

NPO法人農産物加工協会



丹波さんなんリゾットとコシヒカリの比較

農業

6次産業化

地産地消



令和6年に開催した収穫祭風景



商品開発会議風景・農産物加工協会事務所

概要

- ◆ 丹波市山南町の恵まれた風土を生かし、リゾットに適した米の栽培を開始。稲刈り体験や交流バーベキューを通じて、ファンづくりや販路拡大に努めている。
- ◆ 「丹波さんなんリゾット米」を基に、地元食材を活用したトマトリゾットや黒豆ごはんなど6次産業化による地域オリジナル商品の開発。
- ◆ 地元飲食店では、「丹波さんなんリゾット米」を使った季節ごとの地元食材とのコラボメニューを開発し来訪者に提供。

成果

- ◆ 令和6年度の生産量1 tから令和7年度に3 tへ増産することで、生産者の意欲向上や新規参入のきっかけにもつながっている。
- ◆ 素材の良さを活かしつつ、加工によって付加価値を高めた地域オリジナル商品は好評を博し展示会への出展も予定。
- ◆ 「丹波さんなんリゾット米」を使ったコラボメニューはメディアにも取り上げられ、地産地消や観光誘客の双方に効果をもたらしている。