

## お米マイスターってどんな人？



お米マイスターは、日本米穀小売商業組合連合会が主宰する資格で、一定期間お米の取扱経験がある者を対象に行う試験に合格した者に授与する資格です。

- 科目は ①品種特性 ②精米技術 ③保管技術  
④炊飯技術 ⑤ブレンド技術 ⑥玄米鑑定  
⑦食味評価 ⑧お米の栄養 ⑨法令

など多岐に渡り、

三ツ星お米マイスターは知識試験

五ツ星お米マイスターは実技試験

に合格した者の称号です。



### 東京の 米穀専門店？

- ・東京の三ツ星お米マイスター 391名
- ・東京の五ツ星お米マイスター 63名
- ・日米連会員の  
東京都米穀小売商業組合の加盟店 1,440店

### 大阪の 米穀専門店？

- ・大阪の三ツ星お米マイスター 249名
- ・大阪の五ツ星お米マイスター 37名
- ・日米連会員の  
大阪府米穀小売商業組合の加盟店 703店

※平成25年7月現在

## 審査で使用する機器の紹介

### 大阪

このコンテストでは、食味分析機器を使用し、お米の玄米・精米・炊飯段階による審査を行います。各段階で使用する機器は次の通りです。

#### 玄米段階



(株)サタケ製 米粒食味計 RLTA 10B

玄米・白米の美味しさを、粒のまま測定。コンパクトなボディに、大型液晶タッチパネルとプリンタを内蔵。



#### 精米段階



(株)東洋精米機製作所製 トーヨー味度メーター MA-30A

米の味の正体(保水膜)ズバリ測定。簡単操作で、しかも『経時劣化』まで把握する食味測定器の決定版。



#### 炊飯段階



(株)サタケ製 炊飯食味計 STA 1B

炊いたご飯の美味しさを測定。近赤外線を用いて、食味値のほか外観・硬さ・粘り・バランス度を評価する。



### 食味評価の炊飯

#### 大阪 ガス炊飯

大阪ガスの5tセンサーコンロによる「コンロ炊飯」で審査米を炊飯。



このコンテストでは、「コンロ炊飯」で審査米を炊飯します。火力を自動的に制御する5tセンサーコンロの「自動炊飯」により、ボタンの一つで炊飯からむらしまでを自動で行います。ガスの強い火力で加熱できるので、芯までふやかなく、ひと粒ひと粒が炊きあがり、おいしいご飯が炊きあがります。その後、浸漬・加水・むらし・くしなど、全て同一条件で炊飯を行います。

#### 東京 電気式 IHジャー炊飯器

パナソニックの「IHジャー炊飯器」で審査米を炊飯。

パナソニック炊飯器SR-SFX3シリーズは、「wおどり炊き」(高圧発熱対流式可変圧力)と「200℃スチーム」でハリ・ツヤがあり、甘み広がるもちもちごはんを実現。また、お米の研みに合わせた「5段階シャリ炊き分け」(新シャリがたか・やわらか・しゃっきり・もちもち)も可能にしました。さらに、スマートフォンでお米の銘柄に最適なプログラムで炊飯する「銘柄炊き分けコンシェルジュ」機能が付いた、お米のプロも認める、パナソニック史上最強スペックのおいしさを実現した炊飯器です。



## 昨年度 受賞者の声

### いっちゃんうまい賞

広島県 庄原市山内自治振興区米づくり研究会  
市川 基矩 さん

大阪府民のいっちゃんうまい米コンテストでの受賞が私たちの自信となりました。また、受賞後、地元テレビ局をはじめ多くのメディアでとりあげられたことも励みになりました。

米づくり研究会では、「環境整備」と「土づくり」を重視し、里山で繁茂していた竹林の竹を粉砕して圃場に散布しています。

コンテストでは「あきさかり」が美味しいと認められ総合最優秀賞を受賞いたしました。農協や庄原市の協力を得ながら作付けを増やして、美味しい米作りに取り組みたいと思っています。



■お米マイスター全国ネットワーク・ホームページ  
[www.okome-maistar.net](http://www.okome-maistar.net)

### お問い合わせ先

お米マイスター米コンテスト事務局  
東京都文京区本郷3-26-4 佐々木ビル 株式会社アグリ・プラン内  
TEL.03-5842-3939 FAX.03-5842-3940 E-mail: aguri-plan@k3.dion.ne.jp

## 第1回

# 東京 “粋な”ごはん グランプリ

花の都・東京で、味にうるさい東京っ子のめがねにかなう「美味しいご飯」をお米の目利き・お米マイスターが、選んでみせましょう。

商売人の長年のキャリアを活かした審査は全品食味官能評価。それが東京の心意気。

今年は、ちょっと“いなせ”に被災地の復興支援にもひと肌脱ぎたい。

そんな思いで東京粋なごはんグランプリを初開催します。

後 援：東京都(予定)  
協 力：パナソニック株式会社  
会場協力：女子栄養大学駒込キャンパス



## 2013 お米マイスタープレゼント

主 催：お米マイスター米コンテスト事務局

日本米穀小売商業組合連合会  
東京都米穀小売商業組合  
大阪お米マイスターネットワーク  
株式会社アグリ・プラン

東西

2大都市 同時開催!!

東京 どちらで賞!? 大阪

## 第3回

# 大阪府民の “いっちゃんうまい” 米コンテスト

大阪は、昔から「天下の台所」と呼ばれ、日本全国のお米が集まります。そやから、大阪のお米マイスターが、浪花っ子が納得する「いっちゃんうまい」米を選びます！大阪流「いっちゃんうまい」ごはんは、ブランドだけやおまへん。食味だけでもあきまへん。大阪府民が、味に納得！値段に納得！できるお米を選ぶ。そんな思いで大阪府民のいっちゃんうまい米コンテストを開催します

後 援：大阪府  
協 力：大阪ガス株式会社 株式会社 サタケ  
株式会社東洋精米機製作所  
株式会社阪急キッチンエール関西 他 (50店舗)  
会場協力：大阪ガス生活誕生館ディリバ





## 開催要項

### 1 目的

お米の好みは地域によって違います。日本のお米の中から、東京都民・大阪府民が日常で炊いて食べる一定条件の下、最も優れた食味をもち、好まれるお米を、東京と大阪のお米マイスター等、専門家の審査により決定いたします。東京と大阪で、それぞれ好まれるお米を同時に評価する初めての取り組みです。

### 2 出品参加方法

- 参加資格** 全国の安全でおいしいお米作りに取り組む農業者・農業法人及びJA・農業者団体等
- 申込方法** 平成25年10月31日(木)までに申込書様式に必要事項を記入の上、郵送、メールまたはファックスでお申込ください。
- 申込先** お米マイスター米コンテスト事務局  
〒113-0033 東京都文京区本郷3-26-4 佐々木ビル 株式会社アグリ・プラン 内  
TEL.03-5842-3939 FAX.03-5842-3940 E-mail: aguri-plan@k3.dion.ne.jp
- 出品料** 出品米1点につき10,000円(税別) ★2品以上の出品については、1点につき9,000円(税別)となります。
- 提出物** 玄米5kg程度  
出品米のプロフィール(事務局様式)  
〔※提出物の納品先、参加料の納付等については10月31日までに出品者にご連絡いたします。〕
- その他** ●出品米は平成25年産の単一品種に限ります。 ●農産物検査法に基づく検査をした米であること  
◆出品米は東京・大阪で同時審査します。

### 3 顕彰

#### 東京

本グランプリはすべての出品米を食味官能審査により各賞を決定します。

- ◎グランプリ 1点 ◎準グランプリ 2点
- ★優良賞 3点 ★入賞 18点
- ☆頑張れ復興賞(仮称)

#### 大阪

本コンテストは出品者の販売希望価格帯別の部門で「いっちゃんうまい賞」を決定すると同時に部門を超えて総合優秀賞を決定します。

- ◎いっちゃんうまい賞 総合最優秀賞 1点
- ◎いっちゃんうまい賞 部門最優秀賞 2点
- ★優良賞 3点 ★入賞 18点

### 4 審査方法とスケジュール

※次の各段階の審査は、生産者・産地・品種等の情報を審査員に公開せずにナンバリングで実施します。

#### 東京

【予備審査】平成25年11月1日(金)～4日(月)

・書類審査(出品米のプロフィールについて、記載内容について確認いたします。)

#### 【一次審査】お米マイスターによる食味官能審査

平成25年11月9日～11月25日の間

- ・審査委員が、出品米10点程度を食味評価し、優れた食味のもの2品を選出します。(その結果に基づき、事務局が策定する審査基準により60点を選出します)
- ・選出された60点の出品者に対し、事務局から「玄米2kg」を送付依頼します。
- ・東京のお米マイスターが「玄米2kg×60個」(ノミネート米)を同一条件で精米します。

#### 【二次審査】お米マイスターによる合同食味官能審査

平成25年12月8日(日)～12月9日(月) (女子栄養大学)

- 1日目) 30個のノミネート米を審査委員が合同で審査します。6班編成で、各5点を評価し、2点を選びます(12品を選出)
- 2日目) 30個のノミネート米を審査委員が合同で審査します。6班編成で、各5点を評価し、2点を選びます(12品を選出)
- ・以上の2日間、24点を選びます。

#### 【三次審査】審査委員全員による食味官能審査

平成25年12月15日(日) (女子栄養大学)

- 二次審査通過24点を審査委員全員が審査し、6班編成で1班が各4点を評価し、1点を選出(合計6品を選出)

#### 【最終審査】平成25年12月15日(日) (女子栄養大学)

- ・三次審査通過6点を最終審査委員(5ツ星お米マイスター+外部審査委員)の食味官能審査により、グランプリ等の各賞を決定します。

#### 大阪

#### 【一次審査】玄米の審査 平成25年11月5日(火)～8日(金)

- ・出品者の販売希望価格帯により3部門に出品米を分け、各部門別に審査します。(価格帯の分類は相場感と希望価格の偏差により実行委員会にて決定いたします。)
- ・出品米(玄米)を食味分析機器を使って玄米の食味分析を実施。各部門ごとに総合点数上位30点づつ合計90点を選びます。

#### 【二次審査】精米の審査 平成25年11月11日(月)～14日(木)

- ・一次審査通過90点の玄米をお米マイスターの管理の下、一定の方法・同一条件で精米し、食味分析機器により精米を測定。各部門ごとに12点づつ、合計36点を選びます。

#### 【三次審査】炊飯米の機器審査 平成25年11月16日(土)

- ・二次審査通過36点(各部門12点)について、同一条件で炊飯した米飯を炊飯食味計にて測定。部門別に上位8点づつ合計24点を選びます。

#### 【最終審査】炊飯米の食味官能審査 平成25年11月17日(日)

- ・三次審査通過24点について、三次審査と同一条件で炊飯し、お米マイスター30名による食味官能審査を実施。
- ・各部門づつ2点の合計6点を選出。
- ・最終審査委員会(五ツ星お米マイスター5名+外部審査員)の食味官能審査により、各部門別の最優秀賞を決定し、その中で最上位のものを総合最優秀賞に決定する。

★ノミネート米の精米は五ツ星お米マイスターが行います！

このコンテストでは、応募米を玄米で送付頂き、五ツ星お米マイスターが同一条件で精米作業します。これは、審査の平等性を高めることと東京・大阪で行われる一般的な精米度合での審査を追求するためです。一般的に関西地方は関東地方に比べ精米白度を上げる傾向があります。

### 5 事業報告(情報発信)

事業の受賞米・出品米の情報をお米マイスター等に幅広く発信します！

皆様から出品いただいた素晴らしいお米の情報を審査だけで終わらせず、全国のお米マイスター等へ情報発信していきます。

■全国のお米マイスターと出品者との出会いの場「コンテスト出品米情報検索サイト」を開設しています。

- ①お米マイスター全国ネットワークホームページの「お米マイスター取得者専用ページ」内に「コンテスト出品米情報サイト」を開設し、本コンテスト出品米と出品者の情報を1年間掲載します。(掲載費用はかかりません。掲載は出品者の意志を確認した上で掲載いたします。)
- ②全国のお米マイスターが本サイトを通じて、受賞米・出品米の情報が取れます。  
※本サイトは情報提供のみです。  
※本サイトはお米マイスター有資格者以外は閲覧できませんので安全なサイトです。



◆出品を希望者は、「東京」粋な「ごはんグランプリ」と「大阪府民の「いっちゃんうまい」米コンテスト」への同時出品となります。あなたのお米がどちらの地域で高評価を受けるかご期待下さい。

☆恐縮ですが、いづれか一方のみへの出品はお断り申し上げます。

### 東京 “粋な” ごはん グランプリの特長

### すべて食味評価でプロが選ぶ!

①米の目利き「お米マイスター」が審査する、プロの目で選ぶコンテスト。東京都内で米穀専門店を営業し、お客様の好みと数々のお米を知り尽くしたお米のプロ「お米マイスター」が審査する実践的評価に基づく信頼性の高いコンテストです。

②プロの知見に基づく、食味官能のみで審査する画期的なコンテストです。

エントリーされた出品米は、全品をお米マイスターが食味評価し審査を行います。

③お米マイスターの販路と直結した実質的に「売れる米」のコンテストです。

出品米の審査データ等を東京都内のお米マイスターをはじめ多くの米穀専門店に情報提供するため、関心のあるお米マイスター等との繋がりが生まれ、東京都民への販路開拓に直結します。

### 復興支援部門

「東京「粋な」ごはんグランプリ」では、今年度について、東日本大震災の被災地復興支援部門を創設します。

被災地から出品された米の中で、審査員より一定の評価を受けた米は、部門賞として顕彰します。

がんばろう!

食べて応援しよう!

### 大阪府民の “いっちゃんうまい” 米コンテストの特長

### 味と価格でプロが選ぶ!

### いっちゃんうまい 米フェスタ!

①米の目利き「お米マイスター」が審査する、プロの目で選ぶコンテスト。大阪府内で米穀専門店を営業し、お客様の好みと数々のお米を知り尽くしたお米のプロ「お米マイスター」が審査する実践的評価に基づく信頼性の高いコンテストです。

②希望販売価格帯を区分して、プロの食評価により審査する画期的なコンテストです。

エントリーされた出品米は、3つの販売価格帯別に区分して、価格区分ごとに機器による成分分析値とお米マイスター等の食味評価を合わせて審査を行います。

③お米マイスターの販路と直結した実質的に「売れる米」のコンテストです。

出品米の審査データ等を大阪府内のお米マイスターをはじめ多くの米穀専門店に情報提供するため、関心のあるお米マイスター等との繋がりが生まれ、大阪府民への販路開拓に直結します。

最終審査会は、お米マイスターと外部審査員により食味官能審査を行います。コンテストと併設し、一般の方向けの試食会やアトラクションなど開催し、大阪府民のお米祭りとして盛り上げます。

### 最終審査会場 DILIPA



最終審査会場の生活誕生館DILIPAは、大阪府吹田市の万博記念公園内にあり、有名な太陽の塔を真正面に見る大阪ガスのショールームです。

