

長岡うまい米コンテスト2023 決勝進出米（上位20品）検査結果及び審査方法

■ 長岡うまい米コンテスト2023 上位20品の検査結果

3次審査 順位	品種	地域別	栽培方法	整粒歩合(%)	玄米食味値(点)	炊飯食味値(点)
1	コシヒカリ	栃尾	慣行栽培	61.9	86	91
2	コシヒカリ	栃尾	5割低減(特別栽培)	63	86	89
3	コシヒカリ	小国	5割低減(特別栽培)	60.6	84	89
4	コシヒカリ	中之島	5割低減(特別栽培)	53.8	88	89
5	コシヒカリ	小国	5割低減(特別栽培)	52.3	87	89
6	コシヒカリ	長岡	3割低減	45.6	86	89
7	新之助	栃尾	慣行栽培	85.8	82	88
8	コシヒカリ	長岡	5割低減(特別栽培)	82.2	82	88
9	コシヒカリ	栃尾	慣行栽培	71.4	85	88
10	コシヒカリ	栃尾	慣行栽培	68.5	87	88
11	コシヒカリ	山古志	慣行栽培	68.2	84	88
12	コシヒカリ	山古志	慣行栽培	55.7	86	88
13	コシヒカリ	山古志	慣行栽培	53.9	86	88
14	コシヒカリ	長岡	慣行栽培	51.1	86	88
15	コシヒカリ	長岡	5割低減(特別栽培)	48.7	86	88
16	コシヒカリ	栃尾	5割低減(特別栽培)	60.3	89	87
17	コシヒカリ	小国	5割低減(特別栽培)	63.4	85	87
18	コシヒカリ	和島	5割低減(特別栽培)	61.5	85	87
19	新之助	長岡	5割低減(特別栽培)	69.6	84	87
20	コシヒカリ	長岡	慣行栽培	65.8	83	87
平均				62.2	85	88

■ 長岡うまい米コンテストの審査方法

第1次審査（書類審査）

栽培履歴書に不備があった方については、選考対象外とする。

第2次審査（機器審査）

全ての検体を、穀粒判別器、玄米食味分析計により検査を行い、上位50品を選出する。

第3次審査（機器審査）

第2次審査を通過した50品の米を精米、炊飯し、炊飯食味計で測定。

炊飯食味値の良いものから上位20品を選出する。

最終審査（実食審査）

第3次審査で選出された20品を審査員（米屋、飲食店、調理師などの有識者）が実食により審査。