

結 び の 神 通 信

平成 28 年 7 月

「結びの神」の取り組みも 5 年目となりました。これからもよろしくお願ひします。
今年も「結びの神」に関する様々な情報をお伝えしていきます。

■ JAL の機内食に「結びの神」が採用されました

・ 2015 年 12 月に日本航空株式会社（JAL）と三重県との間で食と観光に関する協定が締結されました。この協定に基づき 4 月から本格的に始動した「JAL 新・JAPAN PROJECT 三重」。プロジェクトの取組の一つとして、国内線ファーストクラスで提供される結びの神の俵御飯をはじめとする三重の食材をふんだんに使用した機内食が、プロジェクト始動直前の 3 月 29 日に県庁の県民ホールで披露されるとともに、その場で知事による試食も行われました（なおこの機内食の提供は 4 月 1 か月間のみであり、現在は終了しております）。



■ 肉食フェスティバルで PR

・ 5 月 15 日に四日市市民公園で開催されました「肉食フェスティバル×青空プロレス」に四日市市の結びの神生産者 岡本文洋さんが出店され、結びの神の PR が行われました。用意された結びの神は完売し、「結びの神は肉にもよく合う」とお客さんからも好評だったとのこと。



■ 紙パック商品の販売が始まりました

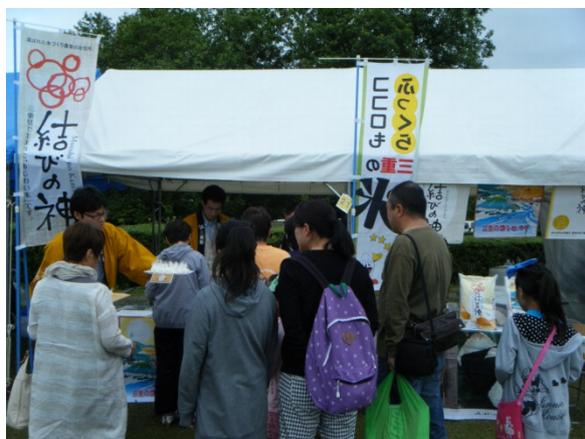
・4月27日、JA全農みえパールライスセンターから、キャップ付き紙パック入りの精米「結びの神900グラム（6合）」の販売が開始されました。これは「三重コシヒカリ」、「伊賀米コシヒカリ」を含めた3商品を、「三重特産米 紙パック商品シリーズ」とした商品のひとつです。容量は牛乳パックと同じ1リットルなので、高齢者や単身者など少人数世帯でも使いやすく、冷蔵庫のドアポケットにも保存しやすいサイズです。すでに東京日本橋にある三重県のアンテナショップ「三重テラス」では取り扱いが始まっており、今後は県内を中心に取り扱い店舗を増やしていく予定とのことです。



■ 「斎王まつり」で「結びの神」をPR

・6月5日、第34回「斎王まつり」（多気郡明和町斎宮）において、結びの神ブースが設置されPRが行われました。

試食された方からは、「ほのかな風味があり、粒の存在感もありました」、「甘みがあり美味しかったです」といった声がありました。この会場での結びの神の認知度は昨年とほぼ同じ30%でした。



■ 伊勢志摩サミットで「結びの神」が使用されました

・5月26日、27日に開催された伊勢志摩サミットで結びの神が使用されました。サミット1日目の首相夫人主催による昼食会（配偶者プログラム）において、相可高校の生徒が調理した“三重県産米「結びの神」の海老手まり寿司”が提供されました。

5月26日 ランチ 献立

八 寸 志摩産鮑酒蒸し
伊勢湾産穴子ごぼう鑄込み
三色団子 学校ミニトマト 厚焼き卵 牛乳団子
志摩捕れ烏賊酒盗焼き
花苺苜蓿酢漬け
あのりふぐ一夜干し
初かつお煮凍り
熊野地鶏松風焼き
三重県産米「結びの神」の海老手まり寿司
三重県産五月鱒 燻製の笹寿司



■ 鞍馬サンドの新商品に「結びの神」が!?

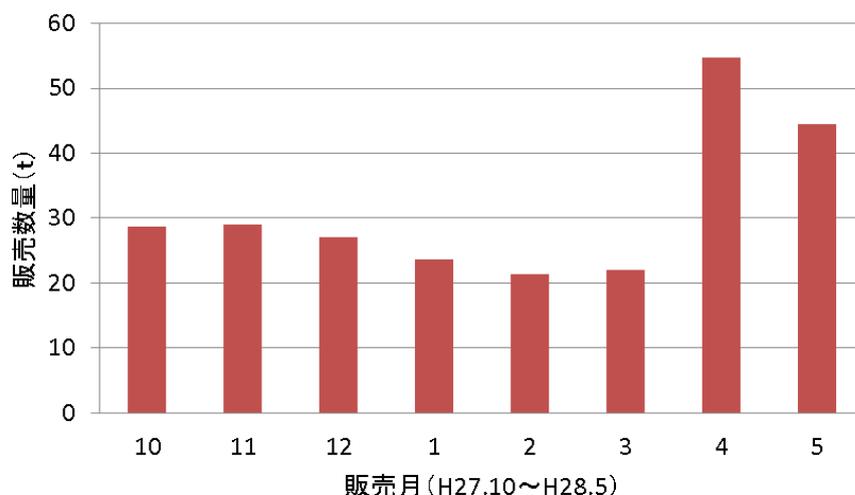
・6月1日より、鈴鹿市にあるサンドイッチ店「鞍馬サンド」で、結びの神を使ったサンドイッチ「薔薇ロールサンド」（1セット2切れ、380円（税別））が販売されています。このロールサンドは、桜でんぶを混ぜた寿司飯と、トビコ・紅ショウガを薄焼き卵で巻いて作った巻き寿司に、さらに野沢菜とパンとのりで巻いてバラ模様に仕上げたもので、考案者は「ロール卷子」さんです。当面は1日4セット限定で、持ち帰りも可。寿司飯とパンが融合した初めての商品とのことですので、ご興味ある方はぜひご予約の上、お買い求めください。

（鞍馬サンド 住所：鈴鹿市野村町110-4）



（「結びの神」の販売情報）

27年産米の販売数量は、月平均20tを超えるペースで進んでいます。特に4月、5月は40t以上の販売数量がありました。これは各地で開催されたサミットフェアで、結びの神が取り扱われたことが主な要因です。



■ 注目情報

- ・津市栄町に4月にオープンした「めん矢倉」。ここで結びの神を食べることができます。ランチタイムにラーメンを注文すると、結びの神のご飯を無料で食べることができるとのことです。
- ・同じく4月に津市下弁財町にオープンしたから揚げ専門店「がむしゃら」。このお店のお弁当に結びの神が使用されています。
- ・農業研究所（松阪市）で実施している作況試験田（4/25 植え）での生育状況です。今年の結びの神の出穂期は7/11で、平年よりやや早い出穂期となっています。

