

王手をかける。

ささ結

ささ
王
2023

第7回全国ササニシキ系

ササニシキ生誕60周年

『ささ王』決定戦 2023

「ササニシキ」と、その直系「ささ結」の頂上決戦、全国より出品参加募集。

開催：11月22日(水) | 参加・出品募集：9月25日(月) - 10月30日(月) ※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7回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦 2023 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9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。特に今年は、ササニシキ生誕60周年を記念し、記念講演&鼎談、一般参加者へのTOP10食べ比べ（プレゼント有）も行う。

●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。

【ササニシキ生誕60周年記念講演&鼎談 講師：食糧ジャーナル編集部長 鶴田裕氏 他】

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、動画投稿サイト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25日(月) - 10月30日(月)	出品・会場参加・交流会申込受付〈参加・出品費無料〉
11月8日(水)	TOP10審査終了予定
11月13日(月)	TOP10生産者（最終審査進出者）へ連絡予定
11月22日(水)	13:30～ 最終審査・記念講演・審査発表〈参加費無料〉 会場：宮城県古川農業試験場
	19:00～ 交流会〈交流会のみ：10,000円／1人・交流会と宿泊：13,000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5年産の「ササニシキ」、「ささ結」のいずれか単一銘柄とし、ブランドは不可。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22日(水)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、大崎米『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QRコードよりダウンロード可）
- ② 栽培履歴書（下記のQR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）
『ささ結』最高賞 —— 「ささ王・大崎耕土賞」1点（賞状、副賞：首都圏等での受賞者が保有する『ささ結』の販売・地場産品）

審査方法 TOP10審査 令和5年11月上旬

今年度は、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。

『ささ王』最終審査 令和5年11月22日(水)

お米の食味に関する専門家等、計6名程度で構成する審査委員による食味官能審査（炊きたて、酢飯シャリ）を実施し、上位入賞米を決定する。
※最終審査の結果は、大崎市ウェブサイトで公表。

審査委員 大坪研一（新潟薬科大学教授）・永野邦明（一般社団法人 未来のタネ研究所 所長）・加古さおり（Panasonic Cooking@Lab）
秋沢穂衣（㈱山田屋本店営業企画 米/食味鑑定士）・北川直（水島米穀㈱販売営業部長 米マイスター）・齋藤康彦（宮城県古川農業試験場長）予定

●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5年10月30日(月)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QRコード、Eメール、電話等で申込み。

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