

「鶴岡ごはん日本一」審査規程

1 目的

「鶴岡ごはん日本一」における審査方法については、本規定によって定める。

2 審査方法

(1) 1次審査：食味分析機器等による測定

山形県農業技術普及課の機器を使用して①玄米水分（必須条件：14.0～15.5%）、②整粒歩合（必須条件：70以上）を満たした生産物について、③食味値を測定する。

以下の必須条件を満たした生産物について、順位は③の評点により決定し、③が同点の場合は、④たんぱく値の低いものを上位とする、さらに④が同点の場合はアミロース値の低いものを上位とする。

【必須条件】

- ①玄米水分 14.0%～15.5%
- ②整粒歩合 70%以上
- ③食味値 80以上

【使用機器】

- ・玄米水分 米麦水分計
- ・整粒歩合 穀粒判別機
- ・食味値 米粒食味計

上記で選出された生産物について、評点が高い上位の生産物16点を2次審査進出とする。

(2) 2次審査：食味官能審査

1次審査で選出された生産物を精米（上白米）して炊飯し、審査員（地元料理人等）8名による食味官能審査を行う。ランダムに1人4点を審査し、上位2点を選出する。

8名が選出した合計8点で最終審査を行うものとする。

なお、同点の場合は、1次審査結果の評点が高い生産物を決勝審査進出とする。

(3) 最終審査：食味官能審査

2次審査で選出された生産物を精米（上白米）して炊飯し、審査員（事前申し込みした市民）100名による食味官能審査を行い、順位を決定する。

審査員は1人2点を持ち、美味しいと思ったごはんに投票することができる。

その際、1人の生産物に2点を入れても、2人の生産物に1点ずつ投票しても良い。

点数の多いものから、最優秀賞（第1位）、優秀賞（第2位）、優良賞（第3位）を決定する。

なお、同点の場合は、1次審査結果の評点が高い生産物を勝者とする。