

## NEWS RELEASE

令和8年2月18日

報道関係各位

東洋ライス株式会社  
代表取締役社長 雜賀慶二

### 2026年度の「世界最高米®」原料玄米が決定！ 今年度は福島県、新潟県、岐阜県から5品を認定

東洋ライス株式会社（銀座本社：東京都中央区、代表取締役社長：雑賀慶二）は、日本産米の価値向上とコメ生産者に夢と希望を持ってもらうことを目指す「世界最高米」事業について、第11回目となる2026年度の取り組みを開始しました。

世界最高米とは、世界最大規模の国際食味コンクールである「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会（米・食味鑑定士協会主催）」における金賞受賞米の中から、最高の生命力（酵素活性）と良食味を兼ね備えたコメを当社独自の基準で厳選し、さらに当社独自の加工技術によって生命力、栄養素を更に引き出した金芽米に仕上げ、世界最高の価値を有するものとして最高の価格で販売しているコメです。

#### ◆2026年度世界最高米について

毎年、国内外から5,000点近くが出品される国内最大級のおコメのコンクールである「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」において数少ない金賞を受賞した玄米の中から選ばれます。

今年度の原料玄米は、2025年12月に茨城県つくばみらい市で開かれた「第27回大会」において、「国際総合部門」及び「栽培別部門 米の精」で金賞を受賞した玄米の中から、当社独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選し、福島県1品、新潟県1品、岐阜県3品の合計5品を認定し、1kgあたり1900円で買い受けました。これらの原料玄米は、およそ半年間、当社が17年前に開発した熟成保管庫「エコ・グリーン・カプセル」に保管し熟成させたあと、更に厳選したコメを独自の技術により最高品位の「金芽米」に仕上げて世に出します。

## NEWS RELEASE

### ◆世界最高米 認定玄米の生産者について

今回の「世界最高米」に認定された玄米の生産者は以下の通りです（敬称略）。

生産者名	産地	品種	受賞内容
会津猪苗代カンダファーム 神田 忍	福島県 猪苗代町	ゆうだい 21	国際総合部門 金賞
株式会社 naco『イケベジ』 荒井 瑠伽	新潟県 佐渡市	にこまる	国際総合部門 金賞
水田農業サービス 岩島精米所 岩島 正卓	岐阜県 高山市	みどり豊	国際総合部門 金賞
白川村美味しい米づくり研究会 黒木 雄太	岐阜県 白川村	コシヒカリ	国際総合部門 金賞
大田ファーム 大田 妙子	岐阜県 白川村	コシヒカリ	栽培別部門 米の精 金賞

### ◆世界最高米 認定玄米の生産者の皆様からいただいたコメント

＜会津猪苗代カンダファーム 神田 忍 様＞



世界最高米の認定は「農家人生最後の夢」でした。選出頂き、とても光栄です。  
猪苗代は標高 500 メートル超で、これまで猛暑日が 1 日も記録されず、磐梯山の雪解け水は超軟水という、お米にとっての最後の楽園と考えています。  
無名の私にアドバイスをしてくださった、山形、南魚沼、飛騨のお米づくりの匠、そして支えてくださった地域の方、家族に感謝しています。

## NEWS RELEASE

＜株式会社 naco 『イケベジ』 荒井 瑞伽 様＞



「世界最高米」への認定、心より感謝申し上げます。  
これは佐渡ヶ島の先輩方から受け継いだ知恵と、トキを象徴とする生物多様性を守る米作りの賜物です。この文化を大切に、次世代へしっかりとバトンを渡します。  
これからも歌って笑って挑戦を続け、時代の変化も楽しみながら、質の高いお米を育み続けます。

＜水田農業サービス 岩島精米所 岩島 正卓 様＞



飛騨高山丹生川町、標高 600m級の中山間地でお米作りをさせて頂いております。  
今回で 2 度目の認定を頂き、人、水田、環境に感謝致します。  
出会いの品種と 10 年の試験栽培期間、近年の環境の変化に伴い、圃場ごとに田んぼと稻との話合いをしながら作付けをさせて頂いております。  
『田んぼは日本の宝物』を理念に、飛騨のお米と多様な生態系を未来へ繋ぐ架け橋として日々精進致します。

## NEWS RELEASE

<白川村美味しい米づくり研究会 黒木 雄太 様>



念願だった米・食味分析コンクールで金賞をいただき、さらに世界最高米にも認定され。本当にありがとうございます。ここまで続けてこられたのは、支えてくださった皆さんのおかげです。世界文化遺産白川郷の圃場という環境の中で、先祖から受け継いできた田んぼを大切にしながら、品質向上に向き合ってきました。これからも挑戦を重ね、米づくりへの誇りを胸に前へ進んでいきます。

## NEWS RELEASE

人も自然もすこやかに  
**東洋ライス**

<大田ファーム 大田 妙子 様>



「世界遺産」白川郷で農業を営んでいる夫婦だけの小さな農家です。  
秋作業では品質向上のため稻刈り後「米の精」などを入れて耕起します。  
同じコシヒカリでも環境が変われば味や風味は変わります。  
白川村のコシヒカリが2年連続3度目の「世界最高米」に選出していただきとても光栄です。  
今後も「白川村美味しい米づくり研究会」で栽培方法を共有しながら美味しいお米の产地としても有名になれるよう頑張ります。

### 【東洋ライス株式会社の概要】

- ・設立=1961年（昭和36年） ・資本金=1億円
- ・事業内容=金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・銀座本社所在地=東京都中央区銀座5-10-13
- ・電話番号=03-3572-7550 ・ファックス=03-3572-7551
- ・URL= <http://www.toyo-rice.jp/>