

「ゆめぴりかコンテスト」について

「ゆめぴりかコンテスト」は「北海道から、ニッポンの米を。」をスローガンに掲げ、「ゆめぴりか」の生産技術やおいしさを競う品評会で、2015年にスタートしました。第6回目となる今回は、10月27日から11月15日までの期間に道内7地区で地区コンテストが行われ、各地区で選抜された地区金賞米による全道コンテストが11月22日に開催されました。



■地区金賞受賞産地

- 道南地区 JA きたひやま
- 後志地区 JA ようてい 蘭越地区
- 日胆地区 JA とまこまい広域
- 石狩地区 JA 道央
- 空知地区 JA きたそらち
- 留萌地区 JA るもい
- 上川地区 JA あさひかわ

■全道コンテスト概要

■開催日時／2021年11月22日（月） 11：00～12：51

■開催場所／ホテルモントレエーデルホフ札幌 13F「ベルヴェデーレ」
（札幌市中央区北2条西1丁目1-11）

■主催／北海道米の新たなブランド形成協議会・北海道米販売拡大委員会

■ホームページ／ゆめぴりかブランドサイト <https://www.yume-pirika.jp>

<審査委員長> 北海道大学 食品加工工学研究室 研究員 川村周三 氏

<審査委員>

株式会社 千野米穀店 代表取締役 徳永 善也 氏（五つ星お米マイスター）

株式会社 シンセン北海道 代表取締役 川原 悟 氏

パナソニック株式会社 キッチン空間事業部 主幹技師 加古 さおり 氏

フリーアナウンサー 佐藤 麻美 氏

北海道立総合研究機構 上川農業試験場 研究主幹 宗形 信也 氏

ホクレン農業総合研究所 食品流通研究課 飯野 遥香 氏



全道コンテストの会場は新型コロナウイルス対策を実施し、一般の方も視聴できるオンライン配信を同時実施しました。

■審査委員長のコメント

北海道大学 川村周三 氏

今年の北海道のお米は豊作。コロナ下で消費が減少していくなか、消費者の皆様が一番おいしいゆめぴりかをお届けするというのは生産者の皆様にとってもいい意味での競争・刺激になりましたが、その中で一番を決めるということで JA きたそらちが選出されました。

■最高金賞受賞 JA きたそらち 岡田 徹氏のコメント

ありがとうございます。こんなに喜ばしいことはありません。

きたそらちの組合員のみなさんの力で私はこの場に立たせていただいていると思います。

審査員の皆様も各産地のゆめぴりかに差がない中、きたそらちを選んでいただけてうれしいです。本当にありがとうございました！

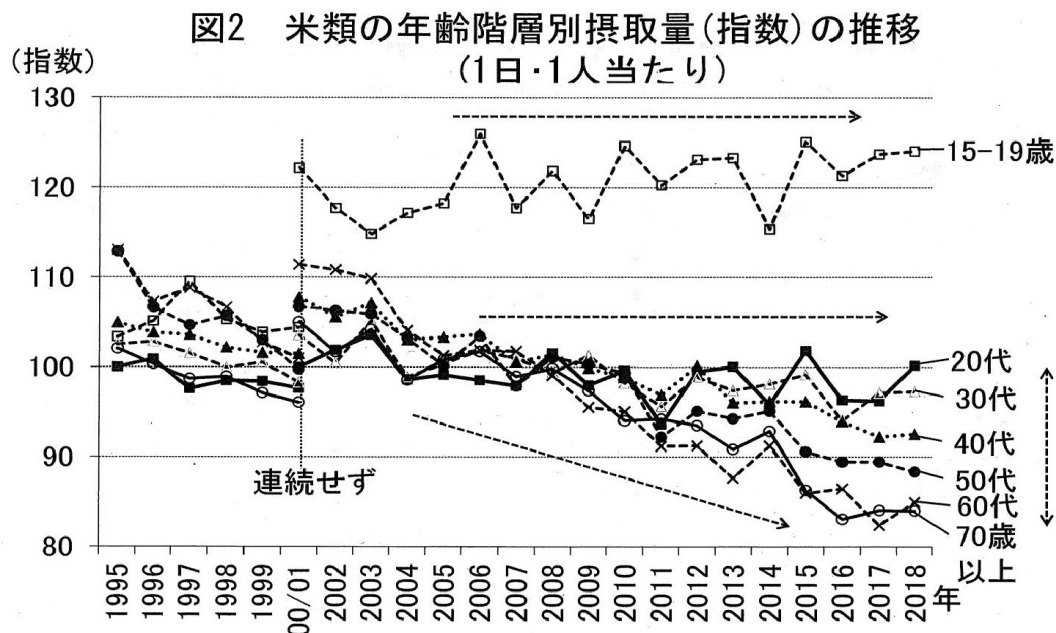
■「最高金賞ゆめぴりか」の商品化

「最高金賞ゆめぴりか」に選ばれたお米は、「最高金賞ゆめぴりかシール」が貼付され、道内にて数量限定で 12 月上旬から一般発売されます。また、「オンラインショップ HOKUREN GREEN+PLUS（ホクレングリーンプラス）」をはじめとするネット販売でも最高金賞「ゆめぴりか」の 5kg を取扱予定です。

「金賞ゆめぴりか」につきましては、令和 4 年 2 月以降より順次、一般販売されます。

■『おむすびきゅうさん』で最高金賞ゆめぴりかを使用したおむすびを販売！

米の消費に関する近年のデータ・研究においては、特に中高年世代（50 歳以上）の米消費減少が進んでいるとされており、中高年世代をターゲットとしたレシピ開発による「ゆめぴりかコンテスト最高金賞おむすび」を札幌市内の『おむすびきゅうさん』とのコラボにより、今回、期間限定・数量限定にて販売いたします。



(出典：「米の需給拡大・創出検討PT資料」より抜粋)

今回、「最高金賞」を獲得したJAきたそらちの「最高金賞ゆめびりか」を使用して販売する「おむすび」は、米の消費拡大に加え、先の中高年世代をターゲットに健康面を考えた「豆サラダおむすび」、広い年代に食べていただきたく開発した「ごろごろチャーシューおむすび」の2種類を販売いたします。

【販売商品】

『豆サラダおむすび』

『ごろごろチャーシューおむすび』

おむすび

おむすびきゅう
omusubi



※写真はイメージ画像です

【販売期間（予定）】

令和3年12月8日（水）～12月22日（水）予定

※期間・数量限定、販売状況により、販売期間が変更となる場合がございます。

詳しくは店頭にてご確認ください。

●お問い合わせ先

『おむすびきゅうさん』

札幌市東区北9条東1丁目3-10

※営業時間／8:30～17:30（日曜日は17:00まで）※年中無休（お盆・正月を除く）

TEL：011-788-2221

最高金賞ゆめぴりかシール

