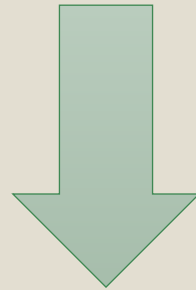


隱岐藻塩米



私たちが求める理想の姿

隠岐の島が持続可能であること



隠岐の活性化が必要

隠岐の宝

- ろうそく島
- 壇鏡の滝
- 藻塩米
- トカゲ岩
- 八百杉
- 隠岐サンショウウオ
- 乳杉
- 牛突き



宝の理想の姿(仮説)

藻塩米を島内の人に食べてもらう



藻塩米の消費量・供給量up



隠岐に来た島外の人目に留まりやすくなる



藻塩米の売り上げup



隠岐の活性化

理想を実現するための最初の目標

藻塩米を島内の人に
食べてもらいたい！



まずはじめに！

<藻塩米を食べてみた感想>

- 冷めてもおいしいというところに着目して実際におにぎりを作って冷ましてから食べてみたけど、普段食べていたお米と比べて**食感**もよかったし、**甘み**もあって美味しかった！
- ふつうのお米と比べて**咬みごたえ**もあって美味しかった！



隠岐藻塩米とは？

- 「藻塩」を溶かした水溶液を、直接散布したもの



- 60℃のお湯につけ、消毒すること（温湯消毒）で農薬の使用量を減らしている。



※JAしまね

藻塩を稲に散布

かつて島人が肥料として田畑に海藻をまいた伝統の農法を現代風アレンジしたもの

藻塩米がおいしい理由①

稲に藻塩を散布する

稲にストレスがかかる
藻塩のにがり成分やミネラルがしみこむ

お米が甘くなる
冷めてもおいしい

藻塩米がおいしい理由②

大地の成り立ちが関係している!!!

名水

ミネラル

あきたこまち

78

きぬむすめ

79.6

ミルキークイーン

79.8

藻塩米

82



食味値ってなあに？

- お米に含まれる各成分の含有量を測定し、お米のおいしさを総合的に評価した数値

『アミロース』 『たんぱく質』

『水分』 『玄米の脂肪酸度』 など

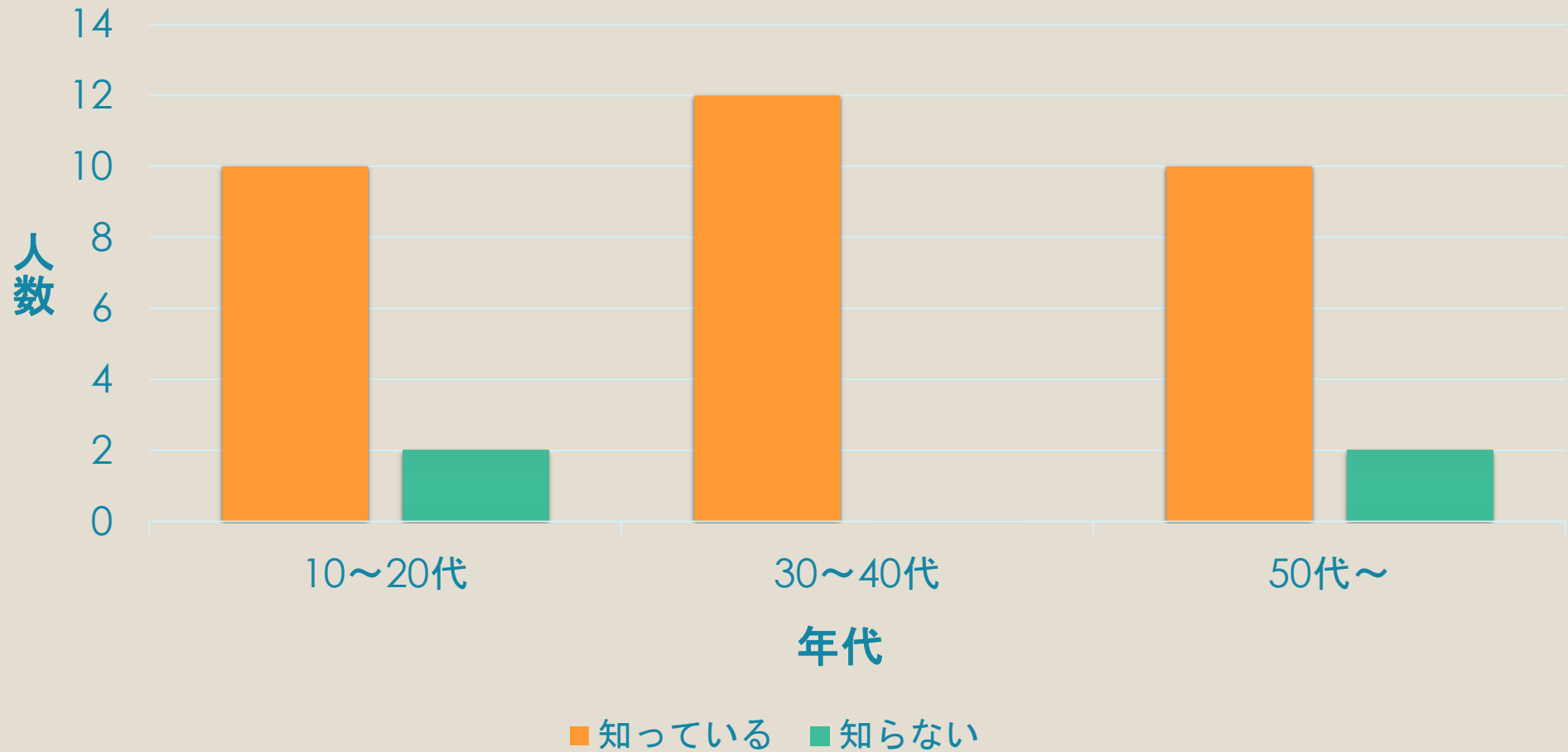
アンケートを実施

- 島内の人々が藻塩米を食べているのか
- 消費者がお米を買うときに気にしていること
- 藻塩米の知名度

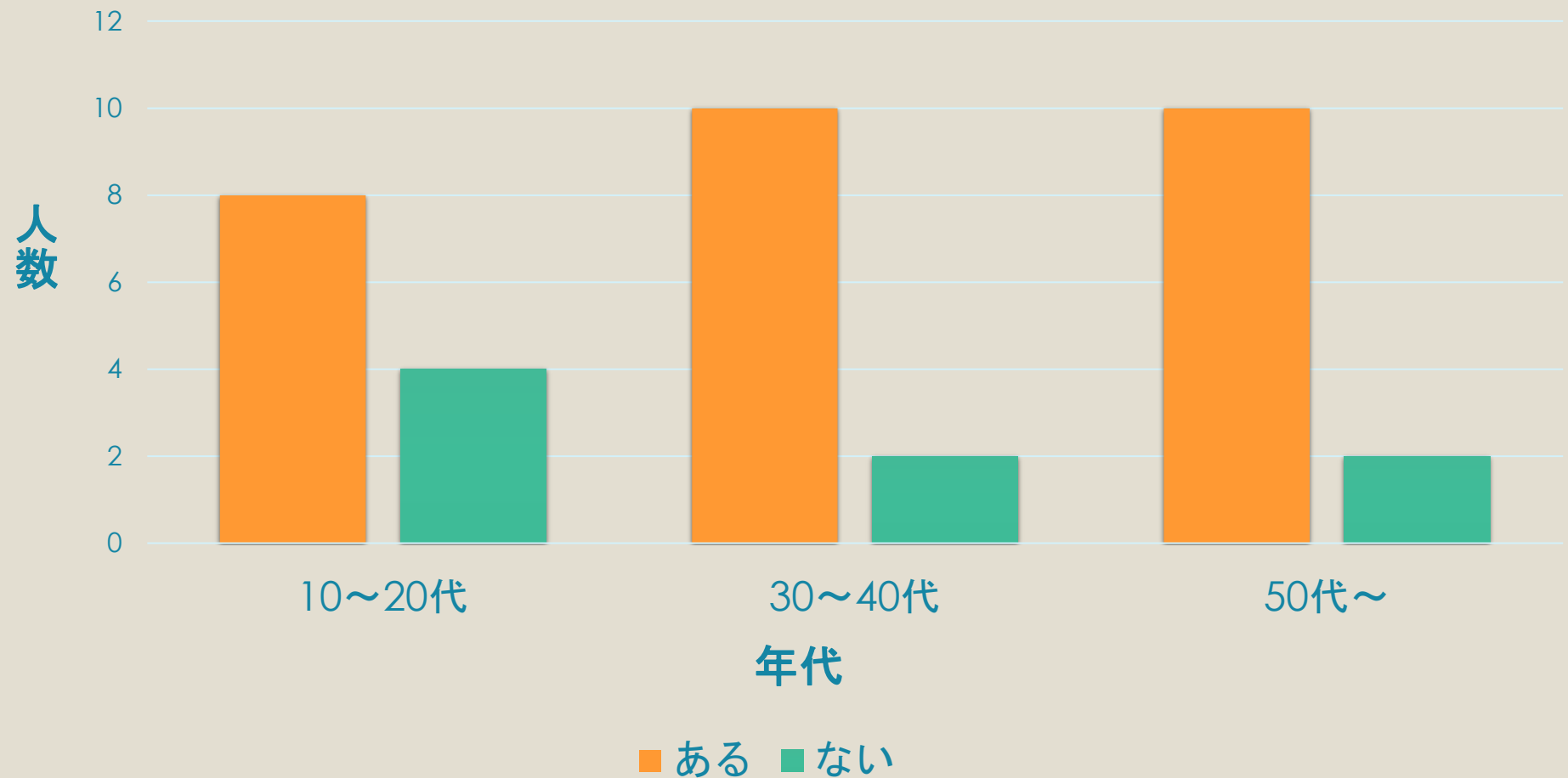


アンケートの結果

1、藻塩米を知っていますか？



2、藻塩米を食べたこと・食べたいと思ったことがあるか



アンケート2の「ある」の理由

- * 食べたことがないから
- * 他のお米とどう違うのか確かめたい
- * 特別感があるから
- * 家族からの勧め

アンケート2の「ない」の理由

- * 売っているところがわからない
- * 名前が食欲をそそらない

3、お米を買うときに気を付けていること

値段 → 安いほうがいいから

味 → おいしいほうがいいから

産地 → 産地や生産者が書いてあると安心するから

藻塩米の現状・課題

◎藻塩米を食べたいと思う人はいるが
普段から食べている人は少ない！

◎売ってあるところが分かりづらい！

ネットショッピングのレビュー



◦ 値段相応、機会があればまた購入したい！



◦ テレビでクローズアップされていて注文した。



◦ 贈り物にととても喜ばれた！



◦ 隠岐の島は行ったことがないけれど、自然が豊かで、水がおいしいんだろうなとそうぞうできた。

米<5kg>あたりの金額比較

※ネットショッピングより

- 秋田県産 【あきたこまち】 2,431円
- 兵庫県産 【こしひかり】 3,630円
- 宮城県産 【津谷姫】 2,439円
- 北海道産 【ななつぼし】 2,707円
- 島根隠岐産 【藻塩米】 4,180円



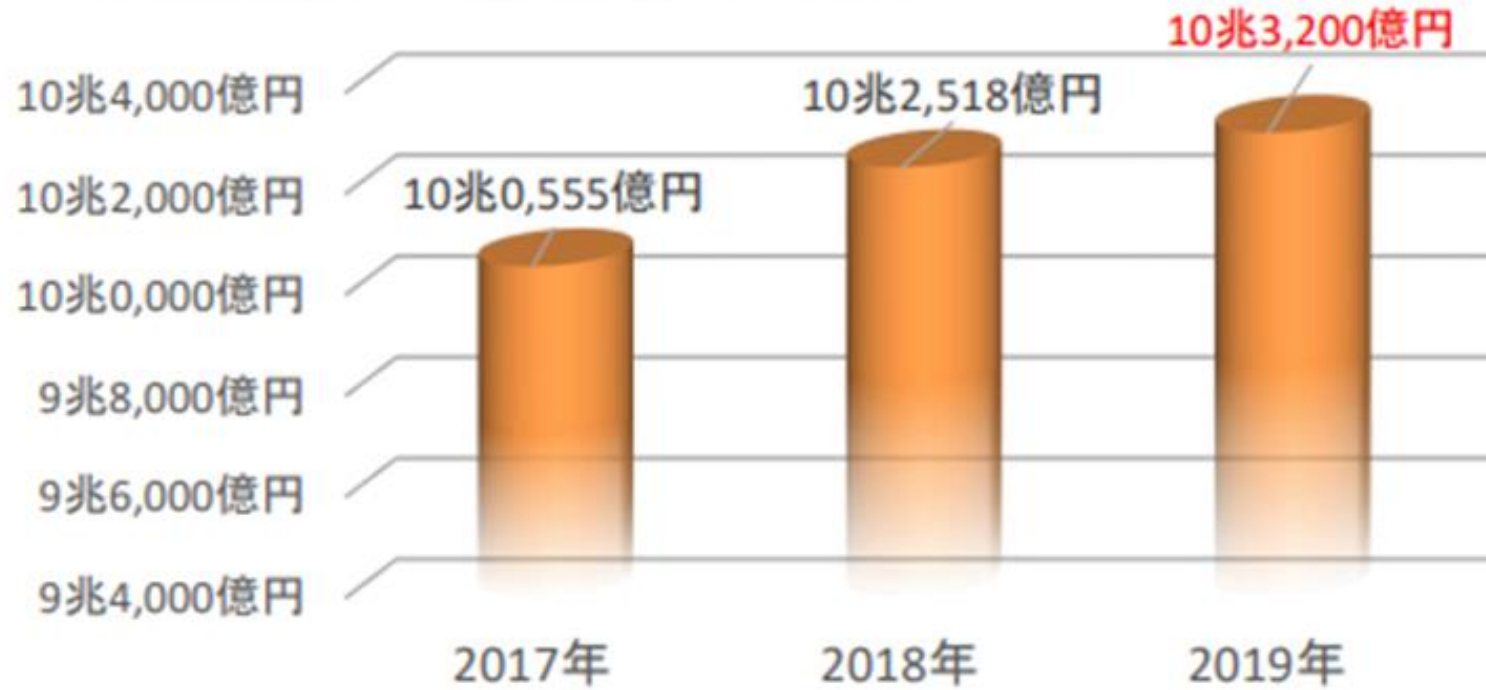
- 手軽に買うことができる
- 藻塩米の良さを活かす



藻塩米おにぎり



1. 惣菜市場規模の推移



惣菜の需要量が増加している

①最近半年間での品目ごとの購入頻度（各品目を半年間で3回以上購入した消費者の割合）

	1位	2位	3位	3位	5位
首都圏	弁当	おにぎり	コロッケ	鶏の唐揚げ	サンドイッチ
	(52.6%)	(51.0%)	(41.4%)	(40.4%)	(39.8%)

- ◆ 首都圏では、前回の1位と2位が入れ替わり、「弁当」が1位となった。
- ◆ 「おにぎり」と「弁当」は半数以上の消費者が半年間で3回以上購入している。



おにぎりの需要量も高い！

理想実現のために…

地元のスーパー(ひまり)に協力してもらおう



理想実現のために①

お総菜コーナーに藻塩米を紹介したポップ
を置いてもらう

隠岐藻塩米の 美味しさの秘密

・塩ストレスで美味しさUP!

稲に藻塩を散布することで稲にストレスがかかり、藻塩のにがり成分やミネラルが染み込むので塩ストレスによってお米が甘くなり、冷めても美味しいお米が出来ます。

・隠岐島の大地の成り立ちが関係している?!

隠岐には名水百選に選ばれている湧き水、名水がいくつもあり、崖を上がる潮風が霧となり大地にミネラルが降ることによって美味しいお米が出来ます。

・食味値が82以上?!

お米には食味値と言うものがあります。きぬむすめは79.6、あきたこまちは78、ミルキークイーンは79.8これらに対し、藻塩米は82と高く、美味しいことが分かります。(H.27.佐々木農業研究会)

食味値とは？

アミロース、タンパク質、水分、脂肪酸度の4つの成分を測定し、食味方程式によって食味値を出します。食味値は100点満点で評価します。点数が高いほど美味しいお米になります。

理想実現のために②

自分たちが考えたおにぎりを売ってもらおう

おにぎり案①

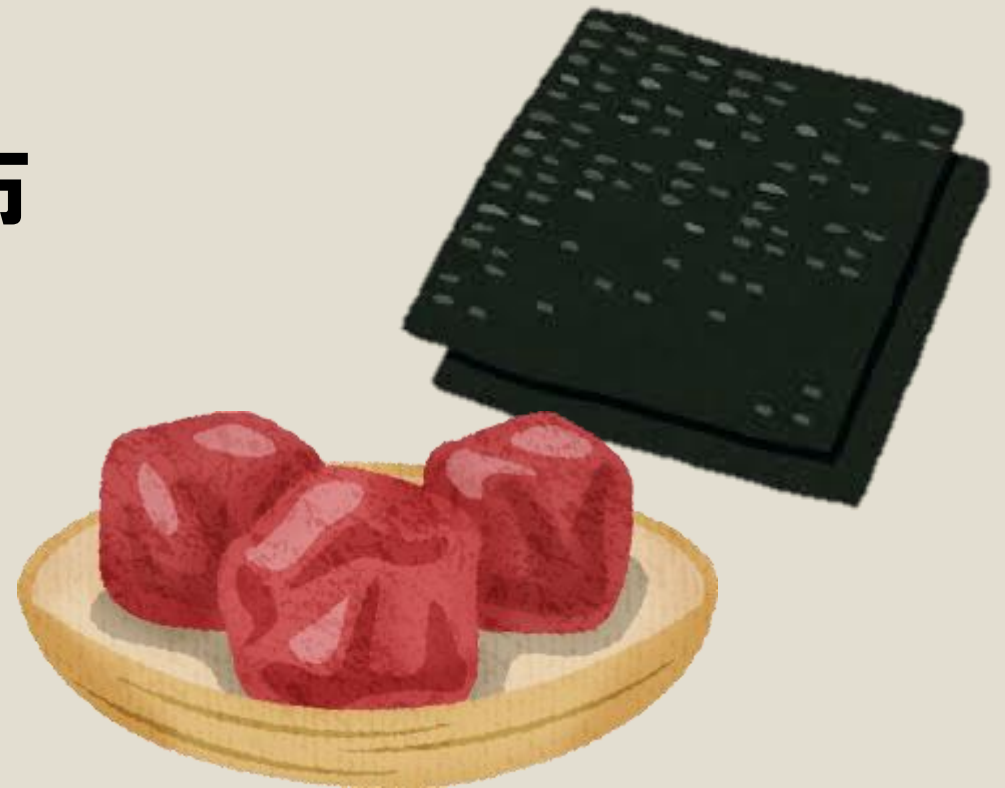
{ワカメおにぎり}

- 隠岐でとれたワカメを使う



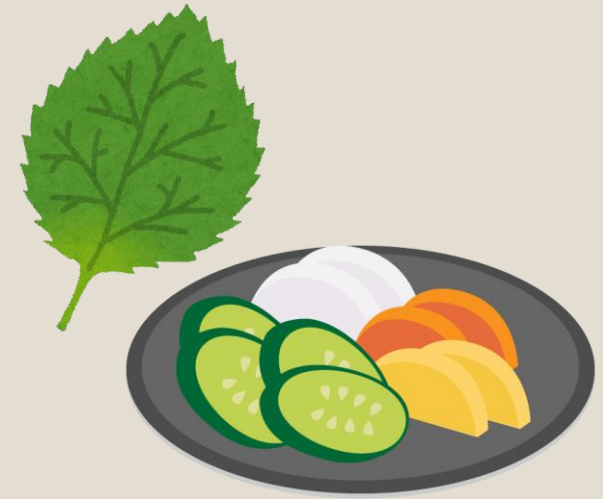
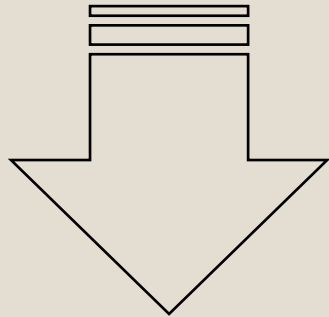
おにぎり案② {爆弾おにぎり}

- 隠岐でとれた岩のりを使う
- おにぎりの具は梅干しや昆布



おにぎり案③ {酢飯おにぎり}

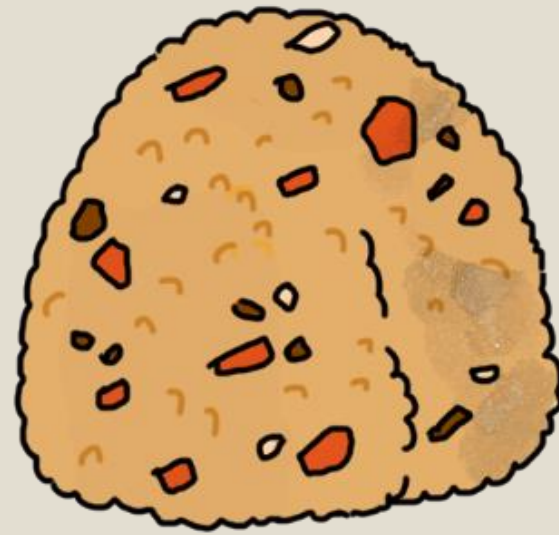
- 時間が経つにつれて米粒が張って味が出てくる
- 和食や、お寿司におすすめ



- 酢飯にしてしそ(大葉)や漬物と合わせる

おにぎり案④ {炊き込みご飯}

- 具は隠岐で取れる藻塩シイタケ・サザエ・アラメ・ゴボウ・にんじんなど



宝の理想の姿(仮説)

藻塩米を島内の人に食べてもらう



藻塩米の消費量・供給量up



隠岐に来た島外の人目に留まりやすくなる



藻塩米の売り上げup



隠岐の活性化

ご清聴ありがとうございました

