

結 び の 神 通 信

(令和4年度 第3号)

令和5年3月

令和5年産の作付に向けた準備をはじめていることと思います。
県産ブランド米「結びの神」については、販売促進や知名度向上に向け、さまざまな機会の活用によるPRや新規の販路確保等による取組を進めているところです。
今回も、「結びの神」に関する様々な情報をお伝えしていきます。

○令和5年産の生産に向けて（前期対策）

◆ 春季の注意点

【播種・育苗】

「三重 23 号」は、休眠が深い場合があるため、水温に注意して浸種期間を十分にとることで発芽を揃えてください。

3～4月は寒暖差が大きいため、浸種や育苗時の温度管理に注意してください。

【移植後の水管理】

移植後、活着するまでの7日間程度は深水管理とし、植え傷みを防止してください。

活着後は浅水管理とし、分けつの発生を促進してください。

◆ その他の注意点

【病害虫防除】

出穂が他の品種と比べて早くなるため、カメムシ防除が必須です。また、紋枯病の被害を受けやすいため、発生が始まる7月頃から水田を十分観察し、早めの防除に努めてください。

近年、これまで問題となっていなかった病害虫の被害を受けるケースが見られますので、ほ場観察に努めてください。

○「結びの神」が県内の学校給食で提供されています

「結びの神」が、県南勢エリアを中心に県内71校の学校給食で提供されています。

地元の農業と「結びの神」のおいしさを子どもたちに知ってもらおうと、JA全農みえが県学校給食会と連携し、2022年10月より県内一部の学校給食での採用に至りました。

米粒が大きくもちもちとした食感を持つ特徴や、選ばれた生産者により生産され、厳しい基準をクリアした米であることを伝え、学校給食の場での食育活動につなげています。

「結びの神」を使用する鳥羽市立菅島小学校では、児童らの食への関心を高めるため、米の基本的な生産方法や特徴について栄養教諭から紹介を行ったほか、ポスターやチラシをランチルームに掲示しています。

児童らはごはんを口いっぱい頬張ると、「お米が甘くておいしい」と笑顔で感想を話していました。



○「おむすびの日 県産米を食べよう！」PRイベントを開催

みえの米ブランド化推進会議は、阪神・淡路大震災を機に定められた1月17日の「おむすびの日」に合わせ、お米とごはんの大切さを伝えるため、「おむすびの日 県産米を食べよう！」をテーマに県産米のPRを県内各地で展開しました。

本県での取り組みは2015年からで、今年で9回目。JA三重ビルや県庁の食堂、県内の食品スーパーで、県産米を使用したおむすびの販売やのぼり・POPの掲示などを行い、取組をPRしました。

県庁の食堂で提供された商品については、「結びの神」が使用され、米の消費拡大とPRを実施しました。



BASIC 亀山店



JA三重ビル 食堂



県庁 食堂



Aコープ青山店

○「結びの神」が東海地区の食材と調和 みのるダイニング名古屋店

JA全農みえパールライス販売課は、名古屋市中村区のJA全農の直営飲食店舗「みのるダイニング名古屋店」に「結びの神」を供給しています。3月末頃までの期間中、すべてのお米料理で「結びの神」が提供されます。

同店では、東海3県で生産された米の普及・消費拡大を目的に、約2か月ごとに使用する米の産地を変えており、三重県産米の提供は初めてとなります。

同課の松田梨沙担当は、「中京エリアの玄関口である名古屋で『結びの神』が提供されることで、多くの方々に魅力を知ってもらいたい。当地自慢の食材とともに、ぜひ味わってもらえたら」と話しました。





○「結びの神」を使用した新商品開発

三重県庁主催の「オール三重プロジェクト」で(株)ミエライスと(有)かいた食品(松阪市)の地元企業が共同し、「ミエノナツ」(結びの神の米粉入りそうめん)を開発しました。

小麦粉は三重県産あやひかりを使用し、結びの神米粉を30%ブレンドしました。

つるっとした喉越しを残しつつ、もちっとした弾力も感じる新食感です。

従来のそうめんパッケージとデザインの差別化を図り、お客様の目に留まる清涼感のあるパッケージデザインにしました。

発売は令和5年4月を予定しています。



○『結びの神「鏡米」』が令和4年産米でも登場

令和2年産米から販売を開始した『結びの神「鏡米」』が、4年産米でもイオングループやコメリ等の量販店及び県内、県外の米穀専門店にて販売が行われました。

量販店のバイヤー様や米穀専門店の店主様からは、「お客様からの評判も良く、今後も取り扱い数量を増やしていきたい」と評価いただきました。



○合格祈願「結びの神」を発売

JA 全農みえパールライス販売課は、受験生のみなさんとそのご家族を食で応援しようと、受験シーズン限定のパールライス精米商品「合格祈願『結びの神』」を発売しました。

同商品は、「ごはんで受験生のご縁結び」をテーマとして 2015 年に初めて企画し、以後毎年ご好評をいただいております。

米袋はお守りをモチーフにした紅白を基調の「おめでたい」イメージのデザインとなっており、「結び」にちなみ、津市藤方の結城神社でご祈禱いただきました。

受験生のみなさんには、「結びの神」をおいしく召しあがっていただいて、厳しい戦いを乗り越えて志望校とご縁で結ばれることを願っています。



○「結びの神」パックごはんを津市社会福祉協議会に寄贈

JA 全農みえは 12 月 14 日、津市社会福祉協議会に「結びの神」を使用したパックごはん 600 個（1 パック 180 グラム入り）を寄贈しました。同協議会を通じ、地域のひとり親家庭などに配布されました。

「結びの神」を使用したパックごはんは、県で開発した「結びの神（三重 23 号）」を手軽に味わってもらおうと、2021 年に全農みえが商品化しました。

コロナ禍や物価上昇の影響が続くなか、同協議会が実施するひとり親家庭への食糧支援の呼びかけに答え、電子レンジで手軽に食べられるパックごはんを役立ててもらいたいと寄贈を申し出ました。



○津の児童養護施設に結びの神を寄贈

3 月 2 日にミエライスと第一生命が共同で津市内の児童養護施設と母子生活支援施設計 6 カ所に「結びの神」計 60 キロを寄贈させていただきました。

令和 2 年 7 月から年に 3 回「結びの神」を寄贈させていただいており、今後も変わらず寄贈は続け地域に貢献していきます。

寄贈の様子は中日新聞や伊勢新聞、三重テレビや中京テレビにも取り上げていただきました。



○お米と日本を楽しく学ぶ「お米かるた」の寄贈

JA 全農みえ米穀課は、日本人の主食であるお米の魅力を伝えることを目的に「お米と日本を楽しく学ぶ『お米かるた』」を鳥羽市立菅島小学校の生徒に寄贈します。

この「かるた」は JA 全農にて制作し、お米に関する知識と併せて、地理や特産物等の情報を盛り込み、社会科の知識習得にも有用な内容となっており、「結びの神」の情報も掲載されています。

寄贈は、3月中を予定しています。



○新聞店の新年折り込みチラシで「結びの神」が5年連続で採用

千葉県市川市を拠点に県内15営業所を有する加藤新聞舗（新聞販売店）の新年折り込みチラシに「結びの神」を5年連続で掲載していただきました。

一般の消費者様からは、「結びの神」の名前も良く縁起が良いとのため、新年にピッタリのお米と喜びの声をいただきました。

担当バイヤー様からも今後も新年の時期には、毎年取り扱いたいと評価いただきました。

伊勢神宮外宮奉納米
三重県産「結びの神」
むすびのかみ

伊勢志摩サミットでも使用された三重自慢のお米
三重県が開発した新品種「三重23号」【特選】
中でも、「みえの安心食材認証」を取得した登録農家生産者のみが生産する。農産物検査1等格付け、玄米タンパク含有量6.8%以下という厳しい規格に合格したものが付けられることのできるブランド名です。

2015年10月に伊勢神宮外宮へ奉納された、縁起の良いお米 各200個限定販売

年末年始の手土産にも最適!
5kg 2,079円 (米価1005) 1.5kg 702円 (米価1013)