

第6回全国ササニシキ系「ささ王」決定戦2022 出品数及び最終審査委員・講師一覧

(五十音順)

| 出品総数 | | 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 県内(大崎市除く) 28点 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、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6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 | 大坪 研一 |
| 2 | 審査委員 | 株式会社 山田屋本店 | 米食味鑑定士 | 秋沢 毬衣 |
| 3 | 審査委員 | 水島米穀株式会社 | 販売営業部長兼仕入統括 | 北川 直 |
| 4 | 審査委員 | パナソニック株式会社 | Panasonic Cooking@Lab | 加古 さおり |
| 5 | 審査委員 | 一般社団法人 未来のタネ研究所 | 所長 | 永野 邦明 |
| 6 | 審査委員 | 宮城県古川農業試験場 | 場長 | 齋藤 康彦 |
| | 講演会 講師 | 月刊 食糧ジャーナル | 編集部長 | 鶴田 裕 |