

2021年11月23日（火・祝）「新潟米 オンザライス選手権」決勝大会開催！

新潟が誇るお米たちが、絶品おかずを受け止める“白米史上、最も熱い戦い”  
**「新潟米 オンザライス選手権」**  
初代王者は **新之助 × 藤五郎梅の梅干し** に決定！

新潟県産米（以下「新潟米」という。）のおいしさを伝えるため、新潟米に一品のおかずを乗せ、そのおいしさや見た目の美しさを競う「新潟米 オンザライス選手権」の決勝大会を、2021年11月23日（火・祝）に開催しました。

審査員および視聴者による厳選なる審査の結果、「新之助」と「藤五郎梅の梅干し」が見事初代王者に輝きました。



決勝大会の様子：<https://www.youtube.com/watch?v=ygg3hDthLxo>

みなさんも炊きたての新潟米にお好みのおかずをオンザライス！シンプルだからこそ、新潟米のおいしさを感じてください！

■新潟米「新之助」公式Twitterアカウントでは、選手権出場の全5種の新潟米&“優勝おかず”藤五郎梅の梅干しが当たるタイアップキャンペーンを実施中！

<応募期間>

2021年11月19日(金)~30日(火) まで

<賞品>

新潟米5種(新潟・岩船・佐渡・魚沼コシヒカリ、新之助) 各2kg (合計10kg) と  
優勝おかず「藤五郎梅の梅干し」の“セット”を抽選で5名様

<応募方法>

1. お手持ちのTwitterアカウントより、①「新潟米『新之助』 (@shinnosuke\_ngt) 」と  
②「新潟米 オンザライス選手権 (@ngt\_ontherice) 」の公式アカウントの両方をフォロー
2. 新潟米「新之助」公式Twitterアカウント内の対象のキャンペーン投稿をリツイート

● 詳細はこちらよりご覧ください：<https://shinnosuke.niigata.jp/news/2021/09/1782/>



## ■ 決勝大会 審査員の皆様

決勝大会当日は、審査員として、元体操競技選手の森末慎二さん、5ツ星お米マイスターの澁谷梨絵さん、そして、霞が関初の官僚系YouTuber「BUZZ MAFF (ばずまふ)」の白石さんが登場し、“着地の美しさ”や“お米のおいしさ”など、様々な視点から決勝大会を審査いただきました。



澁谷 梨絵 (しぶやりえ) さん



森末 慎二 (もりすえしんじ) さん



農林水産省「BUZZ MAFF (ばずまふ)」  
白石さん

## ■ 決勝大会 当日の様子

オンザライス動画の視聴や実食だけでなく、東京・大塚の人気おにぎり専門店「ほんご」の女将・右近由美子さんが特別ゲストとしてサプライズ登場！お店で人気の「牛すじ」を特別にお持ちいただき、審査員の皆様にも実食いただきました。



おにぎり専門店「ほんご」 右近由美子さん

### 「新潟米 オンザライス選手権」とは

旨味、甘み、粘りや美しさなどの魅力を兼ね備えた新潟米の「見た目の美しさ」に着目し、新潟・岩船・佐渡・魚沼の4地域の「コシヒカリ」と新ブランド米「新之助」の計5種類の新潟米ごとに、厳選された絶品のおかずを「ごはんの上」にのせる＝「オンザライス」する瞬間、どの新潟米が一番おいしそうに、力強く、そして華麗におかずを受け止めることができるのかを競うコンテスト。



ごはん合うおかずを各3品ずつ計15品選抜し、5週間にわたる予選大会を開催。

各週Twitterにて最もリツイート数が多かった5つの新潟米とおかずの組み合わせが決勝大会へと進出しました。

U R L : <https://ngt-ontherice.com/>

Twitter : [@ngt\\_ontherice](https://twitter.com/ngt_ontherice)

YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCQFAF0dNs22tnonQBzNpgbQ>

## <第1週目：新潟コシヒカリ>

### サーモン塩辛

サーモンの特に脂の乗ったハラスを使い塩麴と共に熟成。とろけた旨味とねっとりとした塩気がお米に絡みます。

<https://youtu.be/oov83NZDDuo>



決勝進出

### 卵黄の味噌漬

濃厚な卵黄を味噌に漬けて旨味を凝縮。熟成されたコクにごはんが進むおかずです。

<https://youtu.be/FTizWteOLrk>



### にいがた地鶏の塩麴焼き

「おいしさ」「ヘルシー」「ジューシー」を兼ね備えたにいがた地鶏を塩麴で漬けて旨味を引き出しました。

<https://youtu.be/wVhz7UDIVak>



## <第2週目：岩船コシヒカリ>

### 鮭の焼漬

旬の秋鮭を特製の醤油だれに付け込んだ村上地域の郷土料理。醤油だれの塩気にごはんが進みます。

<https://youtu.be/TCe0NMS3WTA>



決勝進出

### 村上牛しぐれ煮

新潟の高級ブランド牛「村上牛」を生姜としょうゆで甘辛く煮込み、旨味が凝縮されています。

<https://youtu.be/pNvrjrjzBYvQ>



### はらこ

村上地域で「はらこ」と呼ばれる鮭の卵を獲れたての新鮮な状態で味付け。噛む度に濃厚な味わいが広がります。

<https://youtu.be/azmHUKyozGw>



## <第3週目：佐渡コシヒカリ>

### いかの塩辛

日本海で獲れる良質で新鮮ないかを程よい塩加減で仕上げた、ごはんとの相性抜群なおかずです。

[https://youtu.be/KoIuY9ew\\_oA](https://youtu.be/KoIuY9ew_oA)



決勝進出

### 佐渡バター

厳選された佐渡産の生乳と佐渡沖の海洋深層水塩で作られ、まろやかな風味が特徴です。

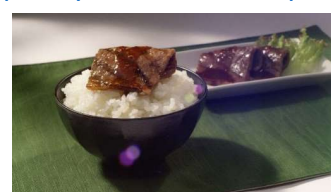
<https://youtu.be/CCS1-SIMrI0>



### 佐渡牛の焼肉

世界農業遺産にも登録された佐渡島で健やかに育つ佐渡牛。ジューシーな肉汁と柔らかさにごはんが進みます。

<https://youtu.be/9PxFqJnPw5c>

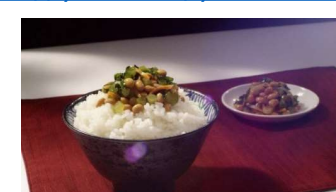


## <第4週目：魚沼コシヒカリ>

### きりざい

魚沼地域の郷土料理。野菜を細かく刻み（切り菜）納豆一緒に混ぜ合わせた栄養満点のおかずです。

<https://youtu.be/ySsYzrn9aDw>



### かぐらなんばんみそ

新潟特産の唐辛子の一種「かぐらなんばん」を味噌とともに練り上げた、ピリッとした辛味が美味しいごはんのお供です。

<https://youtu.be/JK8iQP0SYjE>

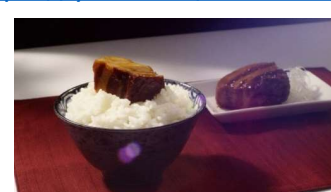


決勝進出

### 新潟県産豚の角煮

新潟県産の豚肉を長時間煮込むことで旨味を凝縮。こつりとした味付けはごはんとの相性抜群です。

<https://youtu.be/FWk2Cfz3aXg>



## <第5週目：新之助>

### 藤五郎梅の梅干し

新潟市亀田地区で栽培されるねっとりとした肉質と酸味が特徴の藤五郎梅。酸味のある梅干しとごはんとの相性は抜群。

<https://youtu.be/auFI6PJ3q48>



決勝進出

### なす漬

しまった肉質ながらやわらかく、ほのかな甘みが特徴の新潟特産「十全茄子」のなす漬。

<https://youtu.be/pHUIdHHyygg>



### タレかつ

薄めの豚かつを甘醤油だれにくぐらせた新潟のソウルフード。サクサクの豚かつと甘醤油だれの美味しさにごはんが進みます。

<https://youtu.be/z9-mNAFZW3Y>

