

【速報】日本全国のお米の生産者を発掘する「お米番付 2015」結果発表

食味計では計れない“甘いお米”を目利きし、
食のプロによる最終審査で選ばれた8種類の入賞米が決定！



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、日本全国のお米の生産者を発掘する「お米番付 2015」 (<http://www.okome-ranking.com>) の最終審査会が 2015 年 11 月 16 日(月)に「銀座米料亭 八代目儀兵衛」にて開催されました。**3年目となる今回は過去最高となる全国 30 都道府県 135 品の応募総数**の中から第一次審査では 24 名のお米マイスターによる食味審査を行い、12 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4名で、「お米番付 2015」の入賞米 8 種類を決定致しました。

■全国 135 出品数の中から選ばれた入賞米 8 種類

※順不同：北から都道府県順

北海道雨竜郡秩父別町	「ゆめぴりか」	作：原田 章弘
山形県鶴岡市	「ササニシキ」	作：板垣 弘志
新潟県長岡市	「コシヒカリ」	作：小野 喜代司
長野県飯山市	「コシヒカリ」	作：佐藤 嘉一
群馬県利根郡みなかみ町	「コシヒカリ」	作：本多 義光
岐阜県岐阜市	「ハツシモ」	作：奥村 知己
福岡県朝倉市	「にこまる」	作：北嶋 将治
宮崎県えびの市	「ヒノヒカリ」	作：井上 義人



<各界の食のプロフェッショナル>



<最終審査会の様子>

◆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」お米を選びました。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」しております。

◆最終審査委員紹介 ～東西から食のプロフェッショナルが集結～

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の方を交え、入賞米を決定致しました。



●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 さゝ木」 店主 佐々木 浩

カウンターで繰り上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（6年連続）「情熱大陸」（毎日放送）等、テレビ出演も多数。



●日本お米向上委員会 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。



●銀座「てんぷら 近藤」店主 近藤 文夫

「天ぷらの本当の味を知ってほしい」との思いから、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。美食の最前線に立ち続け、ミシュラン2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。



●「新ばし しみづ」の店主 清水 邦浩

鮪ネタは丁寧に仕事がされており、「いなせ」という言葉がぴったりの江戸前の寿司店。鮪一筋の暖簾を掲げて16年、独自の美学から常に最高を追求し続ける、予約の取りにくい東京の寿司店。

◆「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」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。お米番付は2013年から開催し、今年で3年目を迎え、米料亭八代目儀兵衛での食べる体験（累計1万食提供）や某大手航空会社の国際線機内食採用（5生産者採用実績）など、“甘いお米”づくりの生産者とそれを食べたい消費者とを直接つないできました。また、「お米番付」の認知度の高まりとともに、“甘いお米”づくりを目指す生産者、“甘いお米”を食べたい消費者が共に増えてきていると自負しております。私たちは、“甘いお米”こそ日本人が残すべきお米文化の原点だと考えております。まだまだ発掘されてない生産者を掘り起し、消費者と直接つなぎ、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。

【期間限定「お米番付 2015」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 2015」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。

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| ・新潟県長岡市 「コシヒカリ」 作：小野 喜代司 | 2015年12月4日(金)～12月6日(日) |
| ・岐阜県岐阜市 「ハツシモ」 作：奥村 知己 | 2016年1月8日(金)～1月10日(日) |
| ・山形県鶴岡市 「ササニシキ」 作：板垣 弘志 | 2016年2月5日(金)～2月7日(日) |
| ・群馬県利根郡みなかみ町 「コシヒカリ」 作：本多 義光 | 2016年3月4日(金)～3月6日(日) |
| ・北海道雨竜郡秩父別町 「ゆめぴりか」 作：原田 章弘 | 2016年4月1日(金)～4月3日(日) |
| ・福岡県朝倉市 「にこまる」 作：北嶋 将治 | 2016年5月13日(金)～5月15日(日) |
| ・長野県飯山市 「コシヒカリ」 作：佐藤 嘉一 | 2016年6月3日(金)～6月5日(日) |
| ・宮崎県えびの市 「ヒノヒカリ」 作：井上 義人 | 2016年7月1日(金)～7月3日(日) |

【数量限定販売 ギフトセット「OKOME BANZUKE SELECTION 2015」】

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を、2015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。

2015
12月1日到着分
先行予約
数量限定

OKOME
BANZUKE
SELECTION
★★★★★
2015

日本お米向上委員会

有名料亭料理長・フードコラムニスト・五ツ星お米マイスターなど
食のプロ達を選んだ最高のギフト。本年も販売決定!!

■商品ライナップ一覧



【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)】

【本年より新商品販売 ご自宅用食べ比べセット「OKOME BANZUKE SELECTION 2015」】

お客様のご要望にお答えし、本年より新商品として、ご自宅用の食べ比べセットを2015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。

■商品ライナップ一覧



【2合×8個セット ¥4,000.- (税別 送料無料)】



【3合×8個セット ¥6,000.- (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。

【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)