

[あふ] dff

agriculture forestry fisheries

1

January 2016

特集2

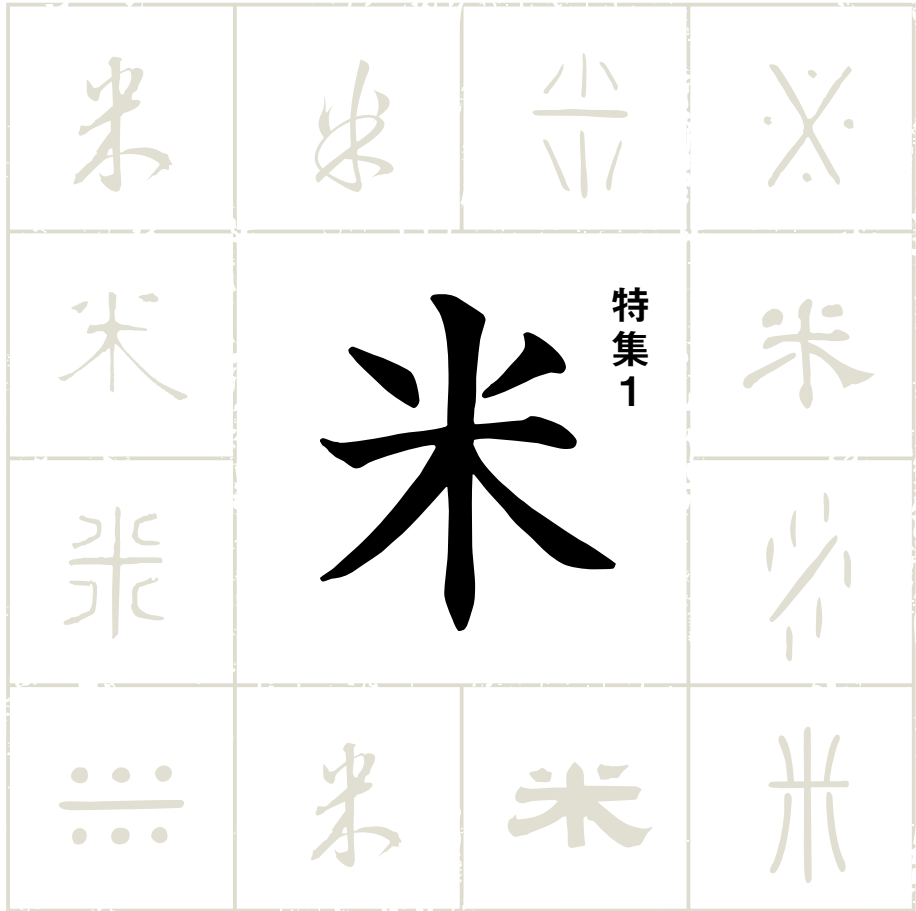
都道府県イチオシ
ごはんの友47+1

米

特集
1

農林水産省

【米】なりたち象形。𪎭・𪎮・𪎯・𪎰。もと、きびの穂に小さな実が
殺した「こめ」の意を表わす。【意味】①穀物(特に、きび・あわなど)の
実。また、その脱穀したもの。「六米」②こめ。よね。いねの実。③
こまかい。④メートル。国アメリカ。亜米利加リカ・米利堅ケリの略。
「米国」。(KADOKAWA『角川新字源』より抜粋)



写真／吉野ヶ里遺跡(佐賀県)

私たち日本人の食生活に欠かすことのできない米。最新の研究によると、稲作の起源は中国の長江流域と考えられており、長江下流の河姆渡遺跡からは、約7000年前の炭化米や、稲作に使われたと思われる道具が出土しています。稲作はここからインド、アジア各地へと広がっていました。

日本では、縄文時代後・晩期には中国伝来の水田稲作が行われていた可能性が高いことが、近年の研究で分かっています。

弥生時代以降、水田稲作が本格的に始まり、日本各地へと急速に広がっていきます。田植えの時期には雨に恵まれ、稲が生育する夏は日射量が多く気温が上がり、稲穂が実る時期の空気は朝夕冷涼でやや乾燥している――。日本の気候風土が、稲の栽培に適していたのです。

稲作の普及に伴って、人々の生活は狩猟・採集を中心としたものから農耕中心のものへと変化。以来、単に主食としてだけでなく、祭祀や経済活動とも深く結びつきながら、米は今日まで日本人にとって特別な存在であり続けているのです。

本特集では、世界における生産・消費動向、日本における作付状況、最新のトピックからおいしく食べるコツまで、米に関するさまざまな情報を紹介します。

CONTENTS



特集1

米

特集2

都道府県・観光協会・アンテナショップに聞いた
都道府県イチオシ
ごはんの友47+1

MAFF TOPICS

あふラボ
イタリア料理店で需要拡大
リゾット専用の国産米「和みリゾット」誕生

NEWS
TPP協定交渉が大筋合意、
TPP政策大綱が取りまとめられる

「ディスカバー 農山漁村の宝」(第2回選定)
グランプリ・特別賞が決定

明日をつくる vol.9
東日本の復旧・復興に向けて
豊かな三陸の海の幸を世界に売り込む

読者の声



撮影／島 誠
撮影協力／兵庫大地の会

広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省の
ホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL.03-3502-8111(代表) FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見 2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832
<http://www.kadokawa.co.jp>

アートディレクション／樋口貴信 (THE HIGUCHI)
デザイン／石割 亜沙予 (lampô)
編集スタッフ／西上範生

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

メンバーのオススメの「郷土メシ」をご紹介します

おいしい日本!“食”のジュニアPR大使ピンク・ベイビーズが行く



写真提供／(株)入来屋

長崎県
お雑煮

お雑煮って地方によって特徴がありますよね。長崎市のお雑煮は、かつお・昆布・しいたけでとっただし汁に、鶏肉と長崎伝統野菜の唐人菜(長崎白菜)、それから、主役のぶりが入るのがポイントです! メンバーにこの話をすると「えっ、お魚のぶりが入るの!」ってびっくりされます。



Pick up member!

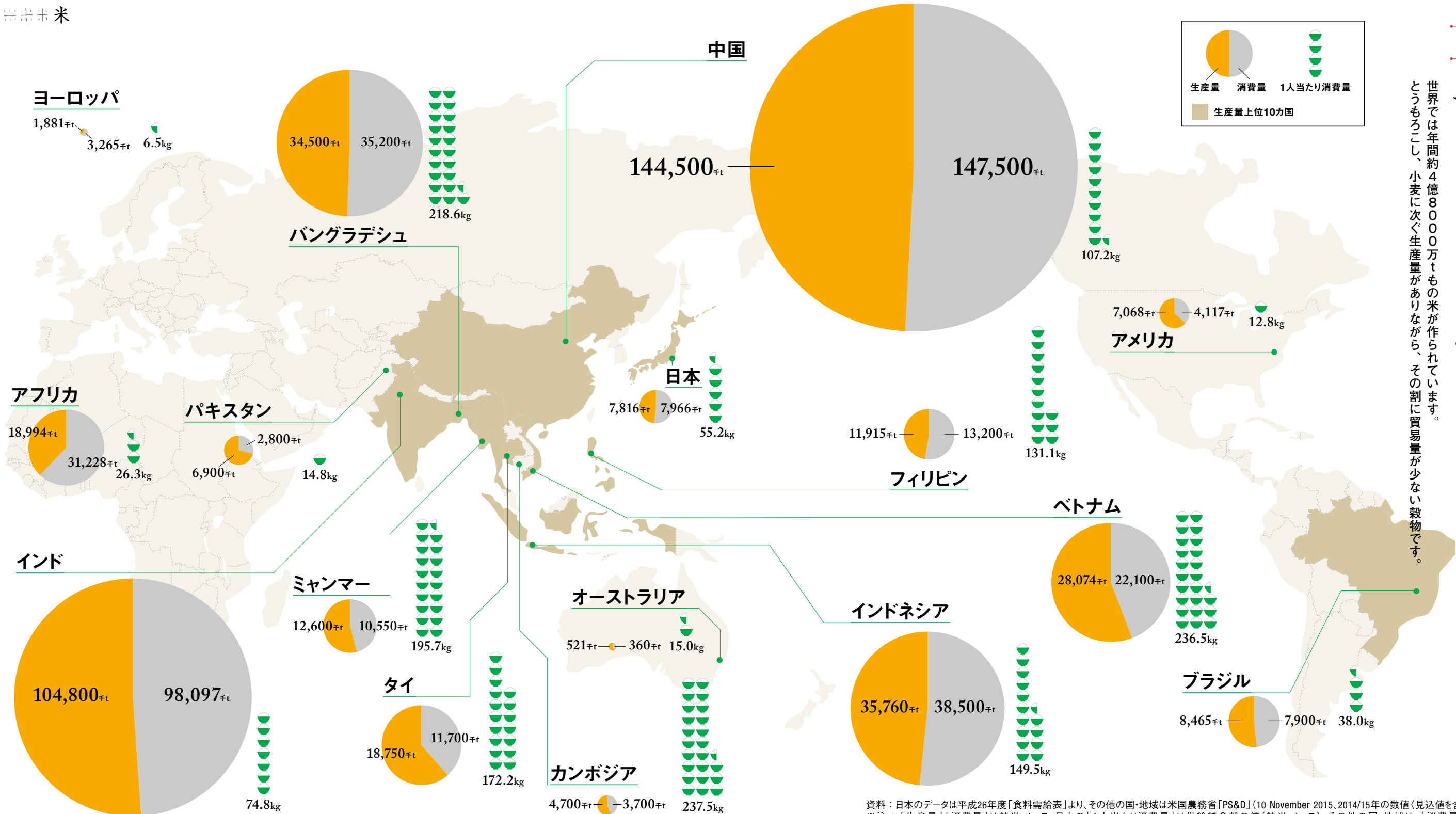
荒川 紗穂 あらかわ さほ
生年月日／1998年10月8日 出身／長崎県
特技／朝の支度を7分で行える
趣味／毎日空を見ること

ピンク・ベイビーズとは…

少女11人のボーカルダンスユニット。「おいしい日本! 食のジュニアPR大使」として、次世代を担う子どもたちに食と農業の大切さや日本食の魅力などを伝える。

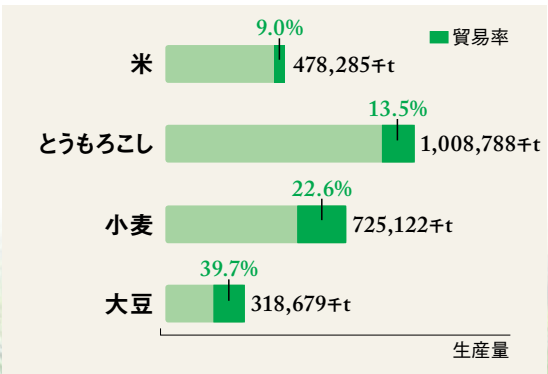
生産量と消費量で見る世界の米事情

世界では年間約4億8000万tもの米が作られています。とうもろこし、小麦に次ぐ生産量がありながら、その割に貿易量が少ない穀物です。



資料：日本のデータは平成26年度「食料需給表」より、その他の国・地域は米国農務省「PS&D」（10 November 2015、2014/15年の数値〈見込値を含む〉）より作成
※注：「生産量」「消費量」は精米ベース、日本の「1人当たり消費量」は供給純食料の値（精米ベース）、その他の国・地域は、「消費量」を国際連合「World Population Prospects: The 2015 Revision」（2015年1月1日推定値）の人口で割って算出、「ヨーロッパ」はEU加盟28カ国の合計

主な農作物の生産量と貿易率



資料：米国農務省「PS&D」（10 November 2015）
※注：2014/15年の数値（見込値を含む）、貿易率（%）＝世界の輸出入量÷世界の生産量

世界の米生産量・消費量ランキング

生産量			消費量		
(千t)			(千t)		
1位	中国	144,500	1位	中国	147,500
2位	インド	104,800	2位	インド	98,097
3位	インドネシア	35,760	3位	インドネシア	38,500
4位	バングラデシュ	34,500	4位	バングラデシュ	35,200
5位	ベトナム	28,074	5位	ベトナム	22,100
6位	タイ	18,750	6位	フィリピン	13,200
7位	ミャンマー	12,600	7位	タイ	11,700
8位	フィリピン	11,915	8位	ミャンマー	10,550
9位	ブラジル	8,465	9位	日本	7,966
10位	日本	7,816	10位	ブラジル	7,900
11位	アメリカ	7,068	11位	ナイジェリア	6,400
12位	パキスタン	6,900	12位	韓国	4,450

資料：日本のデータは平成26年度「食料需給表」より、その他の国・地域は米国農務省「PS&D」（10 November 2015、2014/15年の数値〈見込値を含む〉）より作成
※注：数値は精米ベース

世界で生産されている米は、ジャボニカ米とインディカ米の大きく2つに分けられます。私たち日本人が食べている米はジャボニカ米ですが、世界で多く生産・消費されているのはインディカ米です。米国農務省によると、世界の米の生産量は年間約4億8000万t（精米ベース）。その大半がアジアを中心とした国々で作られています。生産量の第1位は中国の1億4450万tで、全体の30%を占めています。続くインド、インドネシアの上位3カ国だけで、約60%近くにもなります。

日本の生産量は、年間781万6000tで世界第10位。消費量は796万6000tで生産量を上回っていますが、1人当たりの消費量は年間55.2kgと他のアジア諸国に比べて圧倒的に少なく、年々減少傾向にあります。

中国は生産量で第1位でありながら、輸入量も1位となっており、一方の輸出は、インド、タイ、ベトナム、パキスタン、アメリカが上位を占めています。

しかし、米の生産量に占める貿易量の割合（貿易率）は他の農産物に比べて低いのが現状です。

五ツ星お米マイスター・西島豊造さんがセレクト

日本各地で開発された話題の新品種を厳選！ 好みや用途に合わせて楽しめます。※注：()内は主産地

あっさりおいしい！

朝ごはん＆和食向き

風さやか(長野県)
つぶぞろい(秋田県)
秋のきらめき(秋田県)
東北194号(宮城県)
青天の霹靂(青森県)

何にでも合う！

オールマイティー

ふくまる(茨城県)
さがびより(佐賀県)
つや姫(山形県)
一番星(茨城県)
おいでまい(香川県)

食べごたえ満点！

夕ごはん＆洋食向き

ゆめぴりか(北海道)
きたくりん(北海道)
天のつぶ(福島県)
元気つくし(福岡県)

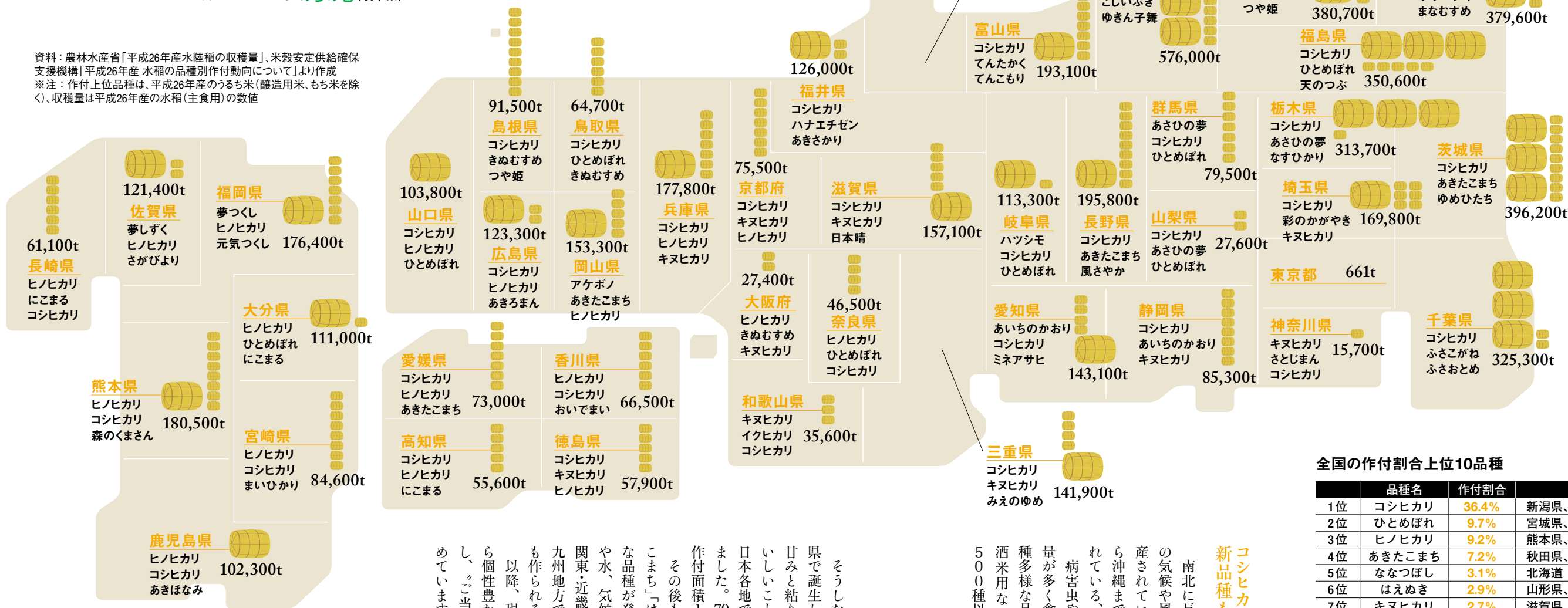
変わり種！

用途別品種

チャーハン・ピラフ向き
カレーライス向き
おにぎり向き

ホシユタカ(佐賀県)
華麗舞(茨城県)
いのちの壺(岐阜県)

資料：農林水産省「平成26年産水陸稲の収穫量」、米穀安定供給確保支援機構「平成26年産 水稻の品種別作付動向について」より作成
※注：作付上位品種は、平成26年産のうるち米(醸造用米、もち米を除く)、収穫量は平成26年産の水稻(主食用)の数値



日本では、その土地の土や水、気候に合わせて、さまざまな種類の米が生産されています。どこでどんな品種を作っているのか、米の収穫量と作付上位品種を、都道府県ごとに紹介します。

JAPAN

お米の国ニッポンを再発見！

全国の作付割合上位10品種

	品種名	作付割合	主な産地
1位	コシヒカリ	36.4%	新潟県、茨城県、栃木県
2位	ひとめぼれ	9.7%	宮城県、岩手県、福島県
3位	ヒノヒカリ	9.2%	熊本県、大分県、鹿児島県
4位	あきたこまち	7.2%	秋田県、岩手県、茨城県
5位	ななつぼし	3.1%	北海道
6位	はえぬぎ	2.9%	山形県、香川県、秋田県
7位	キヌヒカリ	2.7%	滋賀県、兵庫県、埼玉県
8位	まっしぐら	2.0%	青森県
9位	あさひの夢	1.6%	栃木県、群馬県
10位	こしいぶき	1.5%	新潟県

資料：米穀安定供給確保支援機構「平成26年産 水稻の品種別作付動向について」より作成
※注：平成26年産うるち米(醸造用米、もち米を除く)の数値

コシヒカリに続く
新品種も続々登場

南北に長い日本では、その土地の気候や風土に合わせた作物が生産されていますが、米は北海道から沖縄までの各都道府県で栽培されている、数少ない農産物です。病害虫や冷害に強いもの、収穫量が多く食味のよいものなど、多種多様な品種が開発され、主食用、酒米用などと合わせると、実に500種以上が作られています。

そうした中、1956年に福井県で誕生した「コシヒカリ」は、甘みと粘りが強く、冷めてもおいしいことから多くの人に好まれ、日本各地で生産されるようになりました。79年から現在に至るまで、作付面積1位となっています。その後も「ひとめぼれ」「あきたこまち」「はえぬぎ」などさまざまな品種が登場。栽培する地域の土や水、気候などの特徴を生かし、関東・近畿地方では「キヌヒカリ」、九州地方では「ヒノヒカリ」なども作られるようになりました。以降、現在に至るまで、各地から個性豊かな新品種が次々と登場し、〝当地米〟として注目を集めています。

TREND

ワインを選ぶように 米を選ぶ時代へ

自分はどうな米が好きか、考えてみたことはありませんか。
「これからは気分や料理によってお米を選び、楽しむ時代が来る」と
五ツ星お米マイスター・西島豊造さんは語ります。

脱・コシヒカリで
『お米戦国時代』へ！

店内に一歩足を踏み入れた瞬間、鼻をくすぐる米のにおい。東京・目黒区にある米穀店「スズノブ」の店頭には、北海道から九州まで、日本全国の米約65種類が玄米の状態でズラリと並んでいます。
「スーパーなどに比べると種類の多さにビックリするかもしれないが、これでも日本全国で生産されているお米のごく一部ですよ」そう語るのは、店主の西島豊造さん。五ツ星お米マイスターとして、テレビや雑誌などでも幅広く活躍しています。お米マイスターとは、日本米穀小売商業組合連合会が主宰する資格で、米に関する専門職経験者のみが受験できる、いわば『お米の博士号』。三ツ星と五ツ星があり、五ツ星は三ツ星

取得後に受験が許される、お米資格の最高峰です。

西島さんは米を販売するだけでなく、全国各地の生産現場を飛び回って積極的に指導もしているため、生産動向やトレンドにも精通しています。

「これまででは、お米と言えばコシヒカリが主流で、おいしいコシヒカリの代表格である新潟県産を何とか追い越そうと、北海道などの一部地域を除いた全国の生産地が、コシヒカリの生産にしのぎを削っていました」

しかし、近年では『脱・コシヒカリ』の傾向が顕著になり、米の新品種が相次いで登場しています。

「特に若い人ほど新品種の栽培に意欲的で、周囲も後継者の育成、地方の活性化



店頭では、おかずに合った米をアドバイス



という点からバックアップしています」

昨年売り出された青森の「青天の霹靂」をはじめ、宮城の「東北194号」、秋田の「つぶぞろい」「秋のきらめき」、茨城の「ふくまる」、長野の「風さやか」など、多くの銘柄米が市場にデビューし

Column

お米をもっとおいしく食べるコツ



買い方

一度に大量に買うよりも
少量ずついろいろ試す

好みの米を見つけるには、食べ比べてみるのが一番。同じ品種でも、産地や地域によって、食感や粘り気・甘みなどに違いがあります。おすすめは、少量ずつ買うこと。一度に10kgではなく、例えば2kgずつ、いろいろな産地や銘柄の米を5種類試したほうが、個性の違いが分かるからです。自分や家族の好みに合った米を探してみましょう。



研ぎ方

“ゴシゴシ研ぎ”は昔の話。
今は汚れを取るだけでOK

やさしく洗い、研ぎすぎないことが重要です。
①水を注いで米全体をかき混ぜ、素早く水を捨てる。10秒を目安に2回繰り返す。1回目の水は浄水などがおすすめ。
②指を広げて軽く握り、シャカシャカと一定のリズムで20〜40回かき回す。
③水を注ぎ、2〜3回かき混ぜて流す。2回繰り返し、水を入れてほぼ澄んでいればOK。



保存法

精米後の米は生鮮品と同じ。
密封&冷暗所で保存を！

米は高温多湿に弱く、空気に触れると劣化します。乾燥しやすく、人工的なにおいを吸着しやすいのも特徴。米袋には、どれも基本的に小さな空気穴があいていて、密閉状態にはなっていません。
そこで、1回に炊く分の量を保存用密閉袋に入れ、1週間分を目安に冷蔵庫の野菜室で保存するのがおすすめです。

ています。

「このことから分かるように、今やお米は『戦国時代』を迎えました。この流れは、今後ますます盛んになりそうです」

気分や料理によって
米をかえる楽しみ

「お米の味や食感、品種ごとに

特徴があり、同じ品種でも生産者

や栽培環境によって、味が大きく異なる」と西島さんは言います。

甘くてもちもちした米を好む人ばかりではなく、合わせる料理が洋食か和食かによっても、米に求められる食味は違ってきて当然なのだそう。

「お寿司屋さんがササニシキにこ

だわるのは、あつさりしていて粘

りが少なく、魚介類の味をひきたててくれるから。普段からそんな

にお米にこだわっていないという人でも、よく考えてみれば、夕食にはこつてりしたおかずと一緒に濃厚なごはんを食べたいけれど、起き抜けの朝食にはスルツとのどを通るごはんが食べたいなど、人

それぞれ好みがあるはずですよ」

新品種が増えるということは、そんな選択肢が増えるということ。

「将来的には、料理に合わせて今よりもっと細分化されていくことになるでしょう。単に主食としてだけではなく、味覚や触覚、嗅覚を楽しむための嗜好品になっていく。私はこれまでも『お米はワイ

ンと同じ』と言い続けてきましたが、今後はその傾向がますます強くなっていくと思います」

マイスターから
ソムリエへ

米を好みや気分、料理に合わせて楽しむ。まさに日本人だけに許されたぜいたくと言えます。「どんな米を選んだらいいのか分からない」という方は、ぜひ米穀店へ足を運んで相談を。

「粘りはあつたほうがいいか、味は濃いほうがいいか、魚と肉どちらの料理に合わせることが多いか、具体的に希望を伝えれば、米屋はプロですから、それに合ったお米をすすめてくれます。ワインの選び方と一緒にですね。自分の好みをつぶさに伝えてください」

米の食感を表現するのに「もちもち」という言葉を初めて使い、ひんしゆくを買ったと苦笑する西島さん。「でも、これからの米屋はもっと新しい表現が求められる。そのために若い米屋の育成にも励んでいるところです」

五ツ星お米マイスター

西島豊造さん

東京・目黒区の米穀店「スズノブ」店主。全国を飛び回り、お米の生産者や産地の人とともにブランド化を手がけてきたスペシャリスト



＼もっと「ごはん」を！／

学校給食を通じて 和食文化を子どもたちへ

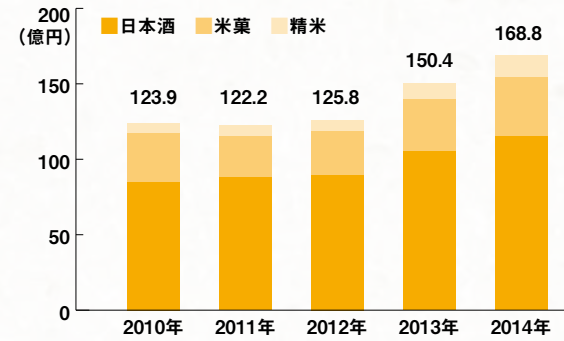
ユネスコの無形文化遺産に登録されている「和食」。その和食文化を次世代へ継承しようと活動しているのが、「和食給食応援団」です。2014年に日本料理の若手旗手「日本料理 賛否両論」の笠原将弘さんを中心に8名で始まった取り組みでしたが、農林水産省から認定を受け、現在では北海道から九州まで30人余りの和食料理人が参加。全国の小・中学校を訪問し、栄養教諭・学校栄養職員らへの献立提供、開発サポート、児童への食育授業などを行っています。

「14年には26校、15年には23市町村を含む46校を訪問しました。最初は東京の料理人が地方を訪問していましたが、それでは継続が難しい。そこで、最近では訪問する地元の料理人を招いて郷土料理なども作ってもらい、継続できるようにしています」と事務局を務める合同会社五穀豊穰代表の西居豊さん。「今の子どもたちが10年後、20年後、空腹時に洋食ではなく『和食を食べよう』と思えるようになってほしい。給食は日本の食の最後の砦だと思っています」



1 東日本代表を務める「日本料理 賛否両論」の笠原将弘さん 2 北九州市立藤木小学校で“もてなしの心”を教える「御料理 まつ山」の松山相三さん 3 「日本料理 雄」の佐藤雄一さんと世田谷区立尾山台小学校の児童たち 4 「京料理 たか木」の高木一雄さんが考案した芦屋市立山手小学校の季節感あふれる給食

コメ・コメ加工品の輸出額の推移



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成
※注：「精米」は援助米を除く商業ベース



シンガポールのスーパーで売られている日本の米

日本の米の
おいしさを
積極的に世界へ
アピール

輸出促進

2014年のコメ・コメ加工品の輸出額は168.8億円。精米の輸出額は、2010年と比べて約2倍の14.3億円に増えています。米菓輸出額は39.4億円、日本酒輸出額は115.1億円。農林水産省では、JETRO（日本貿易振興機構）や輸出団体と共同でオールジャパンでの輸出拡大を進めており、2020年には輸出額600億円を目指しています。

目標達成に向け、2014年には全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会が発足し、海外でイベントなどを開催しています。例えば、ロンドン（英国）において、欧州各国から300名以上の食品関係事業者を集め、寿司や日本酒のほか、牛肉、水産物を提供し、その魅力を大いにPRしました。

また、イタリアの高級レストラン「トラサルディ」から料理長とチーフソムリエを招き、日本酒とそれに合う食材を組み合わせた料理と調理法を紹介し、日本酒の伝道師となっていました。



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



日本産米の統一ロゴマーク。海外マーケットにおける日本産米の統一性を確保するとともに、QRコードからWebサイトにリンクさせ、世界の食市場に日本産米の魅力をPRする



海外のレセプションなどにおいて、実際に外国人に日本酒を味わってもらい、その魅力を伝えている



今や日本酒は世界でも「SAKE」と呼ばれ、人気が高まっており、積極的なプロモーション活動を展開中

TOPICS

米に関する最新情報

“ごはん”として食べるだけにとどまらない、米のさまざまな可能性が模索されています。



上／米を特殊なミキサーで液化した「コメネビュレ」
下／コメネビュレを使った商品。しっとりとしてやわらかな食感になる



「米の魅力を再発見！」

用途拡大

米粉は、単に小麦粉の代用として使われるだけでなく、食感や吸油性などの特性・機能性にも注目が集まっており、最近ではピューレ状やゼリー状などの新たな米粉食材が開発されています。「米ピューレ」もその一つ。ネビュレ（株）が手がける「コメネビュレ」は、秋田県産の米を、過熱蒸気と特殊なミキサーを使ってそのままピューレ状にした新食材です。「ピューレ状なので小麦粉や米粉にもなじみやすく、しっとり感を維持する保水性があります」（ネビュレ広報）ので、パンや洋菓子、麺などに使われています。

そのほか、飲料やアイスクリームなど、これまで米や米粉が使われていなかった、新たなジャンルでの商品開発にも取り組んでいます。

米女子 Kome-Girl



黒田亜子さんは小学2年生の娘を持つお母さん。普段はオペレーターを担当

＼米作りの現場に／ 子育てママが大活躍！ 「きすみ農Girls」

兵庫県小野市の農事組合法人きすみの営農では、約37haの広大なほ場で、6名の子育てママ「きすみ農 Girls」が農作業に精を出しています。黒田亜子さんもその一人。今では稲刈りの際に大型コンバインを華麗に操縦しますが、4年半前まではまったくの未経験者。「収穫の時が一番やりがいを感じます」と農業の楽しさを話します。

高齢化で担い手不足に悩んでいたきすみの営農も、今ではママたちが中心的存在。「やはり子どもには安心な作物を食べてもらいたい」と話す点は、子育て世代のお母さんだからこそモチベーションです。自らが刈った米にも愛情がたっぷり注がれています。



「きすみ農 Girls」は30～40代の子育てママ6名の女性部。きすみの営農の窮地を救い、「女神が舞い降りた」とも言われたとか

東京ドーム210個分!! 東京都千代田区の広さにも匹敵する 1,000haの大規模水田



株式会社兵庫大地の会

【所在地】兵庫県姫路市夢前町宮置918番地 【主要な事業】米の生産・販売
【農地面積】約700ha（他に契約農地約300ha）
【販売金額】約1億5,000万円（2014年度の共同販売分） 【労働力】社員26名

応しやすくするため、県内の農家21軒が共同出資して大地の会を株式会社化し、衣笠さんが代表に就任しました。

「若い農家の集団ですが、一家言あるプロばかりですから、株式会社として一つにまとまるのに10年かかりました」と衣笠さんは笑います。メンバー間で意見がぶつければ、膝をつき合わせてとことん話し合い、結束を強めたそうです。

現在、平均年齢36歳、26人の社員が経営する農地は、北は日本海側の新温泉町から南は淡路島まで、県全域にわたります。合わせれば700haに及び、委託生産の300haを含めると1000haに達しています。

すでに株式会社での稲作経営規模



兵庫大地の会の代表・衣笠愛之さんのほ場では、日本酒原料米（山田錦）の収穫も進む。海外で日本酒の需要が伸びる中、その供給力が注目されている



消費者から高い評価を受けている兵庫大地の会のブランド米。多様なニーズに応えられるよう、約20品種を生産

チームプレイの利点として、社員の多くが県の農業団体やJA青壮年部の要職を務めているため、「情報が集まりやすくなり、かつ県への政策提言など情報発信をしやすくなった」と言います。

単に意見を述べるだけでなく、行政やJA、民間企業と連携して、地域活性化のための実物大の姫路城を稲で描く水田アート、農業に愛着を持ってもらうための農業体験や食育、農機具メーカーとの新機種開発など、さまざまな事業を実現してきました。

「まずは夢を持つこと。夢は人と人のつながりによって形になる」という信条を持つ衣笠さん。握った寿司のシャリを冷凍にして輸出できないか、ベテランの農業者のノウハウをデータベース化してはどうか――と夢が広がり続けています。

人と人のつながりで 夢が形に

「平場の農地における集約のような効率化は難しいのですが、分散した農地でも十分スケールメリットを活かしています」

として日本最大級ですが、農林水産省の「人・農地プラン」[※]もあつて農地は集まり続けており、新たな売り先の開拓などの対応に追われる日々です。

地域の稲作の将来に強い危機感を覚えた衣笠さんは、「水田を次の世代につなげるには、個々の農家では戦えない。同志をつくろう」と考えるようになり、2003年、思いを共有する県内の若手農業者8人と「たんぼの継承人」を標榜する協業型の農家集団「兵庫大地の会」を立ち上げ、肥料や資材などの共同購買や米の共同販売などに挑戦します。

12年には、TPP（環太平洋パートナーシップ）による影響を見すえて、経営環境の変化により対

若手農家と共同で 株式会社化

観光客でにぎわう姫路市の中心部からそれほど離れていない夢前町ですが、農家の担い手不足はそれだけ深刻化していたのです。

兵庫県夢前町（現姫路市）の中山間地にある0.4haの水田を手に入れて、専業農家を始めた衣笠愛之さん。1994年、33歳のときでした。「最初は小さな水田でしたが、3年間で3haになり、夢中で働きました」と衣笠さん。次第に近隣の農家から認められ、後継者のいない高齢の農家から「うちの農地を任せたい」と頼まれることが増えていきました。

始まりは中山間地の 小さな水田



21 岐阜県

子持ち鮎しぐれ 【十六兆】

柚子の香りと、えごまのぶちっとした食感が効いた岐阜名産「鮎」のしぐれ煮
1,080円



18 福井県

へしこ一本 【越前水産 越前田村屋】

若狭に古くから伝わる、さばを米ぬかで漬けた保存食。お茶漬けや酒の肴に
1,460円

16 富山県

ぶり さんしょう 鯿の山椒ふりかけ 【ヨネダ】

ぶりのほぐし身をしょうゆで炊き上げた、大人の口にも合うソフトふりかけ。温かいご飯に
1,080円



17 石川県

福久の子糠漬 【輪島・海美味工房】

能登の伝統食、ふぐの卵巣の糠漬を、手軽に食べられるフレック状に仕上げてある
1,620円



02 青森県

十和田美人ごんぼ 【十和田青果株式会社】

日本一のごぼう産地、十和田のごぼうを使った香りと歯ごたえが楽しめる漬物
228円



01 北海道

鮭のルイベ漬 【佐藤水産】

北海道産の鮭といくらを、鮭の魚醤（ぎょしょう）を配合したたれに漬けた珍味。写真は限定パッケージで1,080円（180g）。通常は外箱なしの別容器で1,018円（160g）で販売



03 岩手県

とびんぐ さんまそぼろ 【双日食料水産】

三陸産のサンマをほぐし、みそ仕立てのつみれ風に味付け
213円



04 宮城県

仙台牛すき焼き煮 【肉のいとう】

仙台牛すき焼きの、食べやすいパック詰め。最高級A5ランクの仙台牛を使用
842円



15 新潟県

鮭一口煮びたし 【鮭物産】

江戸時代より「鮭のまち」として知られてきた、村上市の郷土料理
930円



23 愛知県

愛知丸が釣った かつおとしょうがの ごはんじゅれ 【平松食品】

実習で釣ったかつおを流通させたいと、三谷水産高校の生徒とメーカーが共同で開発
470円



都道府県・観光協会・
アンテナショップに聞いた

特集2

ごはんの友



24 三重県

あおさ100% 伊勢志摩のり 【伊勢乾物】

三重県はあおさのりの生産量が全国一。伊勢志摩産あおさのり100%のつくだ煮
540円

20 長野県

黒なめ茸 【ナガノトマト】

長野県はえのきたけの生産量日本一。いつも食卓にある県民ソウルフード
518円



14 神奈川県

津久井在来大豆 納豆糍漬 【豊国屋】

津久井地域の在来大豆で作った納豆に、米こうじとしょうゆを加えた発酵食品
610円



11 埼玉県

ねぎのお漬物 【河村屋】

埼玉名産「深谷ねぎ」の甘みとシャキッとした食感を生かした漬物。冬季限定
518円



06 山形県

あけがらし 【山一醤油製造所】

辛子がピリリと香るおかず味噌。醤油蔵の一族に伝わるハレの日の伝統食
702円



05 秋田県

ぎばさ 【三高水産】

海藻の「ギバサ」をたたいたもの。強い粘りが特徴。醤油をからめてご飯のお供に
427円



07 福島県

うまくて生姜ねえ!! 【吾妻食品】

国産生姜をしょうゆだれに漬けた。ごはんはもちろん酒の肴にもなる一品
650円



08 茨城県

小粒納豆 【だるま食品】

茨城と言えば水戸納豆。茨城県産大豆を使った小粒納豆のパック詰め
165円（3個パック）



10 群馬県

みそ漬ふりかけ ホロホロ生姜 【タムラヤ ファインデリ】

国産生姜のみそ漬けをみじん切りに。うどんやそうめんの薬味としても便利
648円



12 千葉県

あじさいねぎの肉みそ 【とうかつ中央農業協同組合】

松戸市特産「あじさいねぎ」と県内産豚肉、卵、みそを合わせたおかずみそ
432円



13 東京都

江戸前生のり 【遠忠食品】

「江戸前」と呼ばれる、東京湾で収穫された原料を使用したつくだ煮
620円



商品の問い合わせ先

01_北海道どんこプラザ ☎03-5224-3800 02_十和田青果株式会社 ☎0176-22-1888 03_いわて銀河プラザ ☎03-3524-8315 04_宮城ふるさとプラザ ☎03-5956-3511 05_秋田県東京アンテナショップ「あきた美彩館」 ☎03-5447-1010 06_山一醤油製造所 ☎0238-88-2068 07_日本橋ふくしま館 MIDETTE ☎03-6262-3977 08_だるま食品 ☎029-221-7068 09_栃木県アンテナショップ「とちまるショップ」 ☎03-5809-7280 10_ぐんま総合情報センター ぐんまちゃん家 ☎03-3546-8511 11_河村屋 ☎048-663-0255 12_とうかつ中央農業協同組合経済センター ☎047-341-5151 13_遠忠食品 ☎03-3666-3012 14_物産・観光プラザ「かながわ屋」 ☎045-662-4113 15_表参道・新潟館ネスパス1階新潟食楽園 ☎03-5775-4332 16_いきいき富山館 ☎03-3213-1244 17_いしかわ百万石物語・江戸本店 ☎03-6228-7177 18_ふくい南青山291 ☎03-5778-0291 19_専匠 ☎055-269-7788 20_しあわせ信州シェアスペース銀座 NAGANO ☎03-6274-6015 21_THE GIFTS SHOP ☎058-212-3255 22_日本百貨店しゅくひんかん ☎03-3258-0051 23_平松食品 ☎0532-31-0301 24_三重テラス ☎03-5542-1033

※価格は税込です。税別のは明記してあります。商品のパッケージや価格は変更になることがあります。

38 愛媛県

ふりかけボン酢 [旭]

食べるボン酢。温かいごはん
にのせるとゆずとすだちの香り
がさらに際立つ
579円



37 香川県

オリーブ牛の 旨飯だれ [マルシン]

小豆島産オリーブの搾り果実
を与えた黒毛和牛「オリーブ
牛」を使った万能だれ
550円



41 佐賀県

貝柱粕漬 [竹八竹味真]

たいらぎの貝柱を酒粕に漬け
込んだ有明海沿岸地域伝統
の粕漬
540円



45 宮崎県

椎茸屋が作った おかず味噌 [杉本商店]

乾いたけ専門店が、高千穂
町産の椎茸で作ったおかず
味噌
460円



44 大分県

いと 絲くろめ [大分県漁業協同組合]

粘りとコリコリした食感が特徴
の海藻「クロメ」を、食べやすく
刻んでパック
320円(税別)



47 沖縄県

島豚ごろごろ [ゴーヤカンパニー]

石垣島産「三元豚」の粗ミン
チが入った、黒糖のほどよい
甘さが特徴の油みそ
648円



46 鹿児島県

黒豚みそ [キンコー醤油]

鹿児島黒豚と自社製麦みそ
を使い、独自の製法で作った
おかずみそ
540円



39 高知県

土佐の赤かつお [上町池澤本店]

甘辛く煮込んだかつおをほぐ
して油と一味とうがらしを加え
た食べる調味料
638円(「まるごと高知」店頭
価格)



42 長崎県

うまかばい [ミヤタ]

長崎の伝統野菜、唐人菜(と
うじんな)を細かく刻み独自の
製法で作った漬物
324円



43 熊本県

馬か肉みそ [三協畜産]

熊本名物の馬肉をそぼろにし、
八丁味噌を合わせた肉みそ
648円



33 岡山県

焼きままかり [サンキ商会]

国産のままかりをそのままの姿
で焼き、三杯酢に漬け込んだ
ままかりの定番商品
648円



35 山口県

ごまいわし [井上商店]

小ぶりのいわしを柔らかく煮た
つくだ煮。たっぷりのごまが香
ばしい
432円



26 京都府

京のちりめん山椒 [香月庵]

ちりめんじゃこと実ざんしょうを
しっとり炊き上げた京都名物
734円



28 兵庫県

淡路島産生のり佃煮 [鳴門千鳥本舗]

淡路島産の採れたての生の
りで作ったつくだ煮
648円



34 広島県

かきとしょうがの ぶっかけ [ヤスイ]

廿日市(はつかいち)市の地
御前(じごぜん)かきを使用。
そのままごはんのにせて
864円



36 徳島県

柚子りっ子 [柚子りっ子]

徳島の山ゆずをはじめ、すべ
て国産原料で作った、香り高
いゆずみそ
475円



25 滋賀県

近江牛にくみそ [いのうえ]

あつあつご飯にのせるだけで、
近江牛の風味が楽しめる肉
みそ
580円



27 大阪府

みずなす茶漬 [堺共同漬物]

泉州特産「水なす」ときゅうり
やしょうがを細かく刻んだあっさ
り味の漬物
410円



29 奈良県

醤油粕ふりかけ [片上醤油]

しょうゆのしほり粕と七味など
をブレンド。ピリツとした味は料
理のアクセントにも
300円



30 和歌山県

紀州産小粒南高梅 ごはんの友 [紀南農業協同組合]

紀州産南高梅の梅干し。塩
分10%で、ごはんにちょうどい
いうす塩タイプ
498円



31 鳥取県

するめ糍漬 [小倉水産食品]

日本海のするめいかと、ほのか
に甘い米こうじが出合った鳥
取県の特産品
540円



32 鳥根県

雲南山椒ジャコのり 頼むから ごはんください。 [いずも八山椒]

とうがらしをはじめとした、スパイ
スの栽培が盛んな雲南市の
実ざんしょうを使ったつくだ煮
515円



番外編

農林水産省のイチオシ

国産の飼料用米を食べて
育った、鶏の卵の「卵かけごは
ん」。黄身にはえさの色が反映
されるので、淡い黄色なのが
特徴です

撮影／原田圭介

商品の問い合わせ先

25_ゆめぶらざ滋賀 ☎03-5220-0231 26_ファミリーマート東京国際フォーラム店 ☎03-6259-3657 27_堺共同漬物 ☎072-237-2421 28_鳴門千鳥本舗 ☎0799-45-0019 29_奈良のうまいものプラザ ☎0742-26-0088 30_わかやま紀州館 ☎03-6269-9434 31_とっとり・おかやま新橋館 ☎03-6280-6474 32_いずも八山椒 ☎0854-42-0346 33_サンキ商会 ☎086-231-8743 34_広島ブランドショップ TAU ☎03-5579-9952 35_井上商店 ☎0838-22-0812 36_徳島県東京本部 ☎03-5212-9022 37・38_香川・愛媛せとうち旬彩館 ☎03-3574-7792 39_高知県アンテナショップ「まるごと高知」 ☎03-3538-4365 40_福岡市漁業協同組合小呂島支所 ☎092-809-1559 41_竹八 阿佐谷本店 ☎03-3398-2020 42_長崎よかもんショップ・四谷 ☎03-5315-4010 43_三協畜産 ☎0120-11-2949 44_坐来大分 ☎03-3563-0322 45_杉本商店 ☎0120-666-580 46_キンコー醤油 ☎0120-11-5201 47_銀座わしたショップ ☎03-3535-6991

※価格は税込です。税別のは明記してあります。商品のパッケージや価格は変更になることがあります。

TPP協定交渉が大筋合意、 TPP政策大綱が取りまとめられる

TPPとは、環太平洋パートナーシップ（Trans-Pacific Partnership）の略で、日本やアメリカなど環太平洋地域による経済連携協定のことです。

昨年10月の大筋合意を踏まえ、TPP協定の実施に向けた総合的な政策の策定のため、内閣総理大臣を本部長とする「TPP総合対策本部」が設置され、11月に「総合的なTPP関連政策大綱」が取りまとめられました。農林水産分野では、攻めの農林水産業への転換を図る体質強化対策や、経営安定・安定供給のための備えとしての経営安定対策が盛り込まれています。また、この体質強化対策を具体化するため

の平成27年度補正予算案が12月に閣議決定されました。

次の世代に対しても、我が国の豊かな食や美しく活力ある地域を引き渡していけるよう、TPP政策大綱に盛り込まれた対策を着実に実行していきます。

TPPに関する情報について

農林水産省のホームページ
(TPP関連情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/j/kanbo/tp/>



研究センターでの食味評価。実際にリゾットに調理して試食が行われた

望と期待された「北陸204号」との組み合わせに力を入れます。とはいえ、カレーに向く「華麗舞」や寿司向きの「笑みの絆」などの育成を行ってきた研究センターでも、リゾット用品種は初の試み。加えて「変わりダネ過ぎないかとの懸念もあった」と開発・育成に携わった重宗明子さんは話します。選出された稲は「CARNAROLI」に比べて、稈長（稲の地表面から穂首までの長さ）が短

当初は新潟県での作付のみでしたが、平成27年には茨城県や福島県でも栽培しています。同センターの前田英郎さんは「問い合わせも増え、さらに面積拡大が期待できる。首都圏のイタリア料理店でも徐々に広がっている」と話し、国産のリゾット米が全国で食べられる日を心待ちにしています。

左からひとめぼれ、和みリゾット、CARNAROLIの稲穂。稈長はCARNAROLIよりも短く、ひとめぼれと同程度のため、倒伏の心配が少ない



ひとめぼれ



和みリゾット



CARNAROLI



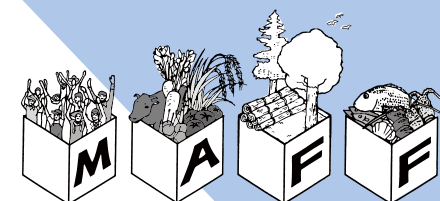
左からひとめぼれ、和みリゾット、CARNAROLIのもとと玄米の比較。和みリゾットは一般的な国産米よりも粒が大きく、CARNAROLIと同程度

「変わりダネ」？
リゾット用品種は
初の試み

農研機構中央農業総合研究センターは、イタリアの代表的料理リゾットに適した水稲「和みリゾット」の開発を行い、普及に努めています。リゾットにはイタリア原産の大粒品種「CARNAROLI」が最適とされますが、輸入米としては高価なうえ、稲が倒れやすく収量が多くありません。一方、「コシヒカリ」等の国産米では粒が小さく、リゾットにすると見た目や食感も異なってしまうので、国産の大粒米が求められていました。こうした背景から、研究センターは平成18年に「CARNAROLI」を片親とした6つの組み合わせの交配を開始。その中から有



首都圏のイタリア料理店でも広がっている「和みリゾット」。おいしくて和むこと、日本で作られた米（＝和）であることから命名



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。



あふラボ

aff laboratory



イタリア料理店で需要拡大 リゾット専用の国産米 「和みリゾット」誕生

文／葵和みどり

あふラボ トリビア

寒いと
米は
粘らない？

稲穂が出てから気温が低くなると、アミロースというデンプンが増加し、米は粘らなくなります。そのため北海道の米は評価が低かったのですが、「おぼろつき」「ゆめぴりか」のように「寒くても粘る」品種が開発され、おいしい米の産地となりました。

三重県 相差海女文化運営協議会

日本一海女が多いまち
鳥羽相差
海女文化を世界へ発信！

ウィメン
賞



上／「海女小屋相差かまど」は現役の海女とふれあう体験施設。日本人のみならず外国人にも人気の観光スポットとなっている

下／海女が捕った新鮮な魚介類の磯焼きを味わうこともできる。観光客との交流は海女にとっても、漁の誇りや生きがいに繋がっている



プロ
デュース
賞

山口県 社会福祉法人E.G.F

障害者が力をあわせ
未来の農業を支える



上／知的障害者や地域住民がともに働ける場を創出。地域の発展に寄与している
左／「わかば農法」という生産方法でハウス6棟で育てられている有機栽培イチゴ

岩手県 遠野・住田
ふるさと体験協議会

企業研修や外国人に
グリーン・ツーリズムを
すすめよう！

グローバル
賞



民泊を軸に外国人のグリーン・ツーリズム体験の受け入れを強化。外国語パンフレットの刷新、受け入れ家庭向けの英語教室などが行われている

プロデュース賞に選ばれた「社会福祉法人E.G.F」は、農業により知的障害者の就労支援を行う「農業＋福祉」の取り組みが評価されました。単に一部の作業だけではなく、苗づくりから収穫・加工までのすべての工程で作業に関わる仕組みを設けたことが特徴的

地域の特性を活かした
取り組みが評価

止める取り組みも評価されました。

また、地元で獲れるベニズワイガニを市内の小中学生にプレゼントする「カニ給食」や、高校生を対象とした「魚のさばき方教室」も行っており、若年層の魚離れを食い止める取り組みも評価されました。

新湊漁港は富山湾の中心部に位置し、四季を通して300種類を超える魚介類が生息するといわれる豊かな漁場を抱えています。新湊漁業協同組合は、ここで獲れる鮮魚の積極的なPR活動を行っています。ベニズワイガニや白えび等の販売が行われる「新湊カニかほり」の企画も実施し、全国から多数の観光客を誘致しています。

また、地元で獲れるベニズワイガニを市内の小中学生にプレゼントする「カニ給食」や、高校生を対象とした「魚のさばき方教室」も行っており、若年層の魚離れを食い止める取り組みも評価されました。

また、首都圏のサラリーマンらに向け「民泊」を提供し、住民と密接に関わるグリーン・ツーリズムの取り組みに力を入れています。なかでも、外国人誘致に向け、案内板の見直しやマップの刷新を図り、積極的な受け入れ体制を整えている点が評価されました。

また、首都圏のサラリーマンらに向け「民泊」を提供し、住民と密接に関わるグリーン・ツーリズムの取り組みに力を入れています。なかでも、外国人誘致に向け、案内板の見直しやマップの刷新を図り、積極的な受け入れ体制を整えている点が評価されました。

また、首都圏のサラリーマンらに向け「民泊」を提供し、住民と密接に関わるグリーン・ツーリズムの取り組みに力を入れています。なかでも、外国人誘致に向け、案内板の見直しやマップの刷新を図り、積極的な受け入れ体制を整えている点が評価されました。

また、首都圏のサラリーマンらに向け「民泊」を提供し、住民と密接に関わるグリーン・ツーリズムの取り組みに力を入れています。なかでも、外国人誘致に向け、案内板の見直しやマップの刷新を図り、積極的な受け入れ体制を整えている点が評価されました。

また、首都圏のサラリーマンらに向け「民泊」を提供し、住民と密接に関わるグリーン・ツーリズムの取り組みに力を入れています。なかでも、外国人誘致に向け、案内板の見直しやマップの刷新を図り、積極的な受け入れ体制を整えている点が評価されました。



NEWS

グラン
プリ

富山県
新湊漁業協同組合

新湊の魚、
日本一。
食べに来られ！

朝昼2回のセリが行われるのは全国でもめずらしい。セリ場には、衛生面や進行面を配慮して見学者通路を設置。見学者も大きく増えた

左／市内の全小学6年生にベニズワイガニが配られるカニ給食。組合長自らが食べ方を実演して反響を呼んだ

右／新湊沖で水揚げしたマコガレイを循環水槽で数日間養育し、うま味の強い刺身で食べられるように。肉厚で状態の良いものを「万葉カレイ」として出荷している



「ディスカバー 農山漁村の宝」(第2回選定) グランプリ・特別賞が決定

文／葵和みどり



グランプリは新湊漁協
特別賞に3地区

地域が持つ魅力を発掘して農山漁村活性化につなげている優良事例を選定する「ディスカバー農山漁村の宝」の第2回選定において、昨年10月29日に首相官邸で選定証授与式が行われました。応募のあった全国683地区の中から選ばれた優良事例は27地区。さらに、その中から、富山県の「新湊漁業協同組合」がグランプリに。特別賞として、グローバル賞に「遠野・住田ふるさと体験協議会」（岩手県）、プロデュース賞に「社会福祉法人E.G.F」（山口県）、ウイ



昨年10月29日に行われた選定証授与式には、安倍首相と森山農林水産相が出席。各地区代表者と意見交換が行われた



読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』11月号のご意見や感想を紹介します。

❏ 野菜のお鍋がとてもおいしそうに読めました（見えました）。これからも、よだれが出そうな企画をお願いします。（50代・男性）

❏ 家庭菜園をしていることもあって、カット野菜を買ったことがありませんでしたが、特集を読んで偏見がなくなりました。夫婦2人の生活では使い切れないこともあったので、これからはカット野菜も食べてみたいと思います。（60代以上・女性）

❏ 特集の「成人1日当たりの野菜摂取量目標」の350gが、野菜の写真を使って説明されていて大変わかりやすかった。小皿1皿分の表示もよかったです。（60代以上・女性）

❏ 日本酒は原材料がシンプルな分だけ、素材となる米と水がいかに重要であるかがよくわかりました。「奇跡の谷」で造られるお酒を飲んでみたくなりました。（50代・女性）

❏ お酒の原料にこだわり、米作りから大切にする渡辺酒造店のような酒蔵に、海外での評価がさらに高まるような日本酒を造り続けて欲しいですね。（30代・女性）

❏ 日本の農業を守る植物防疫官のおふたりが、昼夜問わず仕事をする姿に感動しました。表紙を飾るネギの写真も素敵でした。（40代・女性）

❏ 農林業では幅広くアシストスーツの活用があるので、ぜひ推進してください。日本のテクノロジーを活用してこそ、生産性向上や多品種少量生産に対応できると思います。（60代以上・男性）

広報誌aff（あふ）の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
（東日本大震災に関する情報）をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



栄養豊富な三陸で採れる素材を生かし、調味料を用いずに煮る末永海産の人気商品「牡蠣の潮煮」。農林水産大臣賞や水産庁長官賞など数々の賞を受賞

何より誠実さが大事なことは、国が異なっても同じです。サンプルだけ良い物を出すようなことをせず、つねに品質にこだわり、信頼を得ることを第一に考えています」

原発事故の影響は海外にもおおよそおり、放射能の検査データを示しても、バイヤーに尻込みされたこともあります。一方、被災地の実情を知り、「私の国の消費者がどう反応するかわからない。正直言えば不安だが、何とか手助けしたい。あなた方を信じましょう」と応じてくれた人もいます。

さらに、海外には支持してくれる数多くの消費者がいました。「かつては日本風の食で満足していた海外の人たちが、値が張っても良い物、日本と同じ物を求める



仙台での米国のバイヤーとの商談。現在サンフランシスコやロサンゼルス、ヒューストンで商談が進んでいる



仙台で商談会が開催された際、見学に訪れた香港や台湾など海外のバイヤー

ようになっています。あらためて、日本産というブランドの強さを実感しています」

人気があるのは生の牡蠣やホタテ、ワカメなどの業務用の食材、加工品では牡蠣の潮煮や焼き魚などです。売上は2013年度の約350万円から2014年度は約

4600万円と急伸しています。「復旧・復興を進める生産者と一体になり、販路を拡大していく」とする古藤野さんは、「いずれは私たちのグループだけでなく、東北の水産会社の商品を詰め合わせて世界へ送り出す拠点をにつくりたい」とビジョンを語ってくれました。

豊かな三陸の海の幸を世界に売り込む

宮城県石巻市の水産加工業者が共同で立ち上げたチーム「日高見の国」。古代の東北地方の呼び名を冠した統一ブランドを用いて海外での展示会や商談会を活用しながら、販路を着実に開拓しています。

文／下境敏弘



宮城県石巻市 「日高見の国」グループ

香港の食品見本市「FOOD EXPO 2013」に参加した「日高見の国」のメンバーと古藤野靖さん（写真右端）

東北の美味しい海産物を世界中に売り込むために「志を同じくする同業者が力を合わせ、海外での事業展開のため営業や商品開発を行っていくことにしたのです」

そう語るのは三陸の海で水産加工業を行う末永海産株式会社企画室長の古藤野靖さんです。

同社を幹事会社として、これまでイバル関係だった石巻の水産関係者が結束しました。（株）ヤマサコウシヨウ、（株）ヤマトミ、（株）丸平かつおぶし、（株）山形屋商店がチームを結成（2014年度から水月堂物産（株）が参加）、東北地方の古い呼び方である「日高見の国」を共通のブランド名として、手始めに香港

で行われた食品見本市「FOOD EXPO 2012」に出展しました。その後、JETRO（日本貿易振興機構）の協力を得ながら、海外の展示会や商談会に積極的に参加。国内外のバイヤーと交渉を重ね、輸出先に代理店を確保するなどして流通ルートを確立していき、香港、タイ、台湾、シンガポール、マレーシア、米国への輸出を実現させました。

東北ブランドを確立し海外展開の拠点を築きたい

「慣れない海外ビジネスで当初は戸惑いもありましたが、とにかくやってみよう、と前向きに取り組むうちに販売先の見つけ方、国ごとの送り方、卸し方などのノウハウがだんだんわかってきました。

宮城県石巻市の水産加工施設は東日本大震災の津波により壊滅的な被害を受け、そこに福島第一原子力発電所事故の影響もあり、商品の販路は大きく損なわれました。

そうした苦境の中、「石巻の水産業を守るため海外に活路を求めよう。東北の美味しい海産物を世界に届けよう。そう決意した人たちがいました。



熱気あふれる「FOOD EXPO 2013」で現地テレビ局の取材を受ける。日本の食への関心の高さがうかがえる

生きる力を育む、「食」のぬくもり



はなちゃんのみそ汁

広末涼子 滝藤賢一

一青窈 紺野まひる 原田貴和子 春風ひとみ 遼河はるひ 赤松えみな(子役)

平泉 成 木村理恵 北見敏之 高畑淳子

鶴見辰吾 / 赤井英和 / 古谷一行

原作:安武信吾・千恵・はな「はなちゃんのみそ汁」(文藝春秋刊)

監督・脚本:阿久根知昭

主題歌:一青窈「満点星」(ユニバーサルミュージック / EMI Records)

企画:村岡克彦 プロデューサー:坂本和隆 / 堀尾星矢 / 森原啓子

撮影:寺田雄郎(USC) 照明:鈴木康介 録音:本田孜 美術:丸尾知行 監督補:横山浩之

特別協賛:住友生命保険相互会社

協賛:フジテレビ クリナップ株式会社 フードバンク 醤油株式会社

製作:「はなちゃんのみそ汁」フィルムパートナーズ(イメージフィールド / 東京テアトル / 医療法人寿栄会本願病院 /

相武台監理経外科 / 中央映画貿易 / オデッサ・エンタテインメント / 西日本新聞社 / 酒井幸子)

制作プロダクション:イメージフィールド 配給・宣伝:東京テアトル (東京テアトル70周年記念作品)

2015年 / 日本 / デジタル / 118分 / ヴィスタ / カラー / 5.1ch ©2015「はなちゃんのみそ汁」フィルムパートナーズ

hanamiso.com

文部科学省選定 (成人向き・家庭向き) 年少者映画審議会推薦 東京都推奨映画

がんでこの世を去った千恵、33歳。5歳の娘と夫、愛する人へ伝えたい、いのちのメッセージ。
あなたは子どもに何をのこせますか？

12/19(土)
先行公開
テアトル新宿&福岡県内
1/9(土)
全国拡大公開

農林水産省