

ひら 販路を拓け!

安心
おいしい

美郷米

新米のおいしい季節になりました。美郷産のお米も、新米ならではの味と香りを安全・安心のもと消費者の皆さんに「安心美郷米」としてお届けしています。

今月号では、町が実施している友好都市東京都大田区への安心美郷米販売のためのPR活動と町内の農協・集荷業者が展開している主な取り組みを紹介します。

町の取り組み

町では、今年度より複合経営の推進と併せて「うりこめ美郷応援事業」を展開。5月下旬から10月上旬にかけ、道の駅雁の里せんなん西側の田んぼに田園アートを作成し、来町者に「おいしい美郷米」をPRしました。

また、東京都大田区における本格的な販路確立のため、6月と9月には町職員らが区内の米穀小売店を訪問。約30店舗で今年の新米より美郷産米の販売が行われることになりました。

10月17日から19日には、同区民の皆さんに新米の味と香りを伝えることで美郷産米を広く知ってもらおうと、大田区開催のイベントに参加。試食イベントと無料配布を行うと同時に、区内の美郷産米取扱店を周知しました。

今後は、11月8日、9日に同区平和島で開かれる「OTAふれあいフェスタ2008」において、更なるPR活動を行うとともに、美郷ブランド確立に向け、栽培基準等について検討を行っていきます。



◀10月1日、松田町長が大田区役所を訪問し、新米300kgを贈呈。同区青少年健全育成団体が開くデイキャンプなどのイベントで活用される予定です。



◀大田区内の米販売店を訪問、美郷産米の販売協力をお願いしました。



◀10月17日・18日に行われた「大田区商い観光展」では、大田区城南佃煮研究会の協力のもと、美郷産米をPRしました。

10月18日・19日にJR蒲田駅西口広場で行われた「大田区友好都市ふれあいひろば」では、新米の試食イベントと無料配布を開催。

試食した感想をうかがうと、「おいしい」との第一声から「現在食べている米から替えてもよい」「気になる安全安心の面では信頼できるのではないか」などの声が聞かれました。



町内の農協・集荷業者の主な取組

(資)照井福治商店 あきたこまちグルメ栽培米

(代表社員 照井昇さんにお話を聞きました)

県外を歩き卸業者と話すうち、新たな販路開拓には、集荷業者自身が自信を持って説明できる特色ある米づくりをしなければならないと考えました。研究を重ね、おいしい米を作るうえでマイナスとなる要素を徹底的に排除し「グルメ栽培」を確立、平成元年から始めています。

良質なあきたこまちを探していた秋田市の加工販売会社との契約を皮切りに、今では関東地方にも大量に出荷しています。販路開拓の段階は既に終了し、今後は取引先からの大量注文にいかに対応していくかが課題です。



JA秋田おばこ千畑支店流通センター あきたこまちきりたんぽ

(千畑営農センター係長 鈴木厚さんにお話を聞きました)

主に県内のスーパーに出荷している、きりたんぽ。新米の季節になると、朝5時から従業員7人が作業を始め、1日に約1,000本を出荷しています。新米で作った鮮度を大切にするため、その日に作ったものは、その日のうちに売り切る態勢をとっています。一番のこだわりは、「手づくり炭火焼」。大量生産は出来ないが、このこだわりを貫き、また、物産イベント等には積極的に参加することで、美郷の米、秋田の米をPRし、更なる販路拡大を目指します。



町では複合経営を積極的に応援しています

夫婦二人三脚での複合経営

藤田 智さん
春子さん(上野荒町)

県・町が実施する夢プラン応援事業を活用し、えだまめ、ミニカリフラワーの規模を拡大、夫婦二人三脚での複合経営を実践されています。「事業が無ければ、ここまでの規模拡大はできなかった。」と

藤田さん。

町では、今後も複合経営に取り組む、または取り組もうとする農業者を積極的に応援します。



美郷町認定農業者協議会会長

田口 勝久さん(雀柳)

水稻、きゅうり、促成アスパラ、サトイモなどの複合経営をしている田口さん。「現在は、アドバイザーによる農業指導が格段に充実しています。農業が好き、農業で食べていきたい、そんな思いがあるなら、恐れず一歩を踏み出してみてください。」と複合経営を目指す方たちへのメッセージをいただきました。

