

報道関係各位

2016年9月1日
日本お米向上委員会

「人が五感で感じる美味しさ」を追求した美食審査により、産地銘柄にとらわれず
本当に実力のある地域や生産者を発掘するお米コンテスト
「お米番付 2016」を 11月15日銀座米料亭 八代目儀兵衛にて開催

京都に拠点を置く日本お米向上委員会（委員長：橋本隆志）は、“甘いお米”づくりに力を注ぐ全国の生産者を対象に、食味計を用いた機械的な審査をすべて排除し「人が五感で感じる美味しさ」を追求した美食審査により、産地銘柄にとらわれず本当に実力のある地域や生産者を発掘するお米コンテストを開催します。



■東西の食のプロとお米マイスターによる厳正なる食味審査

本コンテストでは、全国からエントリーされたお米すべてを、当委員会が定めた7つの食味基準に基づき、日本米穀小売商業組合連合に認定された27名のお米マイスター及びミシュラン星付きの料理人やフードコラムニストなど、東西の食のプロフェッショナルによる審査を経て上位8品を決定します。

【7つの食味基準とは】

全てのお米を平等に審査するために、厳格なルールに基づいて炊飯を行い、ツヤ、白さ、香り、食感、粘り、甘さ、喉越しからなるお米を総合的に評価する基準であり、この7項目を数値化することで、お米本来の“おいしさ”を正確に審査します。



【最終審査員紹介 ～東西から食のプロが集結～】



●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



●日本お米向上委員会
フードコラムニスト
門上 武司



●銀座「てんぷら 近藤」
店主 近藤 文夫



●つきぢ田村
店主 田村 隆

■コンテスト開催の意義 《本当に実力のある地域や生産者にスポットライトを》

これまで、消費者自身が「お米」を味で評価・判断し、本当に美味しいお米を選ぶことは少なかったはず。有名な産地銘柄や機械的なお米コンテストで表彰されたものしか判断基準がなく、その他のお米は価格競争を強いられ、品質に見合った正しい評価がなされることはありませんでした。台頭する産地銘柄の影に埋もれながらも、地域特性の有効活用や独創的な栽培技術、研究を重ねた匠の技により育まれた「甘いお米」は、もっと評価されるべき存在と我々は考えます。

当委員会ではこのような現実を端を発し、消費者が安心して美味しいお米を購入できる裏付けを担保し、「甘いお米」づくりに本気で向き合う産地と生産者を全国から発掘することで、消費者と生産者の双方に価値のあるコンテストとして開催を決定いたしました。

【他のコンテストとの違い】

「従来のお米コンテスト」	「お米番付」
食味計による機械審査	お米マイスターによる実食審査
▼	▼
消費者や関係者による食味審査	東西の食のプロによる最終食味審査
▼	▼
表彰	上位8種を選出し、消費者との懸け橋に

【開催四年目を迎え】

本年はコンテストの開催に先立ち、過去の受賞者の方々が一堂に会し、意見交換をする場を設けました。どの方も口をそろえるように、拡販の厳しさを語っており、こうしたコンテストの受賞による「きっかけ」がいかに重要か痛感するとともに、コンテストの開催意義を改めて強く感じています。表彰するだけのコンテストにとどまらず、「架け橋」としての側面をより強化し、本当に実力のある地域や生産者に光を当てることを四年目以降の主題としています。

■消費者との懸け橋

入賞したお米は、食のプロが選んだ最高のお米ギフト「OKOME BANZUKE SELECTION」として商品化される他、「究極の銀シャリ」を五感で感じて食べてもらえる場所として株式会社八代目儀兵衛が運営する米料亭（京都祇園・東京銀座）にてお客様へ提供します。また、過去の受賞者の中には大手航空会社国際線ファーストクラスの機内食やミシュラン星付きレストランでの採用実績もあり、表彰だけで終わる他のコンテストとは一線を画し、実際に消費者へ届けるまでの流通の架け橋の一端を担います。

また、確固たる裏付けに基づいた審査基準により評価された生産者は、地元メディア等にも取り上げられ、生産者個人では困難な販路拡大にも寄与でき、その後の販売に大きな意味を持つ「繋がり」づくりができています。過去の受賞者の中には、全国的に有名な大手量販店や有名レストランからお声がかかり、新たな流通を構築した方もおり、消費者との架け橋としての役割も担っています。



受賞米は商品化され全国の消費者へ
【昨年は限定 2000 セット完売】



米料亭 八代目儀兵衛（京都祇園・東京銀座）にて
究極の銀シャリとしてお客様へ提供



地元メディアへの掲載による架け橋

【取材実績】

朝日新聞社



新潟日報



商経アドバイス

月刊食糧ジャーナル

岐阜新聞

北海道新聞

日本食糧新聞

宮崎日日新聞
THE MIYAZAKI



日外食レストラン新聞

中日新聞

<お米番付 2016 コンテスト概要> ～食味計では計れない甘いお米を発掘するコンテスト～

- 主催：日本お米向上委員会
- 代表・発起人：橋本 隆志（株式会社八代目儀兵衛 代表取締役社長）
- 協力：佐々木 浩（祇園さゝ木店主、ミシュランガイド関西 2016 二つ星）
門上 武司（フードコラムニスト、雑誌「あまから手帖」編集顧問）
- 公式サイト：<http://www.okome-ranking.com>
- 応募資格：全国のお米生産者及び J A 団体
- エントリー数：先着 200 点限定
- エントリー料：3,000 円 ※1 品種につき、1 エントリー
- 大会日程 エントリー期間：2016 年 9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）必着
※メール・FAX・郵送にて受付

最終審査：2016 年 11 月 15 日（火）銀座米料亭 八代目儀兵衛

日本お米向上委員会

〒600-8883 京都府京都市下京区西七条北衣田町 10

広報担当：小野寺

Mail：onodera@okomeya.net

電話：080-3833-9771