



# 新潟米食味評価会

開催日/平成30年5月24日(木)

開催場所/新潟県 農業総合研究所 作物研究センター



新潟県で栽培され、業務用での利用が期待される品種等について食味評価会を開催しました。評価員ごとに食味を総合的に評価した後、意見交換を行っていただきました。本評価会でいただいたご意見を、本パンフレットの各品種紹介のページで紹介しています。

## 評価員のご紹介

首都圏・関西圏の五ツ星お米マイスター3名、新潟県内の中食・外食事業者2名、計5名のみなさまに評価員を務めていただきました。

### 五ツ星お米マイスター



金子 真人さん  
株式会社金子商店  
(埼玉県川越市)  
代表取締役社長

全国の産地を訪ね、田んぼを取り巻く環境、栽培方法、生産者の想いをお米とともに消費者へ届ける。産地へのブランディング、食味審査員、講演、テレビラジオへの出演、世界に向けてのお米の普及活動など幅広く活躍中。第25回優良経営食品小売店等表彰「農林水産大臣賞」受賞店。



片山 真一さん  
株式会社隅田屋商店  
(東京都墨田区)  
代表取締役社長

明治に創業した老舗米穀店の5代目主人として、消費者目線でおいしいお米を探求する。お米の目利きはもとより炊飯技術も高く評価されている。独自の古式精米製法とオリジナルブレンド技術で東京から美味しいお米を発信。



上田 那未さん  
玄米屋ウエトミ  
(京都府八幡市)  
店舗運営責任者

水田環境鑑定士、米・食味鑑定士とお米に関する複数の資格を持つお米のプロフェッショナル。北海道から九州まで全国各地の農家を訪ね歩いて知り合った契約農家からお米を取り寄せ、顧客の要望や季節に応じてブレンドし提供している。

### 中食・外食事業者



村松 寛喜さん  
料亭一ツ  
総料理長

新潟市中央区にある、創業明治5年の老舗である料亭一ツ(いちしめ)の総料理長。(公社)日本調理師会師範、(公社)日本料理研究会新潟支部支部長、(一社)新潟県日本調理技能士会副会長等の他、新潟県立中央高等学校食物科で日本料理の講師を務めるなど、幅広く活躍中。



高橋 秀明さん  
佐藤食品工業 株式会社  
品質保証部品質管理課長

新潟市東区に本社を構え、主に切り餅、鏡餅などの包装餅、無菌包装米飯の製造を行っているサトウ食品で、商品の品質管理に携わる。日本の食文化を大切に、原料である良質のお米と最新の技術を駆使した独自の製法にこだわり、本物の「餅」、本物の「ごはん」を製造している。

