

11.30 2025
SUN

13:00-16:00

場所/ホントカ。

第2回 おぢや

棚田米 コンテスト

来場者全員が審査員！

参加費無料
申込不要

最終選考10点のお米を食べて投票

(試食・投票、おにぎり無料配布は14:00から)

小千谷市の山間部の田んぼで作られたお米の頂点を競います。
審査を行うのは、来場者全員です。
美味しいお米を食べて、あなたの1票をぜひ投じてください。

タイムテーブル

- 13:00～ 開会・最終審査エントリー者紹介
- 13:15～ 基調講演 澤正史氏 ミツ目株式会社 代表取締役
「ふるさと納税がひらく！小千谷産米の可能性」
- 13:45～ 休憩
- 14:00～ 審査・投票・おぢや連演舞
- 15:00～ 小千谷市ブランド認証米「錦の実り」の紹介
- 15:30～ 結果発表・表彰式
- 16:00 閉会

一口サイズ
のごはん
を10種食べて
審査します



お土産
おにぎり
無料配布
(先着)

主催：小千谷市広域協定運営委員会 共催：小千谷市

詳しい情報は
こちらから！





開催趣旨・参加要件

小千谷市広域協定運営委員会は、中山間地域等直接支払制度を活用し棚田を守り・耕作している31集落で構成されている組織です。

本委員会では、小千谷の棚田米の品質向上やPRを目的に、中山間地域等直接支払制度の「棚田地域振興活動加算」を活用して「穀粒判別器」「食味分析計」を導入しました。

本コンテストは本委員会の構成員の皆さんによる米づくりに対する意欲の向上や価値の発信をより後押しすることを目的としています。

また小千谷市では今年度、小千谷のお米のブランド価値を高めるための認証米「錦の実り」がデビューしました。本コンテストと「錦の実り」が相乗効果となり、小千谷のお米を広くPRしていければと考えております。

参加要件

- ・生産者要件：小千谷市の中山間地域等直接支払制度 加入者
- ・審査米要件：①令和7年度産米、②品種は問わない
③1生産者あたり1点
(品種が異なる場合はその限りではない)

タイムテーブル



13 : 00～13 : 15

開会・趣旨説明・最終審査エントリー者紹介

13 : 15～13 : 45

基調講演「ふるさと納税がひらく！小千谷産米の可能性」
澤正史 氏 三ツ目株式会社 代表取締役

13 : 45～14 : 00

休憩

14 : 00～15 : 00

特別審査員紹介・審査方法の説明
一般審査・特別審査員審査

15 : 00～15 : 30

小千谷市ブランド認証米「錦の実り」の紹介

15 : 30～16 : 00

結果発表・表彰式



基調講演 澤正史 氏 三ツ目株式会社 代表取締役

2021年10月に三条市役所にてCMO（最高マーケティング責任者）に着任、新潟県三条市に1ターン移住。ふるさと納税事業を市役所職員で運営する体制を構築、就任1年半で7億円→50億円に伸ばす。三条市組織改革「プロジェクトシンカ」プロジェクトリーダー。



審査方法



審査委員

- ・一般審査員：来場者（上限120名）
- ・特別審査員：6名



一次審査（事前審査）

玄米を「穀粒判別器」「食味分析機」で審査する。食味スコアと整粒値の両方が基準に達した中で、高い数値の検討10品を本審査への進出とする。

（本審査通過基準）

食味分析器：食味スコア80点以上

穀粒判別器：整粒値70%以上



本審査（コンテスト当日審査）

1. 一般審査員「最も美味しいお米」に投票（1人1点・合計120点）
2. 特別審査員「①外観」「②味」「③食感」の3項目で5段階評価（1人10点 1位5点、2位3点、3位2点・合計60点）
3. 特別審査員「特別審査員の評価」「一般審査員の投票」から受賞者を決定



表彰

- ・市長賞（最も評価の高いお米 1点）
- ・会長賞（時点のお米 3点）
- ・ホントカ。賞（その他のお米 6点）
- ・奨励賞（今後の活躍を期待するお米1点）※本審査とは別に選出

一次審査について



実施日

- ・日時：11月5日(水)
- ・場所：Mt.ファームわかとち事務所



使用機器



穀粒判別器 ES-5 | 静岡製機



食味分析計 TMX-1 | 静岡製機



選考

<本選通過基準>

以下の1～3の優先順位で上位10名を選定

1. 「①外観品質：整粒値70%以上」かつ「②食味：食味スコア80点以上」
2. 食味スコア上位
3. 整粒率の上位

本選出場者紹介



今年のお米は自己採点で何点ですか？

例年より収量が少なかったもので70点。水不足で8月初旬まで水が無く、ミキサ車で水を入れてみましたが溜まりませんでした。

今年の米づくりでうまくいったことは？

多収量にこだわりすぎず、作業のことを考えるべく倒伏させないように努力しました。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

それでも倒伏した所があって、刈り取りの時は相当時間がかかり苦労しました。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

- ・水管理や雑草の伸び具合、成長を確認するため、毎日田んぼに足を運ぶこと。毎日行くことで様々な判断がしやすくなる。
- ・親父の言いつけを守ってきたこと。
- ・近年の渇水による水不足の対策で、昨年秋から代掻きを行っている。

米づくりの今後の展望は？

特別ありません。できることを続けていきます。

本選出場者紹介



う치가まき絆さん 川井本田 コシヒカリBL

栽培面積：42ha 栽培品種：

主食米（コシヒカリ）、酒米（五百万石、腰淡麗）、新規需要米・加工用米

今年のお米は自己採点で何点ですか？

70点

今年の米づくりでうまくいったことは？

収量は多くありませんでしたが、食味は良かったと思っています。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

今まで経験がなかったくらい収量が悪かったです。これからみんなで反省をしますが、水不足や栄養不足が原因だったのではないかと思います。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

昔の人が「苗が半作」と言ったように、苗の出来で半分決まるのだと思います。苗が良くないと、やっぱり最後まで追いついてきません。

米づくりの今後の展望は？

収量を上げたいと思っています。倒伏させてしまったら元も子もないので、肥料をいっぱい上げれば良いというものでもありません。皆で反省して工夫して米づくりを続けていきたいです。

本選出場者紹介



今年のお米は自己採点で何点ですか？

80点、去年に比べていい米が作れました。

今年の米づくりでうまくいったことは？

田んぼに水が常に来ていたことです。うちの地域では水当番の方が管理をしてくれる。水当番の方が上手にやっていたおかげです。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

収量は少なく、反収8俵いかなかったことです。会社に勤めていたので、育苗に苦勞しました。勤めていると細かな管理が難しいです。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

米の作り方に大きな変化はありません。稲を転ばせないよう肥料をやりすぎないように注意しています。稲が転ぶと手間かかって大変です。

米づくりの今後の展望は？

今年の夏に会社勤めを辞めましたが、今まで通りやって行きたい。収量を8俵には持っていきたいです。

本選出場者紹介



近藤 秋彦 さん

川井本田 コシヒカリBL

栽培面積：1.2ha 栽培品種：コシヒカリBL

今年のお米は自己採点で何点ですか？

昨年と同じく80点。圃場の状態が昨年より把握できました。

今年の米づくりでうまくいったことは？

倒伏が酷いところはなく、昨年より整粒などは良い結果でした。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

8月いっぱいまでは順調だったが、9月に入ってから天気のタイミングが合わず、平日は仕事をしているので、除草や刈り取りのタイミングを合わせるのに苦戦しました。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

主に一人で作業を行うため、体調管理はもちろん、装備なども工夫しています。夏場を乗り切るためのAI搭載のネッククーラーや、シーズンを通して作業サポーターが活躍しました。

米づくりの今後の展望は？

兼業農家としては、定年が近いので、面積の拡大などを含めて検討しているところです。

本選出場者紹介⑤



近藤 義昭 さん 川井本田 コシヒカリBL

栽培面積：Oha 栽培品種：

今年のお米は自己採点で何点ですか？

80点

今年のお米づくりでうまくいったことは？

肥やしの量を調整したおかげで転ばさなかった（倒伏させなかった）。例年よりもうまくできたと思います。

今年のお米づくりでうまくいかなかったことは？

暑くて毎日大変でしたが、なんとか体調を崩すことなく今年も終わられました。

お米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

普段からの体調管理と、仲間と協力し合って作業を行うことです。

お米づくりの今後の展望は？

収量は以前より減らしていますが、できるだけ今のままの量を維持出来たら良いと思います。

本選出場者紹介



近藤 勝生さん 戸屋 コシヒカリBL

栽培面積：0.7ha 栽培品種：コシヒカリBL

今年のお米は自己採点で何点ですか？

70点

今年の米づくりでうまくいったことは？

2枚の田んぼに水を入れるため池を今年直したおかげで、理想的な水管理ができました。他の田んぼは水管理に苦労しましたが、雪のおかげで枯れることなく水があったので助かりました。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

収量が少なかったことです。水管理に苦しんだこともありますし、天候の影響で適期に刈り取りができなかったことも影響したと思います。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

やはり水管理です。今は会社を退職して家にいるのでまだ楽ですが。会社勤めしている人は本当に大変だと思います。

米づくりの今後の展望は？

自分がいつか耕作できなくなった時に、誰かにやってもらわなきゃいけません。そのためには、耕作しやすいように田んぼを直していくことが大事だと思っています。形は悪くても、管理しやすい田んぼにしておけば、誰かがやってくれる、そんな時代が来るかなと思っています。

本選出場者紹介



関 元康 さん 塩殿 コシヒカリBL

栽培面積：8ha 栽培品種：コシヒカリ、こしいぶき

今年のお米は自己採点で何点ですか？

収量がやや少なめだったため満点ではないが、品質面を含めて80点ほどの出来でした。

今年の米づくりでうまくいったことは？

天候や管理の効果もあり、最後まで倒伏せずに生育できたことが大きな成果でした。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

全体的に収量が思ったより少なく、施肥や水管理のタイミングが課題に感じました。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

水管理と肥料配分のバランスを常に意識し、稲の状態を見ながら細かく調整しています。

米づくりの今後の展望は？

今後は面積拡大ではなく品質向上を重視し、より満足度の高いお米づくりを目指します。

本選出場者紹介



横田 雅夫 さん 谷内池水系 新之助

栽培面積：14ha 栽培品種：コシヒカリBL・従来、新之助、こがねもち

今年のお米は自己採点で何点ですか？

80点、暑い中稲ががんばってくれました。

今年の米づくりでうまくいったことは？

水不足に注意して、とにかく水管理に気をつけました。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

夏の気温が高すぎて対応が追いつかなかったと思います。コシヒカリの一等米比率が低くなってしまいました。暑さは田んぼの水不足だけでなく、人間も夏バテしてしまいます。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

水を大事に使うために、畦塗り、田ならしを丁寧にやるように心がけています。暑さに強い稲を作るために、株を少なくしたり、薄苗にしたり様々工夫を続けています。

米づくりの今後の展望は？

暑さに負けない米作りをしたいです。コシヒカリに比べて新之助は暑さに強いので、今は耕作面積の半分近くを新之助にしました。コシヒカリに比べて値段が安くても、一等米比率が良いです。稲が倒れず、米のきれいさもあります。

本選出場者紹介



今年のお米は自己採点で何点ですか？

100点に近い！

今年の米づくりでうまくいったことは？

倒伏させなかったのが収量があった。7月の湯水の時にはもうダメだ！って正直半分諦めかけたけど、お盆にうまく雨が降ってくれて助かった一と。その水まわりがなければ3割は収穫できなかったと思う。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

イノシンに入られてしまったこと。草刈りをもっと頑張らないといけないと思いき知らされました。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

毎日田んぼに行って水の状態や稲の変化を見逃さないように気をつけています。その積み重ねが整粒の良さにつながっているんじゃないかなと思っています。

米づくりの今後の展望は？

田んぼの面積を増やしたいと思ってんだけど、あちこちに点々としてるとできないから、場所を見ながら探っています。増やしたいけど増やせない。今はそんな感じでタイミングを見計らっているところです。

本選出場者紹介



樋口 智明さん 若栃 コシヒカリBL
栽培面積：1.25ha 栽培品種：コシヒカリBL

今年のお米は自己採点で何点ですか？

収量が少なかったので70点

今年の米づくりでうまくいったことは？

稲を転ばさなかったこと。土壌が良いので最低限の肥料で充分だと思ってるけど、逆に収量が見込めないという点もあるので、もう少し施肥してもいいかなと思うようになってもいます。

今年の米づくりでうまくいかなかったことは？

雑草をいっぱい出してしまったこと。特に稗（ヒエ）とか。

米づくりをする上で大事にしていること、工夫は？

水もちの悪いところが多いので、とにかく稲を枯らさないように水まわりには気をつけています。土を信じて、稲に無理をかけないように肥料の量にも留意しています。

米づくりの今後の展望は？

今のスタイルでちょうど良さそうなので、これを続けていくこと。無理をしない。田んぼの状態にもよるけど、整粒歩合を良くする努力はしていきたいと思っています。

エントリー者一覧①

	氏名	集落協定名	品種	栽培方法
1	小泉 和弘	岩沢桂	従来コシヒカリ	慣行栽培
2	関 和幸	塩殿	コシヒカリBL	特別栽培
3	澤中 国夫	裏の原	コシヒカリBL	JA5割減減
4	羽鳥 正一	中山	コシヒカリBL	特別栽培
5	細金 靖	若栃	コシヒカリBL	特別栽培
6	Mt.ファームわかとち	若栃	コシヒカリBL	特別栽培
7	細金 剛	若栃	従来コシヒカリ	特別栽培
8	古田島 博通	岩山	コシヒカリBL	特別栽培
9	秋山 和雄	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
10	うちがまき絆	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
11	関 信一郎	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
12	近藤 秋彦	川井本田	コシヒカリBL	
13	富澤 康宏	上沢・万年	コシヒカリBL	JAS
14	藤巻 良一	中山	コシヒカリBL	JAS
15	近藤 栄一	戸屋	コシヒカリBL	特別栽培
16	山田 勝久	外之沢	コシヒカリBL	特別栽培
17	山田 哲夫	外之沢	コシヒカリBL	
18	関 憲一	川井本田	コシヒカリBL	
19	近藤 義昭	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
20	富山重文	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
21	大矢 一昭	川井本田		特別栽培
22	川上 由紀夫	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
23	川上 和人	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
24	丸山 裕司	川井本田	コシヒカリBL	慣行栽培
25	関 元一	川井本田	コシヒカリBL	特別栽培
26	佐藤 勝弘	戸屋	コシヒカリBL	慣行栽培
27	近藤 勝生	戸屋	コシヒカリBL	慣行栽培

エントリー者一覧②



	氏名	集落協定名	品種	栽培方法
28	目崎 謙一	時水城山山麓	コシヒカリBL	特別栽培
29	塚田 久成	上沢万年	コシヒカリBL	未記載
30	農園ピギン	山谷	従来コシヒカリ	特別栽培
31	高塩 日出男	栗山小坂	コシヒカリBL	慣行栽培
32	小田嶋 松治	郡又	コシヒカリBL	慣行栽培
33	藤巻 玉子	中山	コシヒカリBL	特別栽培
34	田中 昇	池ヶ原	コシヒカリBL	慣行栽培
35	関 光由	塩殿	コシヒカリBL	特別栽培
36	岡田 伊智朗	塩殿	コシヒカリBL	JAS
37	諏訪部 幸男	真皿	コシヒカリBL	未記載
38	白井 拓也	真皿	コシヒカリBL	未記載
39	荻野 清一	真皿	コシヒカリBL	未記載
40	嘉瀬 項太	芹久保	コシヒカリBL	未記載
41	関 勝司	塩殿	コシヒカリBL	慣行栽培
42	関 元康	塩殿	未記載	JAS
43	関口 敏行	岩山	コシヒカリBL	特別栽培
44	岩山生産組合 代表 関口 均	岩山	コシヒカリBL	特別栽培
45	近藤 雅則	戸屋	コシヒカリBL	慣行栽培
46	塚田 秀明	栗山小坂	従来コシヒカリ	未記載
47	塚田 秀明	栗山小坂	コシヒカリBL	未記載
48	本田 剛	その他	コシヒカリBL	慣行栽培
49	横田 雅夫	谷内池水系	コシヒカリBL	特別栽培
50	横田 雅夫	谷内池水系	新之助	慣行栽培
51	小千谷市立吉谷小学校		コシヒカリBL	無農薬栽培
52	田中 末治	石名坂	コシヒカリBL	特別栽培
53	羽鳥 和仁	中山	コシヒカリBL	未記載
54	渡辺 修市	若栃	未記載	未記載

エントリー者一覧③

	氏名	集落協定名	品種	栽培方法
55	安部 輝久	若栃	コシヒカリBL	特別栽培
56	保科 学	若栃	コシヒカリBL	慣行栽培
57	田中 栄一	若栃	コシヒカリBL	未記載
58	山田 郁男	岩沢山谷	未記載	JAS
59	山田 千加子	岩沢山谷	コシヒカリBL	特別栽培
60	山田 文夫	岩沢山谷	コシヒカリBL	JA5割減減
61	谷内 武夫	岩沢山谷	コシヒカリBL	慣行栽培
62	高橋 洋一	岩沢山谷	コシヒカリBL	JAS
63	樋口 秀夫	岩沢山谷	コシヒカリBL	特別栽培
64	佐藤 芳郎	岩沢山谷	コシヒカリBL	特別栽培
65	小嶋 英春	郡又	コシヒカリBL	慣行栽培
66	樋口 智明	若栃	コシヒカリBL	未記載
67	樋口 和則	岩沢山谷	未記載	未記載

特別審査員紹介



岡澤 修平さん

フリーランスのコピーライター／クリエイティブディレクターとして、さまざまな企業・団体のコミュニケーション活動を支援しています。新潟は何度も訪れたことがある大好きなエリアの一つなので、今回のご縁をととても嬉しく思っています。



谷中 歩さん

宮城県の米農家を親戚にもち、幼少期より美味しいお米を食べて育ちました。経済メディアでイベントプロデュースに従事し、本年度より起業家精神をもって農業経営に取り組む生産者を表彰する農業アワードを立ち上げています。ライフワークは「感動すること」です。



倉本 達樹さん

旅・食・写真が好きな26歳。「カメラとまち歩き」というnoteで、旅先の出会いを発信中。2025年からは小田原へ移住し、魚を捌くことが日課。普段はイベントプロデューサーとカメラマンの二足の草鞋で活動中。



小川楽人ラウィさん

タイと日本のハーフ。タイ米を初めとする様々な種類のお米を食べてきたことがあります。普段は都内で学生をしています。その傍らチャレンジャーとして『WAKUチカ+』という学生団体を通し、小千谷市で田植え・収穫などの新しいことへのチャレンジを頑張っています。



北山 結太郎さん

食べることが大好きな都内在住の大学生です！バンドサークルに所属し日々楽器の練習に勤しんでいます！また、「WAKUチカ+」という学生団体を通じて、小千谷市塩殿地区のお米を首都圏に広める活動をしています！

特別審査員紹介



宮崎 悦男 小千谷市長

小千谷市東吉谷出身。小千谷西高校、日本工学院専門学校卒業。司馬遼太郎「竜馬がゆく」に深く感銘をうけ、自身も志を持って生きることを決意。平成19年から小千谷市議会議員、平成23年から新潟県議会議員を経て、令和4年から現職。実家は農家で米を作っており、昔からシンプルに塩おにぎりで食べるお米が大好きです。

第1回 小千谷棚田米コンテスト（令和6年度）結果

○日時・場所：令和6年12月1日(日) ホントカ。

○受賞者

市長賞

細金靖さん（若栃）

会長賞

高橋征一さん（岩沢山谷）さん、藤巻玉子さん（中山）

近藤明彦さん（川井本田）

ホントカ。賞

横田雅夫さん（谷内池水系）、うちがまき絆（川井本田）

嘉瀬 項汰さん（芹久保）、高橋洋一さん（岩沢山谷）

関信一郎さん（川井本田）、関口敏行さん（岩山）



審査米の使途



本コンテストにエントリーされた皆様からは1人2kgのお米をご提出いただきました（合計134kg）。

本審査で使用するお米以外は、以下の通り利用させていただきました。

- ・投票いただいた皆様へのお土産のおにぎり
- ・スタッフのお弁当
- ・フードバンクおぢや様への寄付

フードバンクおぢや様は、R3年に発足した民間団体です。小千谷市内のひとり親世帯を中心とした食べることに困りの方にお米や食品を配る活動をされています。



フードバンクおぢや Instagram
<https://www.instagram.com/foodbankojiya/>



小千谷棚田産の最高のお米を決定!



第2回

おぢや

棚田米コンテスト



令和7年度産・新米

出品者エントリー募集

エントリー期間

8/4(月)~9/30(火)

審査米の提出は10/31まで

詳しくは裏面を
ご覧ください。

今年度第2回となるおぢや棚田米のコンテストを開催します! 第1回では77名の方からエントリーいただき、10名の入賞者を決定いたしました。第2回でもより多くの方からご参加いただければと思います。ぜひ自慢のお米で挑戦してみてください!

- ★ 一次審査通過米10点を表彰します。
- ★ 入賞者には賞品を贈呈します。
- ★ 小千谷市「ふるさと納税」の返礼品において入賞者のお米として全国にPRできます。

本審査会・表彰式

日時: 11/30(日)

会場: ホントカ。

詳細は追ってご案内します。



第2回 おぢや棚田米コンテスト エントリー用紙

エントリー期間:8月4日(月)~9月30日(火)

以下のいずれかの方法でエントリーしてください。

①小千谷市広域協定運営委員会事務所(小千谷市千谷川2丁目3-26)
への郵送・持参(持参の場合は郵便受けへの投函で構いません)

②真人住民センター(渡邊さん)、岩沢住民センター(石曾根さん)に持参

③事務局担当者へ持参(阿部・細金・清野・豊田)

④スマホからエントリー
QRコードを読み込むと入力フォームが表示されます。



ふりがな		年齢	
氏名 または法人名			
中山間直払い 集落協定名			
住所	〒		
携帯 電話番号			
品種	※「従来コシヒカリ」と「コシヒカリBL」は区別してご記入下さい。		
栽培方法 (○をつける)	慣行栽培 ・ JAS ・ 特別栽培米 その他 ()		



投票方法



①

本パンフレットに投票用紙が挟まっていることをご確認ください。

②

以下2か所のいずれかの試食会場にて
10種類すべてのお米（一口程度です）
を食べてください。

- ・ 和アンカー
- ・ ステージ後方（トイレ脇）

お米は「A～J」の記号が記されています。
※本パンフレットの紹介の順番とは関係ありません。

③

受付にて投票用紙に最も美味しかった
お米に「○」をつけて提出してください。
お土産のおにぎりをお渡しします。

審査結果の発表は15:30～ステージにて行います。
ぜひご観覧ください！

ご参加ありがとうございました！