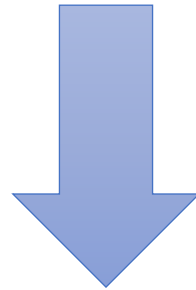


隱岐藻塩米

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



なんで藻塩米???



藻塩米を食べた感想

冷めても
おいしい

食感○

噛みごた
えがある

**藻塩米を
全国に広めよう！！！！**



アンケート

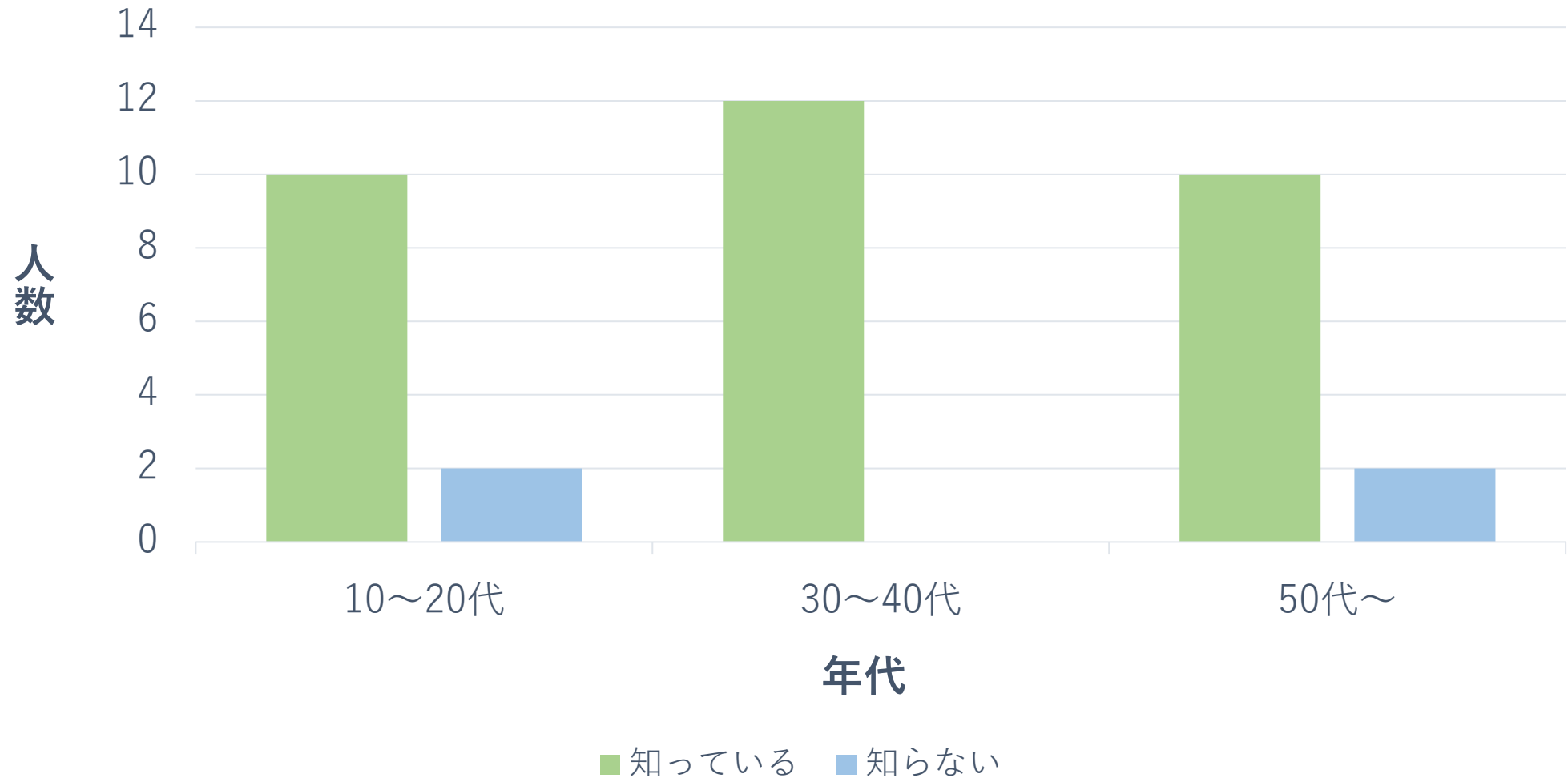
島内の方が藻塩米を食べているのか

消費者がお米を買うときに気を付けていること

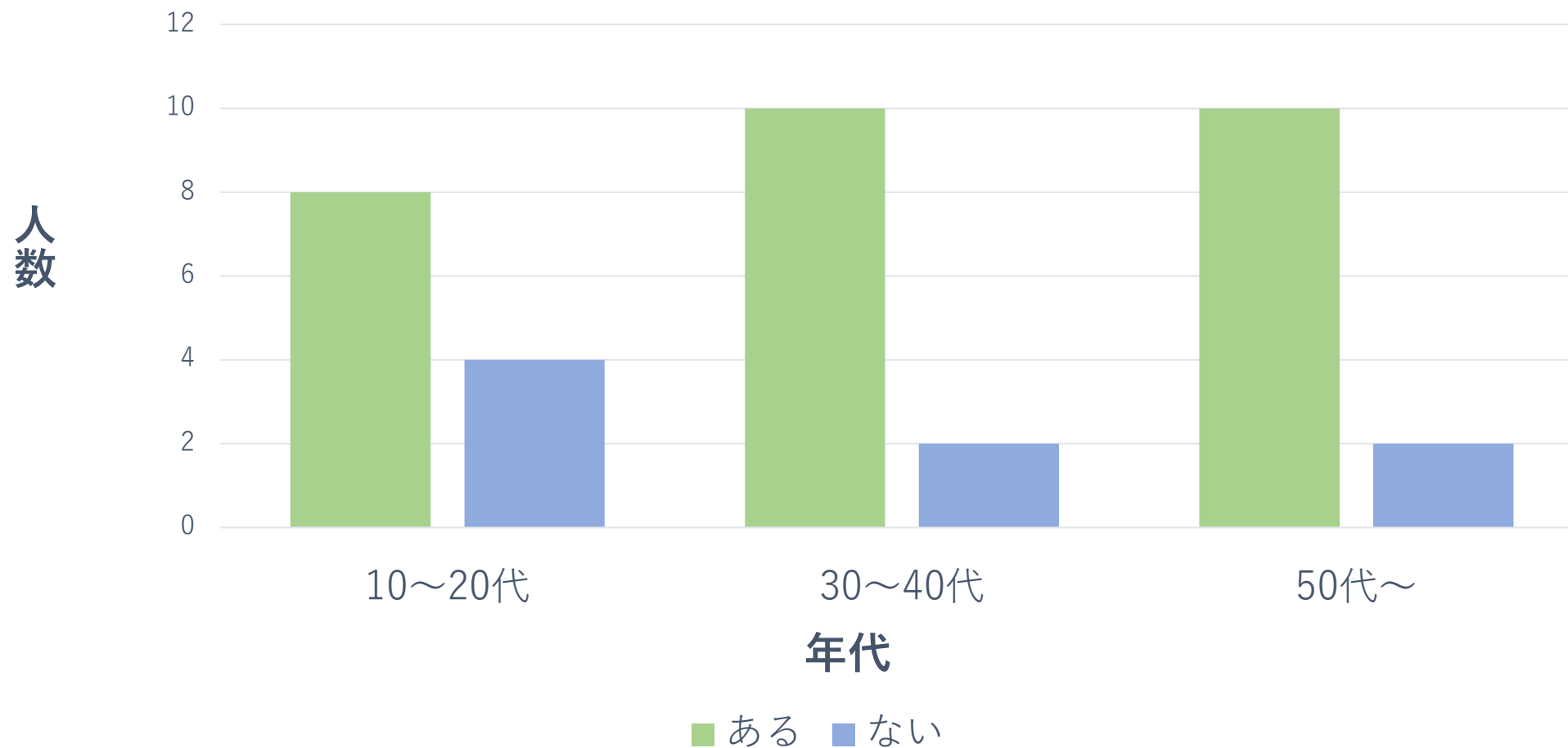
藻塩米の知名度

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があるか？



現 状

藻塩米のイメージは良い

&

日常的に食べている人は少ない

課 題

売ってあるところが分かりづらい

口コミで広がっているから、、、
おいしく食べてほしい、、、



理想を実現するための目標

**藻塩米を島内の人に
おいしく食べてもらいたい！**





宝の理想の姿(仮説)

藻塩米を島内の人に食べてもらう



隠岐の活性化

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度のお湯につけ、消毒すること（温湯消毒）
で農薬の使用量を減らしている**



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
にがり成分・ミネラルが染み込む



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??

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

タンパク質

水分

**玄米の
脂肪酸度**

米<5kg>あたりの金額比較

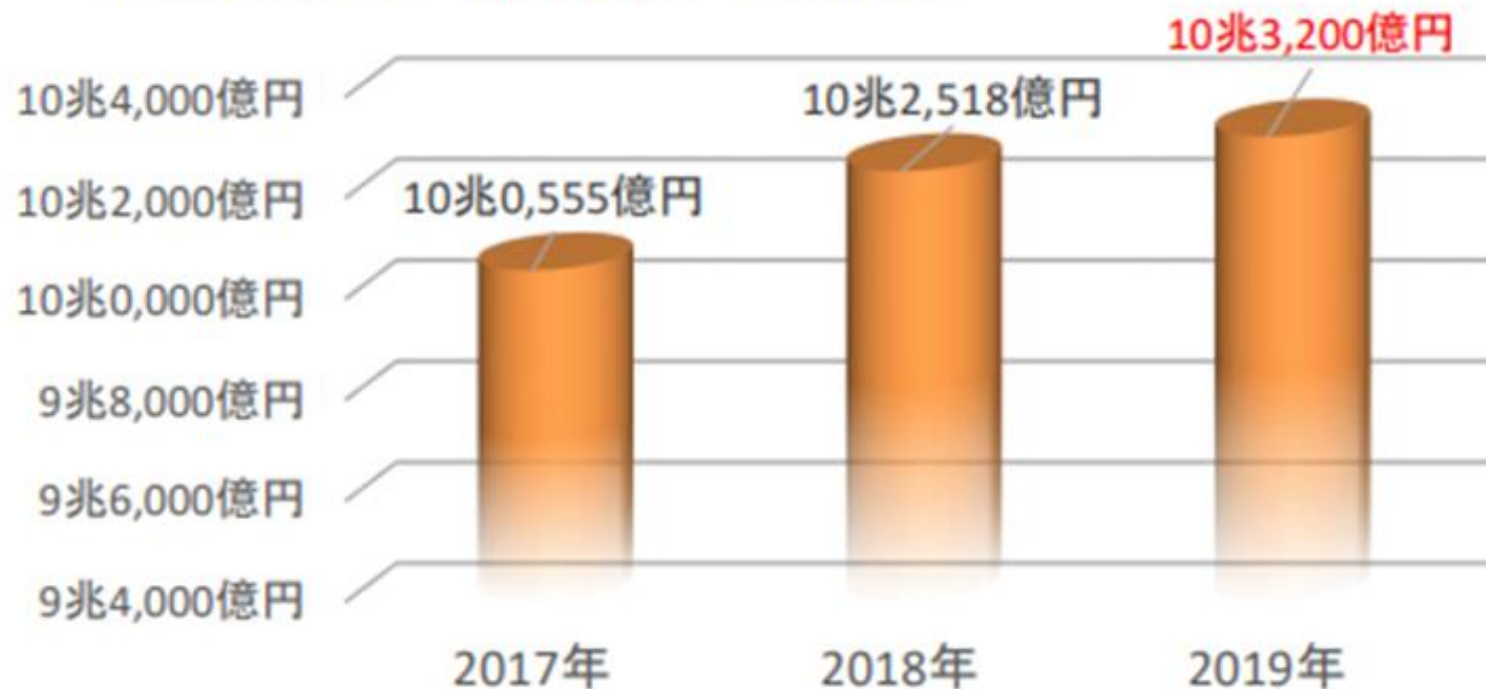
- ・ 秋田県産 (あきたこまち) 2,431円
- ・ 兵庫県産 (コシヒカリ) 3,630円
- ・ 宮崎県産 (津谷姫) 2,439円
- ・ 北海道産 (ななつぼし) 2,707円
- ・ 島根県産 (藻塩米) **4,180円**



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！

ひまりさん



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で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、ミルククイーンは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。

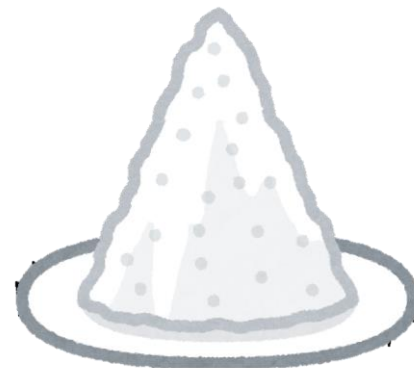
売上上がらず、、、

コロナの影響

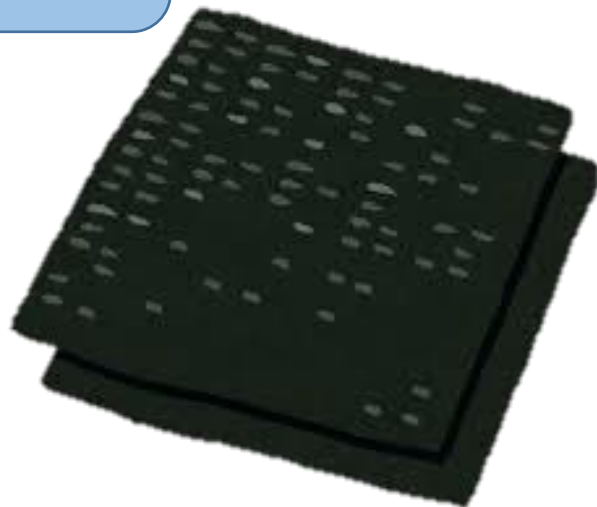
冬は客が少ない



藻塩おにぎり



ばくだんおにぎり



宝の理想の姿(仮説)

藻塩米を島内の人に食べてもらう



隠岐の活性化



検証の大切さ

故郷に対する愛情

ご清聴ありがとうございました

