

# 第6回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2022 「TOP10」選抜者一覧(9名10点)

(氏名五十音順)

| 「ささ結」 TOP5 |      | 「ササニシキ」 TOP5 |                            |
|------------|------|--------------|----------------------------|
| 大崎市        | 加藤憲治 | 大崎市          | 加藤憲治                       |
| 大崎市        | 佐藤徳志 | 登米市          | 佐々木千里                      |
| 大崎市        | 関孝浩  | 登米市          | 佐々木礼蔵                      |
| 大崎市        | 高橋一馬 | 登米市          | 千葉利広                       |
| 大崎市        | 高橋正則 | 白石市          | 官城白石産ササニシキ復活プロジェクト<br>佐藤良夫 |

| 出品総数内訳 |     | 出品地域別内訳 |  |
|--------|-----|---------|--|
| ささ結    | 23点 | ささ結     | 大崎市内23点  |
| ササニシキ  | 63点 | ササニシキ   | ・大崎市内 27点<br>・県内 28点<br>(登米市, 栗原市, 白石市, 名取市, 村田町, 石巻市, 蔵王町, 大衡村)<br>・県外 8点(山形県, 岩手県) |
| 計      | 86点 |         |  |

TOP10審査にあたっては、たんぱく含有率(FOSS社のインフラテック食味分析計による測定)、及び品質判定(サタケ社の品質判定機による千粒の整粒歩合を測定)の分析を行い、たんぱく含有率に重きを置いた、両測定結果の合計(合計換算順位点の低い方が上位)により、ささ結TOP5、ササニシキTOP5を決定しました。

最終審査では、お米の食味に関する専門家による食味官能審査を実施し、第六代『ささ王』を決定いたします。

## 『ささ王』決定戦 最終審査員及び講師

| NO. | 役割     | 所属             | 役職                    | 氏名                 |
|-----|--------|----------------|-----------------------|--------------------|
| 1   | 審査委員長  | 新潟薬科大学         | 教授                    | おおつぼ けんいち<br>大坪 研一 |
| 2   | 審査委員   | 一般社団法人未来のタネ研究所 | 代表理事兼所長               | ながの くにあき<br>永野 邦明  |
| 3   | 審査委員   | 株式会社 山田屋本店     | 米食味鑑定士                | あきざわ まりえ<br>秋沢 穂衣  |
| 4   | 審査委員   | 水島米穀株式会社       | お米マイスター               | きた がわ なお<br>北川 直   |
| 5   | 審査委員   | パナソニック株式会社     | Panasonic Cooking@Lab | か こ さおり<br>加古 さおり  |
| 6   | 審査委員   | 宮城県古川農業試験場     | 場長                    | さいとう やすひこ<br>齋藤 康彦 |
|     | 講演会 講師 | 月刊 食料ジャーナル     | 編集部長                  | つるだ ゆたか<br>鶴田 裕    |