

報道機関各位

「第5回いばらき米の極み頂上コンテスト」

茨城県産米のNo.1 ローズドール賞、ビオ・ローズドール賞が決定

いばらきの美味しさを極めたお米を選ぶ「第5回いばらき米の極み頂上コンテスト」を11月21日（金）、水戸京成ホテルで開催したので、結果をお知らせします。

県下全域から出品された102点の中から、最優秀賞であるローズドール賞に大子町の菊池 幸一 氏（品種「ゆうだい21」）、ビオ・ローズドール賞に石岡市の藤井 弘文 氏（品種「コシヒカリ」）が選ばれました。

審査員長の野澤様から「レギュラー米部門は見た目の良さや粒感、甘みが際立ち、有機米部門はお米本来の風味を評価」との講評があり、ローズドール賞受賞者の菊池幸一 氏から「今回の受賞を励みに、来年もこの舞台に立てるよう頑張りたい」、ビオ・ローズドール賞受賞者 藤井 弘文 氏から「健康で安心な米づくりを考えてきた中での受賞であり、この結果を励みに、また来年に向けて頑張ります。」などお米づくりへの抱負が述べられました。

1 審査結果

<レギュラー米部門>

賞名	氏名	品種
ローズドール賞 (最優秀賞)	菊池 幸一 (大子町)	ゆうだい21
アルエット賞 (優秀賞)	山田 浩之 (河内町)	ゆうだい21
プリユーネ賞 (優良賞)	谷田部 晃功 (大子町)	ゆうだい21
入賞	岡田 弘 (石岡市)	ゆうだい21
入賞	山口 好文 (城里町)	ゆうだい21
入賞	飯村 昭司 (城里町)	にじのきらめき



審査状況

表彰式での記念撮影
(レギュラー米部門)表彰式での記念撮影
(有機米部門)

【問合せ先】

茨城県農林水産部産地振興課 農産・特産振興G
担当：石川、早坂 TEL：029-301-3921（直通）

産地振興課HPでは、水稻の高温対策技術や
おいしいお米の炊き方について情報発信を行っており
ます（詳細はQRコードから→）



2 審査員

所属・氏名		所属・氏名	
水戸京成ホテル（総料理長）	野澤 康雄	パナソニック(株) キッチン空間事業部	萩 成美
(有)小池精米店（5つ星お米マイスター）	小池 理雄	ビオセボン・ジャポン(株)	庄田 万里子
山下食糧(株)（5つ星お米マイスター）	山下 治男	農研機構 食品研究部門	岡留 博司

3 主なコメント

審査員長 野澤 康雄氏 (水戸京成ホテル 総料理長)	<ul style="list-style-type: none"> 非常にお米が美味しいので、今年は特に審査が難しかった印象。 見た目の良さや粒感、甘みという特徴が際立っていた（レギュラーミ部門） お米本来の風味と旨味や甘みのバランスが良かった（有機米部門）
ローズドール賞 菊池 幸一 氏 (大子町)	<ul style="list-style-type: none"> 今年で表彰式に参加するのは4回目。過去3回は、肩に力を入れてやってきたが、4位、5位、6位だった。今年は肩の力を抜いていたら思いがけなく受賞できた。 これを励みに、来年もこの舞台に立てるよう頑張りたい。
ビオ・ローズドール賞 藤井 弘文 氏 (石岡市)	<ul style="list-style-type: none"> 米づくり歴は30年近くなるが、本格的に始めたのは4年前から。現在は組合に所属し、苗の生産から収穫まで一貫して作業に励んでいます。 昨年は3位でしたが、今年はまさかの優勝となり、この上なく嬉しい。「健康で安心な米づくり」を考えてきた中での受賞であり、この結果を励みに、また来年に向けて頑張りたい。



左：菊池氏（ローズドール賞）、右：藤井氏（ビオ・ローズドール賞）

4 最優秀賞受賞米の今後の取扱い

受賞者の意向や生産量に応じて、都内高級レストラン等への提案やIBARAKI senseにおける販売、県ウェブサイトやSNSを活用した情報発信に取り組んでまいります。

【問合せ先】

茨城県農林水産部産地振興課 農産・特産振興G
担当：石川、早坂 TEL：029-301-3921（直通）

産地振興課HPでは、水稻の高温対策技術やおいしいお米の炊き方について情報発信を行っております（詳細はQRコードから→）

