

◆ 平成26年度事業実施

ななかいの里生産研究部会 （城里町）

取組概要

消費者が安心して食べられる良食味米産地づくりの取組み

◆ 取組区分 販路拡大 儲かる農業（高品質化） 農山漁村活性化

事業実施前

城里町の七会地区は、気温の日較差が大きく、夏でも冷たい川の水を利用することで、優れた米どころとして有名で、江戸時代から献上米産地として高品質な米を生産してきました。

減農薬、減化学肥料により生産された米を「ななかいの里コシヒカリ」のブランド名で、地元の直売所や物産センター等で販売していますが、広報宣伝の不足のため販路拡大に結びついていませんでした。



おいしい米はここから



昔ながらの風景

取組の内容

「ななかいの里コシヒカリ」が何処で、誰が、どのように栽培しているか、産地に来ていただき生産者との交流をとおり信頼関係を構築するため、田植え体験、ホテル狩り、稲刈り体験等の消費者交流会を行いました。

「ななかいの里コシヒカリ」のPRのために、ポスター、パンフレット、のぼり旗などの販促資材を作成し、各種イベントや商談会等に出展しました。

さらに、葉色の変化に合わせた水管理を行い食味値を向上させるため、葉緑素計を導入しました。



稲刈り体験交流会



イベントでの販売

事業費補助を活用した経費

- ・消費者交流会開催経費
- ・販売促進資材費
- ・葉緑素計導入経費

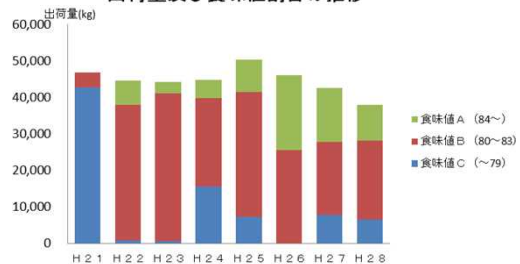
取組の成果

消費者交流会、食の商談会、販売イベント等への出展を継続することで、消費者に認知されるようになり、水戸市内のレストランや弁当店で「ななかいの里コシヒカリ」が使用されるようになりました。

葉色に基づいた水管理を行うことで食味値が向上し、各種コンテストで上位入賞するなど、さらに品質の良い米が生産できるようになりました。

直売所、物産センター等での年間販売を通してリピーターが定着し、販売量が増加してきました。

出荷量及び食味値割合の推移



県内の味にこだわる弁当店で利用されています



米袋のデザインを一新

今後について

「ななかいの里コシヒカリ」の消費拡大に向けた、消費者との交流を通して、消費者がお米の生産農家を支援していただけるような活動を地道に継続していきたいと思っております。

