全国ほしいもグランプリ２０２７　審査規程

１　目的

全国ほしいもグランプリ 2027 における出品物の審査方法については、本規程によって定める。

２　審査方法

（１）１次予選（書類審査）

提出された「応募申込書 兼 調書」に基づき、事務局において全国ほしいもグランプリ 2027 に定める応募要領を満たしているかを確認する。

（２）２次予選（品質分析・食味官能評価）

１次予選を通過した出品物について、事務局が分析機関に依頼し、①糖度・②水分率の測定及び③食味官能評価を実施した結果から、甘さと柔らかさを兼ね備えた良食味の上位 15 点程度を選定し、（３）の最終審査を行う。

・①糖度（Bri x 値）は 65%以上、②水分率は 20%以上を基準とし、糖度が同じ場合はより水分率が高いもの、水分率が同じ場合はより糖度の高いものを上位とする。

・③食味官能評価は、分析機関の有資格者が総合的な美味しさについて、９段階の尺度（非常においしくない～非常においしい）で採点し、合計点数の高いものを上位とする。なお、食味官能評価は順序効果を考慮して実施するものとする。

・①糖度・②水分率による順位と③食味官能評価の順位から、上位 15 点程度を選定する。

（３）最終審査（食味審査）

２次予選を通過した出品物について、一般消費者ならびに審査員による食味審査を実施し、上位６点を決定する。その上位６点の出品物について、審査員による食味審査を改めて実施し、上位３点を決定する。

・ほしいもの糖度、食感、外観（色味、形状）を指標として評価を行い、総合評価により高いものから順番に評価点（(一例) １位：５点、２位：４点、３位：３点、４位：２点、５位：１点）を付ける。

・各審査員の評価点を合計し、上位３点を決定する。評価点が同点となった場合は、２次予選の結果及び審査員による協議により決定する。

〈参考〉評価の指標

調査内容	評価
糖度	甘味の強さや好ましさ
食感	柔らかさやもっちり感、香り
外観	色味の鮮やかさ、形状の揃い
総合評価	上記評価項目を踏まえた、審査員の感覚・嗜好による食味の総合的な評価