

PRESS RELEASE

報道関係各位



2013年8月6日

株式会社 八代目儀兵衛

産地銘柄や食味計に頼った審査ではなく日本お米向上委員会のお米マイスター20名が五感を通じて「甘いお米」を目利きし、消費者へ届けるお米番付2013を開催！
～プロが「目利き」したお米を 買える・贈れる・食べられる！～
新しいお米の流通を構築！

日本米の価値観を変えるために、お米の川上から川下までの流通改革を展開してきた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、人が感じる「甘いお米」を求めて、全国のお米の生産者を対象にしたコンテスト「お米番付2013」<http://okome-ranking.com/>を開催いたしま

日本お米向上委員会 produced by 八代目儀兵衛

☎ 075-277-8755
✉ banduke@okome-ranking.com

お米番付とは 選ばれたお米は 審査の流れ 出品者応募 八代目儀兵衛について お問い合わせ

お米番付 2013

エントリー
先着300名
限定

エントリー料
初年度¥3000
無料

大切に育てていただいたお米だからこそ、機械審査で判断いたしません！

す。

◆従来あるお米コンテストの“矛盾”から生まれた「お米番付2013」

「お米番付2013」では、従来のお米のコンテストにある食味計による「ふるい」にかけた審査は行わず、日本米穀小売商業組合連合会（日米連）に認定された八代目儀兵衛のお米マイスター20名が立ち上げた「日本お米向上委員会」が、「7つの審査基準」に則り審査します。

現在日本で広く行なわれているお米コンテストは、一次審査での食味計の機械を使ってお米を点数化し選別されます。この点数のポイントは、お米の硬さの要因であるタンパク質が少ないお米、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での食味で評価される制度になっています。

そのため、本来、私たちが重要視しているお米の「甘味」や「香り」は一次審査の段階では正しく評価されておらず、人が感じる「甘い」という感覚、土から醸し出される甘さや香りなどは、一切食味計

では表現されていません。機械での分析では一定の数値だけのお米が評価されるため、画一的な種類ばかりが上位を占めてしまうのが今のコンテストの現状です。

お米の個性を大切にするため、食味計に頼らず、実際に人の五感で感じる美味さを頼りに、お米を評価する試みとして「お米番付 2013」の実施を決定しました。

「お米番付 2013」では、特定の産地や銘柄にこだわらず、実際に食してお米を「目利き」し、五感で味わう官能テストによって人の感じる「甘いお米」を探します。

このコンテストの目的は単なる一過性のイベントではなく、最終審査にエントリーされたお米は消費者の皆様にも実食体験できるよう、八代目儀兵衛の運営する京都祇園のアンテナショップ「八代目儀兵衛」にて土鍋釜で炊き上げ直接お客様へ提供いたします。また、国内航空会社の機内食への推薦、京都の一流料亭へのご提案や、八代目儀兵衛のインターネット通販にて贈答用のお米として販売するなど、生産者へのコンテストの称号にとどまらず、実際に消費者の元へ届ける仕組みを考え、お米の新しい流通の構築を目的としています。



【番付方法と評価の仕方】

「お米番付」の応募には、審査後の流通を確保するため一定の条件が設けられています。

- ① お客様への販売確保のため、同じ農法で作られたお米を 2t 以上、11 月中旬まで保管できること。
- ② 出品米は、1 等米・またはそれと同レベルの外観品質であること。
- ③ 過度の農薬・化学肥料の散布を行っていないこと。

※ J A の出品については、生産者様が異なることを条件として、複数出品可能

以上の条件を満たし、応募されたお米は「日本お米向上委員会」の審査員、日米連に認定された八代目儀兵衛のお米マイスター 20 名が実際に食味をして審査します。

お米は独自の炊飯ルールで統一された洗米・保管方法にて同じ条件の下炊き上げられます。実食の際の「お米番付 2013」の審査基準は、お米のもつ香り・ツヤ・白さ・甘さ・食感・粘り・のど越しの「7 つの審査基準」により評価されます。八代目儀兵衛の設ける基準米を 10 階の「6」と定め、上記 7 項目を 10 段階で点数化、特に食味計では計測されないツヤ・甘さ・のど越しの「感応」の項目を 20 段階にて加算方式にて点数化します。各お米の最終点数は審査員の中の最高得点と最低点数を除いた平均値を採用し、人が感じる感覚を大切にして点数化することで、お米本来の「味」を正確にわかるよう表現します。

【7つの審査基準】

香り；土や有機質な肥料から生まれる、豊かな香りがあるかどうか

ツヤ；お米内部の水分が豊富にあるか、またお米表面に輝きがあるかどうか

白さ；透明感がある白さか、白濁していないかどうか

甘さ；お米を噛み締めた瞬間や、のどを通る時に甘さを感じるかどうか

粘り；奥歯で噛み締めた時に、あごを弾くような弾力を感じるかどうか

食感；ふんわりとしているか、お米がつぶれず1粒1粒の粒感があるかどうか

のど越し；お米を噛むたびに、口の中に残ることなく溶けていくかどうか



◆～有名産地がお米の美味しさを決めるのではなく、「お米の甘さ」がお米の美味しさを決める～
「甘い」お米を一人でも多くの人に食べて、体験してもらいたい！

八代目儀兵衛のお米の食文化の啓蒙



近年、日本では食の欧米化に伴うお米離れが急激に加速しています。米屋としてお米の美味しさ、美味しく食べる方法などを消費者の皆様にご存知いただく事や、親から子へ「甘い」お米の味を伝えていく食文化を育む啓蒙活動がその役割であると考えています。

また、特定の産地や銘柄にこだわらず、未だ全国では無名のその地域でしか知られていないようなお米を、実際に食して「目利き」し、五感で味わい感じる「甘いお米」を、より多くの方に体験していただきたいと考えています。

◆新たな「お米」の流通の構築をめざして

毎年日本穀物検定協会によって、全国食味ランキングが発表されています。上位にランキングされたお米は、同じ産地、同じ品種のものは入手できても、審査されたお米そのものを食べることはできません。お米は同じ地域・品種のものでも作られる土壌、作り手、肥料など様々の要因によって、味の差が出ます。

「お米番付 2013」では、審査された実際のお米、同じ作り手によるお米を実際に、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形で購入することができます。

米農家にとっては、今まで自分のお米が産地銘柄という枠に縛られていたものが、お米そのものの品質で評価され、お米づくりに対しての正当な評価を得る機会でもあり、同時に飲食店や、インターネット通販での使用など新しい販路を得ることができます。

八代目儀兵衛ではこうした新たなお米の流通革命を起こす事で、日本のお米業界の活性化を進めます。

【お米番付 2013 開催スケジュール】

◆エントリー受付開始：2013年8月8日（木）→提出期限：10月10日（木）必着

「お米番付出品申込書」に必要事項記載のうえ、メール・FAX・郵送にて送付

◆出品米受付開始：2013年9月2日（月）→11月5日（火）最終必着

平成25年産米（玄米）5kgを事務局まで送付

◆食味審査開催期間：9月上旬～11月中旬

お米番付出品申込書による書類審査、および、お米マイスターによる実食審査

◆選考通知期間：11月中旬

◆最終審査：11月24日（日）

◆結果発表；11月下旬予定

最終審査の結果は、インターネット（<http://okome-ranking.com/>）にて発表

【お米番付出品申込書および出品米送付先】

郵送：〒612-8387 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」

FAX：075-200-3518

E-mail：banduke@okome-ranking.com

【株式会社八代目儀兵衛 会社概要】



京都に寛政期より続く老舗米屋。お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売、祇園八坂前での飲食事業「京の米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業。

- 2006年8月8日 株式会社 八代目儀兵衛 設立
- 2007年 フォーマルギフトにて「十二単 満開」が大賞を受賞
- 2009年10月 京都祇園八坂神社前に「京の米料亭八代目儀兵衛」をオープン
- 2010年9月 国内大手航空会社 国際線ファーストクラス機内食 定期採用
- 2011年 楽天2011年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位
- 2011年7月 楽天EXPO 2011 特別アワード受賞
- 2011年10月 京都与謝野町役場と提携。実験田んぼを開始
- 2011年10月 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2012年3月 中国・上海のお米事情を調査のため、上海へ視察
- 2012年7月 「京の米料亭八代目儀兵衛」リニューアルオープン
- 2012年7月 京都クリエイティブ産業(創造的文化産業)モデル企業に認定
- 2012年10月 構想から開発に数年を要した「儀兵衛のお供」リリース
- 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2013年4月 ベネッセライフスタイルウィモショップアワード2012ギフト部門グランプリ受賞
- 2013年7月 楽天2013年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位

【所在地】

〒600-8883

京都市下京区西七条北衣田町 10

Tel:075-201-5684

Fax:075-200-3518

URL: 京の米老舗 八代目儀兵衛 <http://www.okomeya.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

代表：橋本 隆志

広報担当者名：濱口 敬子

携帯 : 080-4340-2309