

“白米史上、最も熱い戦い”「新潟米 オンザライス選手権」
ついに最強の新潟米とおかずの組み合わせが決定！

「新潟米 オンザライス選手権」決勝大会

2021年11月23日（火・祝）21時より開催！

審査員として元体操競技選手 **森末慎二**さん、5ツ星お米マイスター **澁谷梨絵**さん、
官僚系YouTuber「**BUZZ MAFF**（ばずまふ）」 **大島**さん・**白石**さんが登場！

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YouTubeおよびTwitterでライブ配信します。

「新潟米 オンザライス選手権」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種類の新潟米に、厳選された絶品のおかずを「ごはんの上に乗せる」＝「“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います。

5種類の新潟米には、それぞれのお米の特徴に合わせて各3品、合計15品のおかずを選抜。10月4日（月）から11月5日（金）まで毎週月曜・水曜・金曜の深夜23時から、新潟米が厳選された絶品おかずを“オンザライス”する動画をTwitter及びYouTubeで公開しました。

毎週投稿される3品の動画から、Twitterにて最もリツイート数が多かった新潟米とおかずの組み合わせが決勝大会へと進出。5週にわたる激闘の末、次の5組の新潟米とおかずがファイナリストとなりました！



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

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）」の大島**さんと**白石**さんが登場！“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す。

10月4日（月）より繰り広げられてきた“白米史上、最も熱い戦い”もついに決戦の時を迎えます！「新潟米 オンザライス選手権」初代王者に輝く最強の新潟米とおかずのコンビはどれなのか!? 決勝大会、最後の瞬間までお見逃しなく！

■「新潟米 オンザライス選手権」決勝大会 概要

10月4日（月）から5週にわたって厳しい予選が繰り広げられた「新潟米 オンザライス選手権」。勝ち残った新潟米とおかずによる決勝大会を開催します。

開催日程：2021年11月23日（火・祝）21:00～

開催形式：YouTubeおよびTwitterライブ配信

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=ygg3hDthLxo>

審査員：元体操競技選手 森末慎二さん

5ツ星お米マイスター 澁谷梨絵さん

農林水産省「BUZZ MAFF（ばずまふ）」大島さん、白石さん



「新潟米 オンザライス選手権」とは

「新潟米 オンザライス選手権」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、ごはんに合うおかずを各3品ずつ計15品を選抜し、5週間にわたる予選大会を開催。新潟が誇る5種類の新潟米が厳選された絶品おかず計15品を“オンザライス”する動画をTwitter及びYouTubeにて公開しています。

URL：<https://ngt-ontherice.com/>

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

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



■ 決勝大会に進出した新潟米とおかずの組み合わせ

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した塩気がお米に絡みます。

<https://youtu.be/ooV83NZDDuo>



岩船コシヒカリ×鮭の焼漬け

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>



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



魚沼コシヒカリ×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>



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です。

<https://youtu.be/auFI6PJ3q48>



おかず選定者 佐藤智香子さん

料理研究家・フリーアナウンサー・野菜ソムリエPro.

生産現場の取材を通じて食の世界に魅せられる。

野菜ソムリエPro.の資格を有し、旬の野菜、発酵食品を取り入れたレシピを得意とする。

年間レシピ考案数は300以上。

著書「365日おにぎりレシピ」「ONIGIRI」は世界料理本大賞2020ライス部門で世界一となる。

HP：waioli-k.com

Instagram：[waiolikitchen365](https://www.instagram.com/waiolikitchen365)



■「新潟米 オンゼライス選手権」決勝大会 審査員について

11月23日（火・祝）に開催する「新潟米 オンゼライス選手権」決勝大会には、下記審査員が登場。体操目線での“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す。

森末 慎二（もりすえ しんじ）さん

岡山県、私立関西（カンゼイ）高校で本格的に体操を始める。日本体育大学に入学。卒業後、紀陽銀行に入行。モスクワ五輪を目指すも選考会で失敗、ロサンゼルスオリンピックに夢を託す。1984年（昭和59年）、ロサンゼルスオリンピック大会に晴れて出場。団体 銅メダル、跳馬 銀メダル、鉄棒 金メダルを獲得。1985年（昭和60年）10月、全日本体操競技会を最後に引退。



澁谷 梨絵（しぶや りえ）さん

日本で唯一の穀物のプロフェッショナル資格（5ツ星お米マイスター、ごはんソムリエ、雑穀エキスパート、薬膳インストラクター、雑穀マイスター、発酵食スペシャリスト）を持つ女性米屋。全国各地を自身で歩いて探し出したこだわり米を百貨店で販売し、且つ、女性の目線で日本古来の米が持つヌカや麴の発酵技術を使った弁当・お惣菜を販売。米・雑穀・麴の第一人者！これまで食べてきたお米は300種類以上、お米の魅力を伝えた人は1万人以上。



公式HP：「お米屋さんの雑穀ごはん 和デリ」 <http://wadeli.jp/>
公式blog： <https://ameblo.jp/rie-shibuya/>

農林水産省「BUZZ MAFF（ばずまふ）」

農林水産省職員自らが、省公式YouTubeチャンネルでYouTuberとなるなど、担当業務にとらわれず、その人ならではのスキルや個性を活かして、我が国の農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を発信するプロジェクトです。



白石さん



大島さん

URL： <https://www.maff.go.jp/j/pr/buzzmaff/index.html>

YouTubeチャンネル： <https://www.youtube.com/channel/UCk2ryX95GqVFSTcVCH2HS2g>

オンゼライス選手権出場の全5種の新潟米&優勝おかずが抽選で5名様に当たる！ 新潟米「新之助」公式Twitterアカウントでは、タイアップキャンペーンを実施します！

本選手権に参戦しているお米の1つ、新潟米「新之助」公式Twitterアカウントでは、新潟米オンゼライス選手権タイアップ企画としてプレゼントキャンペーンを実施します。



<期間>

2021年11月19日(金)～30日(火)

<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) & 決勝大会で決まる“優勝おかず”

<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 オンゼライス選手権 (@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/>