

結びの神通信

(令和5年度 第2号)

令和5年12月

新米の販売が本格化している中、県産ブランド米「結びの神」についても、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6年産「結びの神」生産者募集

令和6年産の生産者募集を11月から12月25日まで実施しています。

更なる知名度向上、ブランド力向上に向け、生産者の皆様のより一層の取組拡大に御協力をお願いいたします。

また、県では夏季の高温耐性のある品種の作付け推進及び環境に配慮した取組を進めるため、令和6年度の予算において、「三重23号」を作付けする農業者に対する面積に応じた補助金の交付を検討しています。

○令和5年産「三重23号」の1等米比率は9割を超える

令和5年産米については、夏季（登熟期）の高温の影響を受け、全国的に1等米比率が下がっている中、「結びの神」となる「三重23号」については、例年並みの9割を超える高い水準となりました。

(単位:%)

	令和3年産 (R4.10.31 現在)	令和4年産 (R5.3.31 現在)	令和5年産 (R5.9.30 現在)
三重23号	97.6	96.9	95.4
三重コシヒカリ	45.3	37.7	28.1

※米穀の農産物検査結果等（農林水産省）

○三重県産ブランド米「結びの神」を「みのるダイニング名古屋店」で提供

JA全農の直営飲食店舗「みのるダイニング名古屋店」では、8月上旬から9月末ごろまで、メニュー内のすべてのお米が三重県産ブランド米「結びの神」で提供されました。

同店では、東海3県で生産されたお米の普及・消費拡大を目的に、約2か月ごとに使用するお米の産地を変えており、時期によって各県のお米を楽しむことができます。

「結びの神」は、三重県の選ばれた生産者が栽培する「三重23号」のうち、品質基準を満たすお米のみで、米粒が大きくしっかりとしていて、もちりとした食感が特徴です。

「結びの神」のほか「松阪牛」や「伊勢抹茶」など三重県の特産品をはじめ、東海地区の豊富な農畜産物を原材料にしたグリル料理やフルーツパフェなども提供されました。



○パナソニック家電製品正規取扱店に向けた商談会で「結びの神」をPR

9月5日と7日、名古屋市港区のポートメッセなごやで開催された「2023年秋パナソニックパートナーズ商談会」に参加し、三重県産ブランド米「結びの神」をPRしました。

商談会には、東海地区のパナソニック専門店や家電量販店から関係者約400人が参加されていました。

おいしいお米を炊くために欠かせない炊飯器をとおして「結びの神」を知ってもらい、販売拡大につなげることを目的としています。

同商談会では「お米と炊飯器の興味深〜い話」と題し、お米の魅力や保管方法、無洗米の特徴を説明するセミナーを開催したほか、「結びの神」の試食を実施しました。



セミナーの参加者は、「結びの神」を炊飯する際のコツや無洗米の製造方法について質問するなど、熱心に聴講していました。

参加した担当職員は、「今後もお米に関わる企業とのコラボを積極的に行い、県内外問わずたくさんの方に三重県産米をPRしていきたい」と話しました。

○「食べて見て学ぼうみえの米」を開催

10月8日、イオンモール鈴鹿で「食べて見て学ぼうみえの米」を開催し、約250人の来場がありました。

三重県産ブランド米「結びの神」と県産米コシヒカリの新米食べ比べを行ったほか、子どもから大人まで楽しめるお米クイズやパネル展示を行い、県産米の魅力を伝えました。

クイズやパネル展示では、田んぼの役割や米づくり、三重県産米「結びの神」や県産米コシヒカリを紹介しました。

また、参加者は、クイズで出題された「県産米の特徴」について、試食を通じお米をじっくり味わい、確かめました。

参加した担当職員は、「体験型イベントを通じ、消費者にみえの米について詳しく知ってもらうことができた。今後も安心して食べられるおいしい県産米をPRしていきたい」と話しました。



○JAタウンが提供するYouTube番組「ゆるふわたいむ」で三重県産米「結びの神」を紹介

JAタウンが提供するYouTube番組「ゆるふわたいむ」において、三重県産米「結びの神」を紹介する動画が公開されています。

「ゆるふわたいむ」は、「食」と「農」にまつわるテーマを届ける番組で、メインキャスターの雪平莉左さんとゲストが三重を訪れ、三重県産農畜産物や加工品を紹介します。ぜひご覧ください。

配信日	PR商品	主なロケ撮影地
11月14日(火)	結びの神、伊勢抹茶、松阪牛	みのるダイニング名古屋
17日(金)	結びの神、伊勢茶、松阪牛カレー	VISON 豊農米蔵など

○銀行の株主優待向けカタログギフトにて「結びの神」採用

百五銀行の株主優待向けカタログギフトに「結びの神」を令和元年から5年連続で採用して頂きました。



7

○鈴鹿医療科学大学の実習向けに「結びの神」を使用

鈴鹿医療科学大学の医療栄養学科の実習向けに「結びの神」を使用していただくこととなりました。

今後、栄養士を目指す生徒の方に「結びの神」を使ったレシピを考案していただくことになっています。



○愛知のスーパー「ウオダイプラス」にて「結びの神」の取扱開始

愛知県に店舗を構えるスーパー「ウオダイプラス」にて「結びの神」の販売を開始しました。バイヤーからは「お客様の評判も良く、今後も取扱数量を増やしていきたい」と評価をいただきました。



【お知らせ】

三重県のホームページ内に「三重の米を食べようー三重の米通信ー」を設置し、三重の稲作や米について、紹介、PRしていますので、是非ご覧ください。

(<https://www.pref.mie.lg.jp/NOUSAN/HP/m0112200142.htm>)

ー 以下のように進んでも見る事が出来ます ー

三重県トップページ > 観光・産業・しごと > 農業 > 農産園芸 >
三重の米を食べよう > 三重の米通信

(編) 三重県農林水産部農産園芸課水田農業振興班 TEL: 059-224-2547