

結 び の 神 通 信

平成27年6月

「結びの神」の取り組みも4年目となりました。これからもよろしくお願ひします。
「結びの神」に関する新たな動き等は、以下のホームページで確認願ひます。

<http://www.pref.mie.lg.jp/NOUSAN/HP/musubinokami.htm>

■ フードコーディネータ「SHIORI」氏とコラボ

・3月4日、「作ってあげたい彼ごはん」シリーズ等で著名なフードコーディネータの「SHIORI」氏のアトリエ（東京都渋谷区）において、「恋するおむすび“ごえんむすび”の作りかた」×「三重県の新しいお米「結びの神」」のコラボ workshop を開催しました。

この workshop では生産者2名も参加し、一般の方16名を対象に「結びの神」を使って、おいしいご飯の炊き方、おむすびづくりの実習、ご飯の食べ比べ等を行い、生産者からは「結びの神や自分たちの地域への想い」について発表し、参加者と交流を深めました。

参加者に、「結びの神」のおいしさを実感いただき、大変好評な workshop となりました。「SHIORI」氏からも高い評価をいただき、今後、「SHIORI」氏のレッスンで使用いただけるお米に「結びの神」を提供し、参加者に「結びの神」のPRをしていただけることとなりました。

イベントの様様については「SHIORI」氏のブログを参照願ひます。

<http://ameblo.jp/karegochan/entry-12002120029.html>



■ 認知度40%！「県民の日」(津)に「結びの神」をPR

・4月18日、「県民の日記念事業」(場所：三重県総合文化センター内祝祭広場、知識の広場)において、「結びの神」ブースを設置し、PRを行いました。

試食された方からは、ごはんが甘い、もちもちしている等の感想をいただきました。また購入したいので売っているお店を教えてください、との声もありました。

アンケートの結果、約40%の方が「結びの神」を知っているという結果が得られ、津地域での認知度が高いことがわかりました。



■ 「斎王まつり」で「結びの神」をPR (認知度向上中！)

・6月7日、第33回「斎王まつり」(多気郡明和町斎宮)において、「結びの神」ブースを設置し、PRを行いました。

試食された方からは、コシヒカリに比べてさっぱりしている、甘みがある等の評価をいただき、自分で炊いて食べてみたいという声もありました。今回で3回目のPRですが、アンケートの結果約30%の方が「結びの神」を知っているという結果が得られ(昨年度20%)、徐々に認知度が向上していることを実感しました。



（「結びの神」の販売情報）

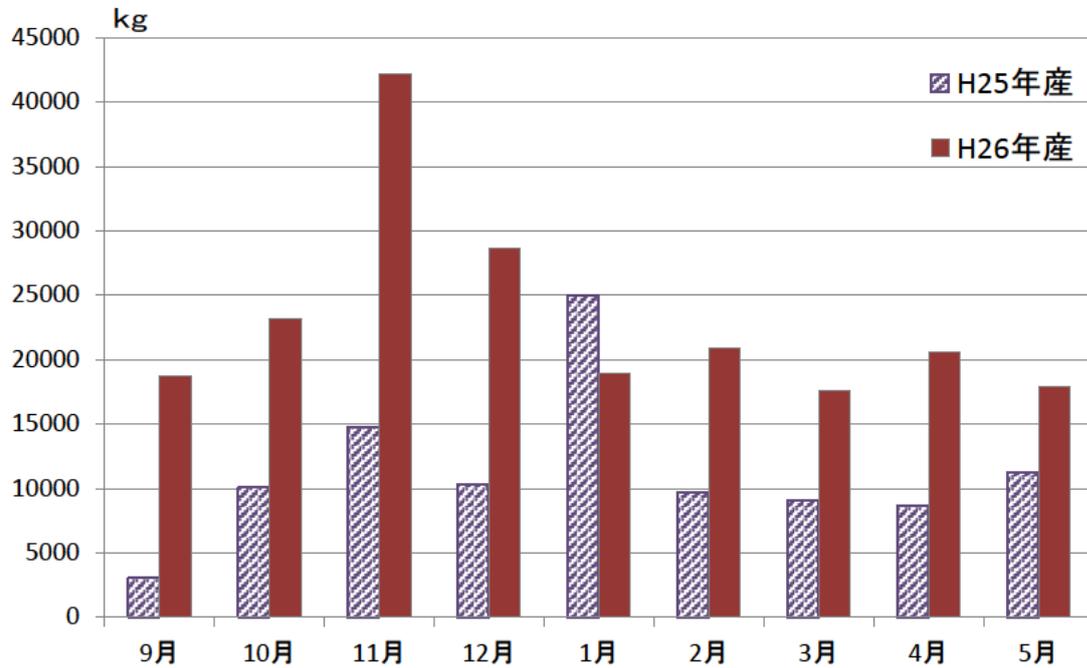


図1 「結びの神」販売状況（H27.5月末現在）

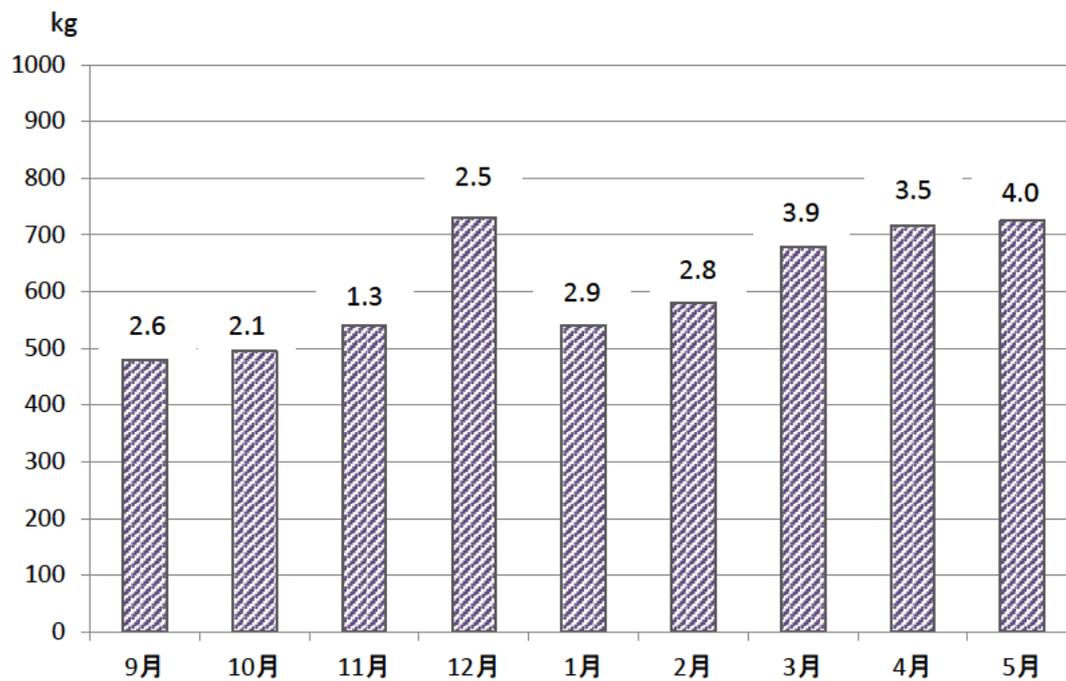


図2 首都圏における26年産米の販売状況と全販売量に占める割合（H27.5月末現在）

（注：各月の棒上の数値は全販売量に占める首都圏での販売比率（%）を示しています）

■ 注目情報

- ・ 26年産の販売量は月平均約20tと25年産の倍の販売量で推移しています（図1）。
- ・ 首都圏においても、徐々に取り扱い数量が伸びてきています（図2）。
- ・ 県外ではおむすびの原料米としても使用されており、お店の方によると「以前使用していたお米に比べもちもちしており、お客様の評判も上々」とのことでした（図3）。また最近人気の少量食べ切りパックにも採用されています（図4）。
- ・ 平成27年3月に結びの神の栽培マニュアル（「結びの神栽培のポイント」）が作成され、関係者に配布されました。
- ・ 今年の生育状況は移植直後に好天が続いたため、6月12日時点では茎数、草丈とも平年並み、葉色は平年より薄い状況となっています。なお出穂期は平年より3日程度早い状況です。



図3 山梨県のはくばく直営店（和穀菜汁）でおむすびのお米として採用されています
詳しくは、<http://www.wakokusaijyu.com/300/>



図4 株式会社 cocome のホームページより（<http://cocome.jp/lineup/>）