

令和5年2月吉日

報道関係各位

東洋ライス株式会社
代表取締役 雑賀慶二

**「世界最高米™」事業、2023年の取り組みをスタート！
同じ原料玄米を使用した“金芽ロウカット玄米”も！**

東洋ライス株式会社（銀座本社：東京都中央区、代表取締役：雑賀慶二）は、世界に向けて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8回目となる2023年度の取り組みを開始しました。原料となる玄米は、「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」で金賞を受賞した玄米の中から厳選、「世界最高米認定玄米」として6名の生産者から玄米を買い入れました。

また、本年は「世界最高米」の特徴である「酵素」を多く含有する「亜糊粉層」を含む「ヌカ層」を丸ごと美味しくいただけるよう、世界最高米と同じ原料玄米を使用した「金芽ロウカット玄米 世界最高米 ver.(仮名)」を数量限定で製造する予定です(価格、量目等は未定)。

◆2023年度世界最高米について

まず、本事業で最も重要となる原料玄米は、2022年12月に、長野県小諸市で開かれた「第24回米・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、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選し、群馬県、島根県、岐阜県、山形県、福島県、長野県の合計6品を認定し、一般価格の約8倍となる1kgあたり1900円で買い受けました。これらの原料玄米は更に独自の「生命力選別」「熟成」「精米」「ブレンド」「無洗米」の各技術により最高品位の「金芽米」に仕上げ、本年7月頃より、140g(1合分)×6袋入りを1万800円(消費税・送料込み)で発売する予定です。

◆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
株式会社雪ほたか 小林 仁志	群馬県 利根郡 川場村	ゆうだい21	国際総合部門 金賞

農事組合法人ファーム宇賀荘 岡田 一夫	島根県 安来市	きぬむすめ	栽培別部門 米の精 金賞
飛騨高山おいしいお米プロジェクト 株式会社和仁農園 和仁 浩太郎	岐阜県 高山市	コシヒカリ	国際総合部門 金賞
米の匠 みのりガーデン 五十嵐 成生	山形県 新庄市	コシヒカリ	国際総合部門 金賞
天栄米栽培研究会 内山 正勝	福島県 岩瀬郡 天栄村	コシヒカリ	国際総合部門 金賞
清水 房雄	長野県 小諸市	コシヒカリ	国際総合部門 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

<株式会社雪ほたか 小林 仁志 様>

我が川場村は武尊山からのミネラル豊富でピュアな雪解け水、標高500mの寒暖の差などお米作りに最適な条件を有しています。その環境の中で真摯に稲と向き合い、美味しいお米作りを追及して3度目の世界最高米に選んで頂きました。今回のゆうだい21は将来を見据えて試験栽培したお米です。今後も地域の未来の為に様々な挑戦をしていきたいと思えます。

<農事組合法人ファーム宇賀荘 岡田 一夫 様>

抑草対策として12~3月の間に冬季湛水を行っている栽培圃場には、秋から冬にかけて数え切れないほどの白鳥が飛来し、そこを寝床にしています。また田植え時期には圃場の監視役としてどじょうの稚魚を放流し、肥料には「米の精」を原料とした有機質肥料を使用しています。こうした環境に優しく安全安心な有機栽培圃場で作ったお米をお楽しみください。

<飛騨高山おいしいお米プロジェクト 株式会社和仁農園 和仁 浩太郎 様>

感動するほど美味しいお米を作る。そのために必要なのは決して妥協しないことです。自社製造堆肥を使用した土づくり、良食味米栽培に適した環境圃場の選定、適期収穫と適正収量の厳守、そして飛騨の豊かな自然の恩恵を最大限活かした農法を確実に実行する。それが世界最高米の名に恥じない米作りの秘訣だと考えております。

<米の匠 みのもりガーデン 五十嵐 成生 様>

様々な生き物が共生する山の田んぼで育った、自然栽培 10 年目のお米です。手押除草機で歩く事で酸素を行き渡らせ、根に活力を与え、稲の生命力を最大限引き出す事に徹しました。古来より自然循環の恵みで育つ米は、日本の宝。SDGs の今こそ、その宝を世界に誇り、感動のおいしさと笑顔と幸せになって頂けたらと思います。

<天栄米栽培研究会 内山 正勝 様>

稲作りは、その年の気象条件に大きく左右され、特に出穂前後の大事な時期に好天に恵まれ同化作用が順調に進んでくれる事を望んで取り組んでいます。令和4年産については、夏の高温障害を軽減対策のため、田植えの時期を例年より10日位遅らせてのスタートでそれが効を得た感じでした。基本的な栽培管理のマスターと稲の持つ特性を最大限に発揮される、手助けの役割が栽培者だと思っています。

<清水 房雄 様>

小諸市御牧原で、7年間おいしいお米を作ろうと思い、まず土づくりが基本と考え、「米の精」を中心とした有機質系の肥料で、微生物の活性化につながる環境づくりを行ってきました。苗から刈取まで、稲の生育状況を観察して、水・追肥等必要な管理作業にこだわったことで、最高のお米を作ることができました。

【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/>

【本件の問い合わせ先】

東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張（電話 03-3572-7550）