

大阪府民の“いっちゃんうまい”米コンテスト過去の受賞米の紹介

第十五回	賞	出品者名	生産地	品種	ランク
	大阪府知事賞並びいっちゃんうまい最優秀賞	勝又 友之	静岡県御殿場市	てんこもり	H
	いっちゃんうまい部門賞	(有)信州ファーム萩原	長野県東御市	ミルキークィーン	M
	いっちゃんうまい部門賞	大子産米販売促進協議会 寺門安男	茨城県久慈郡	にこまる	L
	優良賞	白岩 寧	兵庫県美方郡	コシヒカリ	M
	優良賞	遠藤 博雄	静岡県駿東郡	歓喜の風	L
	優良賞	中山 廣一	奈良県奈良市	コシヒカリ	H

第十四回	大阪府知事賞並びいっちゃんうまい最優秀賞	大和高原・米・食味向上委員会 辻谷政樹	奈良県奈良市	ゆうだい21	H
	いっちゃんうまい部門賞	JA常陸 ななかいの里生産研究会 盛田守	茨城県東茨城郡	ゆうだい21	M
	いっちゃんうまい部門賞	齊藤 勝俊	静岡県御殿場市	コシヒカリ	L
	優良賞	(株)雪ほたか 星野孝之	群馬県利根郡	コシヒカリ	H
	優良賞	沼田 浩徳	長野県飯山市	コシヒカリ	M
	優良賞	岩村 直人	新潟県長岡市	農林22号	L

第十三回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	大和高原・米・食味向上委員会 林秀和	奈良県宇陀市	ゆうだい21	H
	いっちゃんうまい部門賞	農事法人(株)すよし農事	新潟県長岡市	にこまる	M
	いっちゃんうまい部門賞	辻谷 政樹	奈良県奈良市	ゆうだい21	L
	優良賞	お米農家ゆだ 湯田裕樹	福島県南会津郡	ゆうだい21	H
	優良賞	みやちゃん農園 宮田富吉	長野県大町市	コシヒカリ	M
	優良賞	JA富士伊豆御殿場地区部農会 小松勝三	静岡県御殿場市	歓喜の風	L

第十二回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	大和高原・米・食味向上委員会 林秀和	奈良県宇陀市	にこまる	H
	いっちゃんうまい部門賞	的場 完次	奈良県奈良市	ゆうだい21	M
	いっちゃんうまい部門賞	橋谷田ファーム(株) 橋谷田惇	福島県耶麻郡町	ゆうだい21	L
	優良賞	FaithFarm 水野尚哉	長野県飯山市	コシヒカリ	H
	優良賞	(株)すよし農事 佐藤孝文	新潟県長岡市	にこまる	M
	優良賞	岩村 直人	新潟県長岡市	ゆうだい21	L

第十一回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	岩村 直人	新潟県長岡市	にこまる	M
	いっちゃんうまい部門賞	橋谷田ファーム(株)	福島県耶麻郡西会津町	ゆうだい21	L
	いっちゃんうまい部門賞	沼田 浩徳	長野県飯山市	コシヒカリ	H

第十回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	(株)雪ほたか 角田稜典	群馬県利根郡	コシヒカリ	H
	いっちゃんうまい部門賞	JA御殿場 遠藤博雄	静岡県駿東郡	きめむすめ	M
	いっちゃんうまい部門賞	JA越後ながおか 諸橋昇一	新潟県長岡市	コシヒカリBL	L

第九回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	福井にこまる会 大塚衝	福井県越前生市	にこまる	M
	いっちゃんうまい部門賞	ブナの恵 沼田浩徳	長野県飯山市	コシヒカリ	H
	いっちゃんうまい部門賞	旭 政一	福井県大野市	にこまる	L

第八回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	ブナの恵 沼田 浩徳	長野県飯山市	コシヒカリ	H
	いっちゃんうまい部門賞	小松 隆一	岐阜県郡上市	コシヒカリ	M
	いっちゃんうまい部門賞	庄原里山の夢ファーム 花房 豊	広島県庄原市山内町	あきさかり	L

第七回	いっちゃんうまい賞・大阪府知事賞	JA越後ながおか生産農家 木村 晃	新潟県長岡市	コシヒカリBL	L
	いっちゃんうまい部門賞	小柳農園 新井 康寛	長野県中野市	風さやか	M
	いっちゃんうまい部門賞	細井ファーム 細井 正博	長野県安曇野市	コシヒカリ	H

第六回	いっちゃんうまい賞	小松 隆一	岐阜県郡上市	コシヒカリ	M
	いっちゃんうまい部門賞	JA越後ながおか 樺澤三治郎	新潟県長岡市	コシヒカリBL	L
	いっちゃんうまい部門賞	ブナの恵 沼田 浩徳	長野県飯山市	コシヒカリ	H

第五回	いっちゃんうまい賞	丸山 園順	福島県喜多方市	コシヒカリ	M
	いっちゃんうまい部門賞	高橋 幸男	群馬県沼田市	コシヒカリ	H
	いっちゃんうまい部門賞	藤本農園	広島県庄原市	コシヒカリ	L

第四回	いっちゃんうまい賞	仲俣孝志	長野県上水内郡飯綱町	コシヒカリ	H
	いっちゃんうまい部門賞	田中勇樹	福井県坂井市	あきさかり	L
	いっちゃんうまい部門賞	佐藤健一	長野県飯山市	コシヒカリ	M

第三回	いっちゃんうまい賞	大子産米販売促進協議会	茨城県久慈郡大子町	コシヒカリ	L
	いっちゃんうまい部門賞	JA御殿場	静岡県御殿場市	コシヒカリ	M
	いっちゃんうまい部門賞	飛騨ファームランド	岐阜県高山市	コシヒカリ	H

第二回	いっちゃんうまい賞	山内自治振興区米つくり研究会	広島県庄原市	あきさかり	L
	いっちゃんうまい部門賞	大子産米販売促進協議会	茨城県久慈郡大子町	コシヒカリ	M
	いっちゃんうまい部門賞	本多義光	群馬県利根郡みなかみ町	コシヒカリ	H

第一回	いっちゃんうまい賞	株式会社藤本農園	広島県庄原市	ひとめぼれ	L
	いっちゃんうまい部門賞	三瓶鉄江	福島県耶麻郡西会津町	コシヒカリ	M
	いっちゃんうまい部門賞	本多義光	群馬県利根郡みなかみ町	コシヒカリ	H

(★ランクについて) 本コンテストでは、出品米を玄米価格で3区分し、「低価格米をLランク」「中価格米をMランク」「高価格米をHランク」としている。

■過去のコンテストの内容はこちら <http://www.towncorp.jp/daibeiren/>

2026 お米マイスタープレゼンツ

全国の米から 食の都大阪でお米マイスターが選ぶ！



おかげ様で
第16回

大阪府民の“いっちゃんうまい”米コンテスト



第7回から
大阪府知事賞を
授与！！

なぜ大阪で選ぶ コンテストなの？

- ① ブランドだけにこだわらない**
今でも全国の米が集まる天下の台所大阪。目が肥えます。
- ② 味と値段に厳しい実力主義**
大阪は味と値段で勝負。両方のバランスがないと生き残れません。
- ③ 気に入ったらとことん付き合う人情の気質**
いいものはいいい。気に入った米、気に入った取引先とは長いつきあいが心情です。

こんな生産者・農業団体の 出品をお待ちしています！

- ① “米づくりの匠”が育てた食味・品質ともに自慢のお米
 - ② “適地適作”気候風土に根差した品種・栽培方法のお米
 - ③ “価格と品質のバランス”を志向したお米
 - ④ “地域を上げて作付や品質向上を推進するお米
- などなど多彩なお米の出品をお待ち申し上げます。

申込締切 令和8年11月10日(火) **審査期間** 令和8年11月17日～12月13日
応募料 1品につき5,000円(税別) **最終審査** 令和8年12月13日(日)(予定)
表彰式 令和9年1月24日(日)(予定)

主催 大阪府米穀小売商連合会 (大阪お米マイスターネットワーク)
特別協力 一般財団法人 日本米穀商連合会
後援 大阪府
協力 大阪ガス株式会社・株式会社大阪ガスクッキングスクール
株式会社サタケ・東洋ライス株式会社

お問い合わせ先

大阪府米穀小売商連合会 (大米連)
(大阪お米マイスターネットワーク)
〒590-0076 大阪府堺市堺区北瓦町1-2-16
TEL 072-222-5344 FAX 072-320-8144

2026 大阪府民の “いっちゃんうまい” 米コンテスト開催要項

1. コンテスト開催の目的

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、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、大阪府民に好まれるお米を、お米マイスター等の専門家の審査により決定いたします。特定地域で好まれるお米を決め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組む農業者・農業法人及びJA・農業者団体 等 |
| 申込方法 | 令和8年11月10日（火）までに申込書様式に必要事項を記入の上、郵送、またはファックスでお申込ください |
| 申 込 先 | 大阪府米穀小売商連合会（大阪お米マイスターネットワーク）
〒590-0076 大阪府堺市堺区北瓦町1-2-16 TEL 072-222-5344 FAX 072-320-8144 |
| 応募料 | 出品米1点につき5,000円（税別） |
| 提出物 | ①玄米2kg程度
②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11月17日までに出品者にご連絡いたします。〕 |
| その他 | ●出品米は令和8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 |

3. 顕 彰

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越えて総合優秀賞を決定します。
★最優秀賞は「大阪府知事賞」として授与されます。

★大阪府知事賞（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実施します。

予備
審査

令和8年11月17日
・書類審査（出品米のプロフィールの記載内容について確認いたします。）

一次
審査

玄米の審査 令和8年11月18日～22日
・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点ずつ合計90点を選びます。

二次
審査

精米の審査 令和8年11月23日～28日
・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点ずつ合計36点を選びます。

三次
審査

食味官能審査
令和8年12月13日
・二次審査通過36点について、お米マイスター30名による食味官能審査を実施。
・各部門ごとに2点の合計6点を選出。（受賞米の決定）

●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. 最終審査会

最終審査会は五ツ星お米マイスター10名による食味官能審査を行います。最終審査委員会において、受賞米の中から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します。

令和8年12月13日（日）の三次審査終了後、大阪ガスクッキングスクール淀屋橋にて開催を予定しています。



写真は第9回の最終審査会の模様

6. 表彰式+交流会

下記の通り、表彰式を開催し、受賞者と大阪のお米マイスターとの交流会を開催します。

開催日	令和9年1月24日（日）	同時開催	お米マイスター全国ネットワーク会議 西日本会場（主催/日米連）
開催場所	大阪キャッスルホテル		

コンテストポイント 1 味と価値でプロが選ぶコンテストの特長

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

●大阪で育ち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に関わる実践的評価に基づく信頼性の高いコンテストです。

② 「大阪で売れる米」を選ぶため販売希望価格帯別に審査する、画期的なコンテスト

●ブランド銘柄ばかりが入賞するこれまでの「うまい米」だけを決定するコンテストではありません。「安くておいしい」ものを追求する大阪人の感覚で、より大阪で好まれ、売れる米を追求します。
●このコンテストでは生産者の販売希望価格帯を3つに分けて部門別に入賞を決めるユニークな手法をとります。

③ 玄米・精米・ごはんを4つの方法で審査する評価の偏りのないコンテスト

●「玄米での審査」 食味分析機器による玄米の審査
●「精米での審査」 食味分析機器を使った精米の審査
●「炊飯での審査」 お米マイスターによる食味官能審査

④ お米マイスターの販路と直結した、実質的に売れるためのコンテスト

●出品米データを大阪のお米マイスターをはじめ多くの米穀店に情報提供するので、審査過程で多くのお米マイスターが出品米に関心を抱きます。米穀店とのつながりができ、販路開拓につながります。
●大阪ガス株式会社をはじめ協力団体・企業により、コンテストや入賞米が大阪府下で紹介されます。



お米マイスターってどんな人？

お米マイスターは、一般財団法人 日本米穀商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。

コンテストポイント 2 こどわった審査の特長

審査で使用する食味分析機器の紹介

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・炊飯設備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。

玄米段階での
審査



（株）サタケ製 米粒食味計
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、大型液晶タッチパネルとプリンタを内蔵。

精米段階での
審査



東洋ライス株式会社製
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。

Siセンサーコンロ「クラスSプレミア」で審査米を炊飯



このコンテストではSiセンサーコンロ「クラスSプレミア」の自動炊飯機能を使って審査米を炊飯します。炊飯専用鍋に洗った米を入れて水加減し、コンロについている炊飯キーを押すと、コンロが火力を自動調節してガス火ならではのふっくらおいしいごはんが炊きあがります。
その他、加水・ほぐしなどもすべて同一条件で炊飯を行います。