

結びの神通信

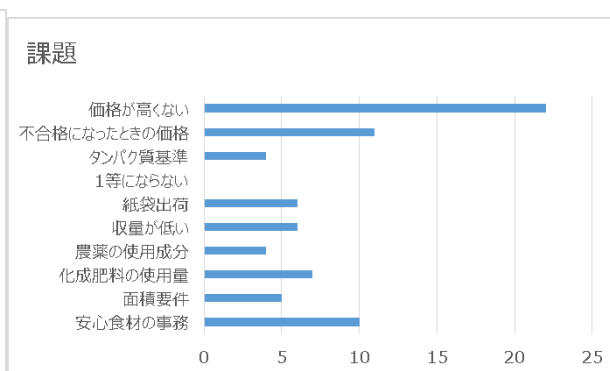
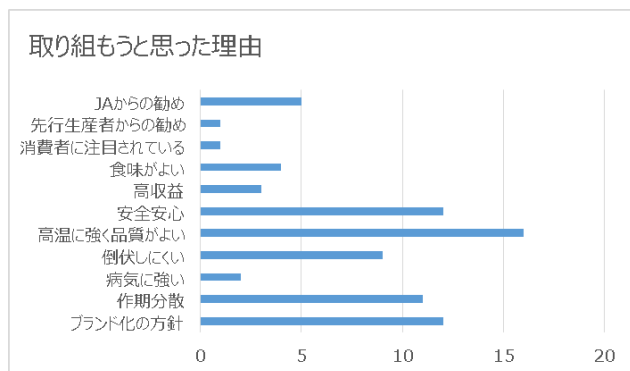
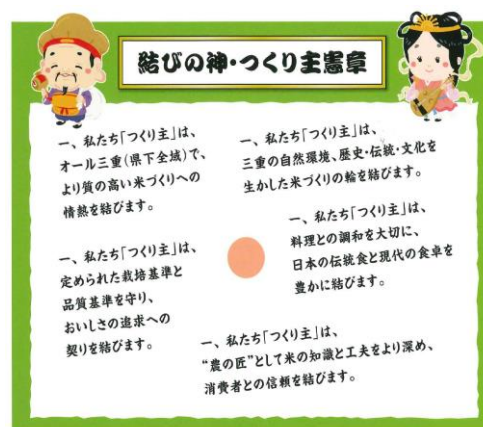
令和元年 10月

栽培農家の皆様、いよいよ令和最初の「結びの神」が収穫を迎えました。品質はいかがでしょう？ついにスタートした新米販売の状況を中心に、「結びの神」に関する様々な情報をお伝えしていきます。

■結びの神生産者アンケート結果からわかったこと

「結びの神」の認知度は年々向上しており、生産が需要に追いついていません。そこで、次年度以降の作付拡大に向けて、7月に「結びの神」生産者を対象としたアンケートを実施しました（基幹流通回収率 34%、地域流通回収率 63%）。ここでは、アンケート結果からわかったことをフィードバックします。

まず、「結びの神」に取り組もうと思った動機は「高温に強く品質がよい」が最も多くなり、「倒伏しにくい」も多くなりました。近年、県産米の1等比率が低水準で推移する中、「結びの神」は何とか「品質のよい米」を作りたい、そのためには倒伏させたくない、と考えている生産者に選択されていると思われる。また、「ブランド化の方針」も多くなりました。つくり主憲章にも、「質の高い米づくり」が明記されており、生産者はブランド化のコンセプトにご理解をいただいたうえで、品質のよい米づくりに励んでおられることが確認できました。



三重 23 号は品質がよく栽培もし易く、何より「ブランド化の方針」に共感し、共に未来のブランドを創り上げていく「協創」に取り組んでいただける生産者に参画いただいていることが最大の強みです。今後も生産者の皆さんと共にブランド化の取り組みを進めていくことが重要かと思えます。

■マルヤス亀山店でのバケツ稲体験が盛況のうちに終了

前回お知らせしたとおり、5月から亀山市のマルヤスメルヴィフードホール亀山店の消費者を対象としたバケツ稲食育体験を実施してきました。

バケツ稲田植え体験の後、7月20日に稲の花観察会と生育相談会を実施しました。普段、稲の花を目にすることのない消費者に対して、幼穂の観察体験を行っていただきました。参加者からは、「初めて見た」、「これがどうやってお米になるの？」などの質問があり、食や農業に対する関心が高まっている様子が伺われました。また、田植え後、各参加者のご家庭で栽培されたバケツ稲の栽培相談も行い、水管理の方法や施肥時期など様々な疑問にお答えしました。



バケツ稲体験の締めくくりは9月23日に行ったコンテストと収穫体験です。コンテストには、30名を超える参加者があり、生育のよいものを表彰しました。参加者により生育状況が大きく異なっており、受賞者からは「2日に1回水を交換した」、「日当たりがよくなるように季節によって置き場所を移動した」などの苦勞が聞かれ、米づくりの大変さをご理解いただけた様子でした。収穫体験では、同店の下川店長による鎌入れと全農みえによる精米の実演を行いました。すり棒を使った粳摺り、精米の実演では、普段、玄米を見ることのない消費者にお米についての理解を深めていただけたと思います。

今回の取組みは、消費者だけでなくマルヤスメルヴィフードホール亀山店からも好評の声をいただき、次年度以降の継続も検討していきます。

なお、当日の様子はLINE NEWSの三重テレビNEWSでも放映されました。



参加者で記念撮影



下川店長による鎌入れ



粳摺り実演の様子

■明野高校産 GLOBAL G.A.P.認証の「結びの神」をPR

伊勢市小俣町の県立明野高校は、今年産より「結びの神」の生産をはじめました。また、国際的な認証規格であるGLOBAL G.A.P.認証を東海地域の高校ではじめて取得しました。

9月29日に四日市市の三重県環境情報学習センターで行われた秋のキッズエコフェアにみえの米ブランド化推進会議と共に出席し、新米試食と初売りを行いました。来場者からお米の特徴について質問があると、高校生は熱心に対応していました。試

食した来場者からは、「旨味がしっかりある」、「普段食べている米より甘味が強い」などの声が聞かれました。1000人を超える来場者から多様な意見を聞くことができたことから、高校生の学びにもつながったと思われます。



■味の素×三重県「みえ勝ち飯®プロジェクト」

イオンモール京都桂川店で鈴木知事が県産食材をPR

県では、味の素と「食とスポーツに関する連携協定」を締結し、県産食材を使った「みえ勝ち飯®プロジェクト（※）」を展開しています。

9月8日に京都市のイオンモール京都桂川において、はじめて県外で「みえ勝ち飯®プロジェクト」のメニュー提案イベントが実施されました。イベントの中では、**「結びの神」を使ったきのこご飯**の他、伊勢うまし豚や県産ネギを使ったメニューが紹介され、試食が振舞われました。

当日は、イベントに併せて特設「結びの神」販売ブースを設け、イベント後に鈴木知事も激励に駆けつけていただきました。販売も順調で、京都の消費者に「結びの神」を印象付けることができました。



鈴木知事からみえ勝ち飯®をご紹介



この日活用された県産食材



特設販売スペースを激励いただきました

※味の素社が長年培ってきたトッパスリート向けの栄養プログラム「勝ち飯®」のノウハウと県産食材を活用して考案した、日々目標に向かってがんばる人向けの‘栄養バランスごはん’です。

■三重テラス6周年感謝祭で「結びの神」を 人気 YouTuber はらぺこツインズに贈呈

三重県の首都圏営業拠点「三重テラス」が、開店から6周年を迎えました。6周年記念の感謝祭として開催された「三重を食べる！県産品大試食会」に、首都圏で「結びの神」を取り扱っていただいている米処結米屋（ゆめや）と連携して出展しました。

9月26日、27日の大試食会では、伊勢うどんや三重県を代表するスイーツと共に土鍋で炊いた「結びの神 Premium」を振舞いました。来店者からは、「粒が大きい」、「甘味が強く感じられる」、「他県のブランド米にはない食感」などの声が聞かれました。また、「結びの神 Premium」の即売を行ったところ、用意した20kgがすぐに完売し、首都圏の消費者にも「結びの神」の品質が通用することが改めて確認できました。



また、6周年記念の1日店長として来店された桑名市出身の人気 YouTuber はらぺこツインズの小野かこさん、あこさんに「結びの神」の新米を贈呈しました。YouTubeチャンネルの会員数35万人、SNS (Twitter、Instagram) のフォロワー数1万2千人を誇るはらぺこツインズとのコラボで「結びの神」の知名度向上が期待されます。



販売の様子



はらぺこツインズに新米を贈呈

【編集後記】「結びの神」に品質基準を設けている意義は？

「結びの神」は、品質基準として、みえの安心食材認定、農産物検査 1 等、タンパク質含有率（食味）を設けています。しかし、生産者募集の際などに、「不合格のリスクがある」、「品質基準を見直せないか」などのお声をいただくことがあります。では、**なぜ品質基準を設定しているのか**原点に立ち返って考えてみました。

まず、他県のブランド米の品質基準と比較すると、それぞれのブランドコンセプトに沿った品質基準を設定しているものの、食味（タンパク質含有率）の基準を設けていないブランドもあり、「結びの神」の品質基準は厳しい品質基準と言えると思います。

表 近年育成された道県ブランド米における品質基準の比較

ブランド名	道県名	栽培地域	栽培方法			外観品質	食味 (タンパク質含有率)	網目 (mm)
			有機	特別栽培	県認証			
ゆめぴりか	北海道	適地を奨励				不明	7.9%以下	
つや姫	山形県	限定	○	○		1、2等	6.4%以下	
富富富	富山県	なし			○	1等	なし（目標6.4%以下）	1.9
いちほまれ	福井県	なし	△	△	○	1等	6.4%以下	1.9
風さやか	長野県	限定		△	△	1等	なし	
みずかがみ	滋賀県	なし			○	なし	なし（目標6.5%以下）	1.85
さがびより	佐賀県	登録制				1等	6.8%以下	1.9
結びの神	三重県	なし			○	1等	6.4（当面、6.8）%以下	

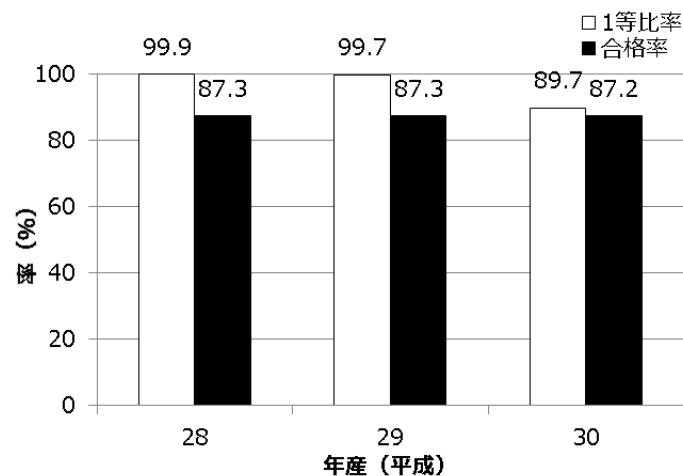
△：プレミアム商品規格（義務ではない）

次に、ブランド化の取り組み状況を調べてみると、合格率 100%のものはないようです。極端な例として、平成 30 年産ゆめぴりか（北海道）が大不作、さらに合格率 2 割との報道もあり他品種とのブレンド米「合組（ごうぐみ）」を商品化せざるを得ない状況であったことは記憶に新しいのではないのでしょうか。しかし、このとき北海道がゆめぴりかの品質基準を下げて、これまでより食味の劣るゆめぴりかを流通させたらどうなったでしょうか？消費者、流通事業者との信頼関係は崩れ、ゆめぴりかは信念のない「ただの高い米」に成り下がったことでしょうか。目先の（30 年産ゆめぴりかによる）売上げに目をつぶり、ブランドの価値を守ったことは英断と言えると思います（一方で、その年限りとなる可能性のある合組を商品化してその場をしのいだことについて、思うところはいろいろあると思いますが…）。



ところで、同じ農産物でも野菜、果樹などの青果物は 10 年以上前から糖度、酸度など食味保証によるブランド化戦略が採用されています。以前購入して美味しかった果物と同じ商品をリピート購入したら、今回は美味しくなかった…次は別の産地のものを買いたくなりませんか？消費者にそう思われたいための品質基準なのです。ちなみに、コシヒカリの食味が安定しているのは、品種特性ではなく倒伏しやすいため施肥が控えめになり、結果的にタンパク質含有率が低水準で均一化するためだと言われています。

「結びの神」については、例年、生産量の約 9 割が合格品となっています（基幹流通）。これは、生産者の皆さんの努力の賜物であり、厳しい品質基準を満たした「結びの神」は、間違いなく自信を持って消費者へお届けできるブランド商品です。



みえの新たな米協創振興会議事務局では、生産者の皆さんの努力に負けないようブランド化の取組みを進めていきます。

今回も最後まで読んでいただきありがとうございました。

(編)三重県農産園芸課水田農業振興班 [TEL:059-224-2547](tel:059-224-2547)

(班の名称が改正されました)