>) 最終審査が2014年11月19日(水)に「銀座米料亭 八代目儀兵衛」にて開催されました。全国30都道府県112品の応募総数の中から第一次審査では23名のお米マイスターによる食味審査を行い、16種類のお米を最終審査に選出いたしました。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と五ツ星お米マイスター5名で、「お米番付 2014」の入選米8種類を決定致しました。

《「お米番付 2014」入選米 全8種類》※順不同：北から都道府県順

- 岩手県北上市「いのちの粳」作：照井 勝也
- 山形県東置賜郡高島町「ひとめぼれ」作：柳 保男
- 群馬県利根郡みなかみ町「こしひかり」作：本多 義光
- 長野県飯山市「こしひかり」作：小嶋 秀典
- 岐阜県下呂市「いのちの粳」作：曾我 康弘
- 広島県庄原市「あきさかり」作：松田 一馬
- 熊本県上益城郡御船町「森のくまさん」作：山地 整
- 宮崎県えびの市「ひのひかり」作：上田 満房



＜各界の食のプロフェッショナル＞



＜最終審査会の様子＞

◆【最終審査員紹介 ～東西から食のプロが集結～】

ミシュラン星付き料理人や世界を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と五ツ星お米マイスター5名。



●日本お米向委員会 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。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業界の風雲児。お米ギフトは楽天内祝いランキング1位（3年連続）を獲得。



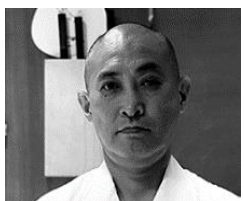
●日本お米向委員会 「割烹 祇園 さゝ木」 店主 佐々木 浩

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し、独創性で評判を呼ぶ。ミシュランガイド関西 2015 二つ星獲得(6年連続)。「情熱大陸」(毎日放送)等、テレビ出演も多数。



●日本お米向委員会 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」と評価も高い。「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。



●米料亭 八代目儀兵衛 料理長 橋本 晃治

自身の研究を元にお米の「甘さ」を引出す、お米のとぎ方、水の構成、時間、火加減など米炊き職人としてのオリジナルメソッドを確立。お米を「もっと楽しく、もっと美味しく」伝える伝道師としてTV・雑誌にも数多く取り上げられ、大きな反響を得る

◆「お米番付」から始まる新たな「お米」の流通の仕組み

「お米番付 2014」では、審査されたお米を実際を買って、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。

【期間限定「お米番付 2014」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 2014」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.hachidaime.co.jp/>）で期間限定にて提供いたします。

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| ・長野県飯山市「こしひかり」作：小嶋 秀典 | 2014 年 12 月 5 日(金)～12 月 7 日(日) |
| ・山形県東置賜郡高畠町「ひとめぼれ」作：柳 保男 | 2015 年 1 月 9 日(金)～1 月 11 日(日) |
| ・宮崎県えびの市「ひのひかり」作：上田 満房 | 2015 年 2 月 6 日(金)～2 月 8 日(日) |
| ・岐阜県下呂市「いのちの壺」作：曾我 康弘 | 2015 年 3 月 6 日(金)～3 月 8 日(日) |
| ・熊本県上益城郡御船町「森のくまさん」作：山地 整 | 2015 年 4 月 3 日(金)～4 月 5 日(日) |
| ・群馬県利根郡みなかみ町「こしひかり」作：本多 義光 | 2015 年 5 月 2 日(金)～5 月 4 日(日) |
| ・岩手県北上市「いのちの壺」作：照井 勝也 | 2015 年 6 月 5 日(金)～6 月 7 日(日) |
| ・広島県庄原市「あきさかり」作：松田 一馬 | 2015 年 7 月 5 日(金)～7 月 5 日(日) |

【数量限定販売 「OKOME BANZUKE SELECTION 2014」】

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、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として、2014 年 12 月 1 日より八代目儀兵衛内のウェブサイト（<http://www.okomeya.net/banzuke/>）にてインターネットで販売を開始いたします。



【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)】

◆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、8つの行動指標

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中に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)