

めざせ、十年目の一番。



ささ
王
2026

第10回全国ササニシキ系

『ささ王』決定戦 2026

ササニシキ系米の美味しさ日本一を競う！全国より出品参加募集

開催：11月20日（金） | 参加・出品募集：9月24日（木） - 10月30日（金） ※ 出品は先着200点程度で締切

www.city.osaki.miyagi.jp

【主 催】大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム、大崎市
【お問合せ】大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム事務局

【協力】 **Panasonic**

第10回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦 2026募集要項

大崎生まれのササニシキ直系新ブランド米『ささ結』が誕生し12年目を迎える中、農家の技術や米の品質を向上させ、和食に合うあっさりした食感のササニシキ系の米の価値を多くの人に伝え、世界農業遺産「大崎耕土」の米を次世代に繋いでいくことを目的に、『ささ王』決定戦を開催する。

●開催概要

ササニシキ系の銘柄米である、「ササニシキ」及び「ささ結」の食味と品質を審査し、TOP10審査（機器分析）により、各銘柄TOP5を選抜し、そのTOP10の中から、最終審査（食味の官能）により、「ささ王」等上位入賞米を発表し表彰する。また、官能審査後、審査発表までの間に、同会場で記念講演等を実施する。

YouTube「ささ王チャンネル」



※最終審査・講演会・審査結果発表の様子については、YouTubeの「ささ王チャンネル」で後日、配信予定です。

●スケジュール

9月24日(木)～10月30日(金)	出品・会場参加・交流会申込受付〈参加・出品費無料〉
11月5日(木)	TOP10審査終了予定
11月6日(金)	TOP10生産者（最終審査進出者）へ連絡予定
11月20日(金) 13:30～	最終審査・記念講演・審査発表〈参加費無料〉 第10回特別記念パネルディスカッション『拡大するササ系品種の幅広い市場性』 コーディネーター：鶴田裕（月刊「食糧ジャーナル」編集部長） パネラー：生産者代表 坂井美津男（第2代ささ王）、流通業者代表 石森好宏（木徳神糧東北支店長） 加工業者代表 岩崎隆聡（合名会社寒梅酒造会長）、料理人代表 阿部保紀（是非賛否両論料理長） 一般チャレンジ企画「TOP3の米を当てよう！」ロビーにて開催 会場：宮城県古川農業試験場
19:00～	交流会〈交流会のみ：12,000円／1人・交流会と宿泊：16,000円／1人〉 会場：鳴子ホテル

●出品要件

- ・美味しいお米づくりに取り組む、日本国内の農業者及び組織。
- ・令和8年産の「ササニシキ」、「ささ結」のいずれか単一銘柄とし、ブレンドは不可。出品は、1銘柄1点以内とし、2銘柄の出品が可能。
- ・上位入賞米は、大崎の米のPRに使用することがあるため、最終審査進出には、同一栽培方法の米を一定量以上（5俵以上）保有し、販売可能であることを条件とする。
- ・最終審査進出者は、11月20日(金)に開催される最終審査に必ず出席（代理可）すること。ただし、交通費・宿泊費等は進出者の負担とする。

※「ささ結」は、東北194号（品種名）の内、大崎市『ささ結』ブランド認証PR事業実施要綱で認証されたものとする。

※「ササニシキ」は、農林水産省の農産物検査を行う産地品種銘柄一覧に掲載のある都道府県内で生産されたものとする。

●出品提出物

- ① 参加申込書（下記の二次元コードよりダウンロード可）
- ② 栽培履歴書（下記の二次元コードよりダウンロード可）
- ③ 玄米3kg（出品銘柄別に丈夫な袋に入れ、表面に氏名と銘柄を記載）

※出品提出物①参加申込書、②栽培履歴書（出品銘柄別に記載）は、大崎市産業経済部農政企画課または各総合支所地域振興課でも配布します。また、大崎市ウェブサイトからも出力できます。

※ただし、募集期間内であっても、応募件数が合計200点程度に達した日をもって受付を終了し、受付終了について、大崎市ウェブサイトに掲載することとする。玄米等の経費は、応募者の負担とし、提出された玄米に関する栽培履歴や分析データ等の情報は、今後の栽培技術の検討に活用することとする。また、出品された玄米は、機器分析等に使用するため返却しない。

●表彰／審査方法

上位入賞米の賞 ――― 「ささ王」1点（賞状、副賞：Panasonic 最新高級炊飯釜・地場産品）

「金ささ賞」2点（賞状、副賞：地場産品）、「銀ささ賞」7点（賞状、副賞：地場産品）

※入賞した『ささ結TOP5』は副賞として仙台・藤崎での特別販売会へ参加できます

『ささ結』最高賞 ――― 「ささ王・大崎耕土賞」1点（賞状、副賞：東京・銀座「米屋彦太郎 銀座三越店」にて特別販売・地場産品）

審査方法

TOP10審査 令和8年11月上旬

分析機器（食味分析計、品質判定機）による測定を行い、上位の米（各銘柄の上位5点ずつ、計10点）を決定し、最終審査進出とする。

審査委員

大坪研一（新潟薬科大学客員教授）・永野邦明（一般社団法人 未来のタネ研究所 所長）・山中百合恵（Panasonic Cooking@Lab）
秋沢穂衣（株式会社山田屋本店営業企画 米/食味鑑定士）・北川直（水島米穀株式会社常務取締役 お米マイスター）
薄木茂樹（宮城県古川農業試験場場長）・森泰範（株式会社藤崎 マーケティング統括部長）

●申込方法

出品については、上記の出品提出物（①から③）を令和8年10月30日(金)午後5時まで、大崎市産業経済部農政企画課へ提出すること。（遠隔地の出品申込者については、同日まで送付必着のこと。）一般参加については、右記二次元コード、Eメール、電話等で11月10日(火)まで事前申込み。

出品応募書類のダウンロード

一般参加の申し込みもこちらから

大崎市ウェブサイト www.city.osaki.miyagi.jp



主催 大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム、大崎市

お問合せ 大崎市産業経済部農政企画課内 大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム事務局 〒989-6188 宮城県大崎市古川七日町 1-1
Tel.0229-23-7090 Fax.0229-23-7578 E-mail.nousei@city.osaki.miyagi.jp www.city.osaki.miyagi.jp