

【事例紹介】

① 庄原里山の夢ファーム（広島県庄原市）

竹林整備で発生する廃材を竹肥料として田んぼに散布するなど、土作りにこだわり、平成 24 年「大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト」で全国 1 位に輝いた実績のあるほど、米作りに力を入れているが、いくら良質の米を作っても消費者にとってみると同じようにとらわれてしまう。何か良い方法がないか模索しているところ、広島で行われた東洋ライスのセミナーに参加。精米方法でも差別化ができる金芽米を知り、これまでの米には無い新しい価値（健康効果）をもった金芽米は自分たちの米の価値をさらに高められると確信し、導入に至った。

＜実施内容＞

PB 商品として「金芽米里山の夢」を発表、同社のホームページやテレビ番組のニュースで取り上げてもらうなど、積極的な PR 活動の結果、徐々に知名度が上がっている。購入者へのアンケート調査をしたところ、「美味しさ」「食感」「つや」「香り」「甘味」について 5 段階評価の平均 4 と高評価で、特に 50 代以上の高齢者層によく売れており、ただの米ではなく健康食としても認識されている。現在、一般消費者への直接販売の他、今後は①広島の大手進物店舗での販売、②庄原市内にある小・中学校 9 校約 1500 名の児童給食での採用に向けて活動中である。

② 集落営農組合アグリみつえ（奈良県御杖村）

集落営農組合アグリみつえは休遊農地の解消や農地保全を目的に平成 22 年に設立。御杖村ではこの 20 年間で人口が約 35%減少し、現在 65 歳以上の人口割合が 50%という少子高齢化、過疎化が進行している。休遊農地の増加は村を衰退させる大きな要因となり、地域の高齢化や農業の担い手不足が心配される中、「人・農地プラン」を策定し、5 年後、10 年後、誰がどの農地を引受け、地域農業を担っていくのかを取りまとめるプラン（計画）を開始している。しかし人口も減少の一途を辿る中、容易に解決できる問題ではなく、組合内では少しでも村が活性化出来るような名産品作りや付加価値を高めるための商品作りを常に考えている。そのような折、「夢の扉」で東洋ライスの金芽米に注目した。話を聞いてみると高付加価値の金芽米に加工するだけではなく、組合の弱点である『販売』に関しても支援があることがわかり導入に至った。

＜実施内容＞

地元産のコシヒカリを金芽米に委託加工し、「御杖村の金芽米」として平成 26 年 6 月より東洋ライスの通信販売で販売を開始する。25 年産は金芽米としては約 1 トン分の出荷となるが、26 年度は金芽米用の作付面積を 2 ヘクタール増やし、約 10 トンの出荷を予定している。金芽米というブランド米に加工され販売すること、また今までは不可能であった通信販売ルートでの販売は、我々組合員の喜びであり「今まで以上に美味しいお米を作りたいという意識」が組合全体に広がっている。我々のような山間部での農業従事、少子高齢化に悩んでいる市町村は年々増加していると推測されるが、次世代へ村を引き継いでいくために、村の活性化の 1 つとして、しっかりと取り組んでいきたい。

③ ファームドウ株式会社(群馬県沼田地区)

ファームドウ岩井社長が日本 GAP 協会の会員として、東洋ライスサイタマ工場を見学した際、コメに付加価値を持たせた金芽米に興味を持たれたことがきっかけ。同社は、生産者に種や苗を販売し、それによって生産された米を生産者より買い取り、精米した商品を店頭で販売するまでを一貫した「第六次産業化」にも力を入れている。同社の理念に「農業を支援し、農家の所得向上に貢献する」とあることから、ファームドウの契約生産者が作ったこだわりの玄米にさらに付加価値をつけることにより、生産者の所得向上、また、その商品を食べることで消費者の健康促進にも寄与できるものと考え、金芽米の導入に至った。

<実施内容>

本年3月1日より、PB商品「金芽米沼田コシヒカリ」をファームドウが運営する各店舗(郊外型大型農産地直売所「食の駅」、都心立地型農産物直売所「地産マルシェ」等の約20店舗)で販売している。金芽米を販売することで、今まで「銘柄」、「産地」、「米の栽培方法」で商品を差別化していたところに、「精米法」が軸に加わり、消費者に「健康」や「美味しさ」の提案が出来るようになり、販売の幅が広がったとのこと。また、同社は26年度産から金芽米の原料にあたる玄米に関しては、生産者からの買い取り金額を通常より上げるように調整し、生産者の意欲向上にも努め、同社が取り組む「第六次産業」を生産者も巻き込むことでより活性化していきたいとしている。

④ 徳島県名西郡石井町役場

「子育て応援日本一の町」を掲げる同町では、児童の健康増進と食育、地域の農業振興を目的に地元産のお米で週4日米飯給食を実施していた。

栄養と美味しさを両立した金芽米に注目し、学校給食への金芽米導入を町議会で検討した。

<実施内容>

地元産の玄米を金芽米に委託加工し、平成26年4月9日より、同町すべての幼稚園5園・小学校5校・中学校2校で金芽米を導入した。同町議員からは「学校給食での金芽米導入は日本で初めてのことだが、給食の質を高め子供たちの健康状態を保つのは我々の1つの命題であり、主食であるごはんで体に必要な栄養成分を補える金芽米は、正に我々が求めていたお米である。健康に良いだけでなく、ごはんの味についても生徒からの評判が大変良い。9月からは町内にある保育園4箇所でも採用する方向で進めている。近隣の町議会も興味を持っているようで、学校給食への金芽米導入のモデルとしても頑張っていきたい。」