

いわきの米をブランド米に

お問い合わせ
農業振興課農業畜産係
☎22・1147

本市の安全でおいしい米は、豊かな自然の恵みや適切な管理の下で生産されています。今月号では米のブランド化に向けた取り組みを紹介いたします。

原発事故による風評

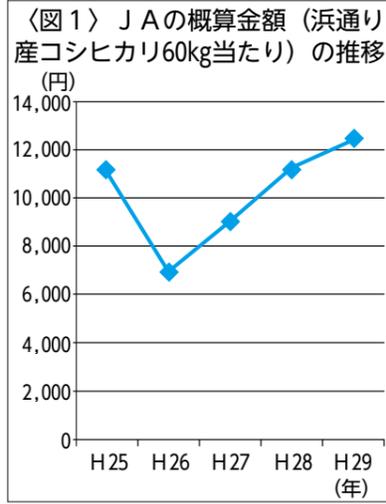
本市は年間の日照時間が二千時間を超え、全国でも有数の長さを誇っています。また、夏井川水系や鮫川水系等の多くの水源と、養分を豊富に含んだ粘土質の土壌など、おいしい米を作り出す条件が整っており、原発事故前はいわきの米は全国各地で高い評価を受けていました。

しかし、状況は一変してしまいます。全ての米を対

象に放射性物質検査を実施し、安全性が確認されているにもかかわらず、消費者などから敬遠され販路が激減し、販売価格も大幅に下落するといった風評に直面します(図1)。平成二十六年六月時点では、前年産米の約九割が売れ残ってしまったほど深刻な状況でした。

いわきライキの誕生

米の販売が厳しい状況にある中、市では関係機関と連携し、風評の払拭とイ



アグリ☆
ファイブ
くまんま

いわきライキの基準

- ・市内で生産されたコシヒカリ
- ・上白米に精米された一等米
- ・米の大きさが1.85mm以上



ます。

ブランド化に向けたさまざまな取り組み

いわきライキは、平成二十六年産米から市内のスーパーマーケットや米穀店などで販売が始まりました。パッケージにはフラガールのほか、本市の観光名所である塩屋埼灯台などをデザインしています。

平成二十八年十二月には、全国的なブランド米にも負けない高品質な米を目指して、いわきライキよりも、さらに厳しい基準を設定し、おいしさを追及した「プレミアムいわきライキ」を数量限定で発売しました。



いわきライキ(左)とプレミアムいわきライキ

「選ばれる」産地を目指して

また、各種イベントでの直売のほか、プロ野球をはじめスポーツの試合等での贈呈など、さまざまな場面でプロモーション活動を実施するなど、ブランド化を推進するため積極的なPRを行っています。

震災後低迷していた販売価格の引き上げを図るため、生産者や関係者、専門家などが協力しながら、土壌改良や栽培管理を行いました。その結果、米の検定機関である(一財)日本穀物検定協会が実施した平成二十八年産米の食味試験において、



東京ドームでは毎年PRを実施

本市産のコシヒカリは最高評価の「特A」を取得しました。

いわきの米が高品質であると認識され、イメージがさらに向上し、市内外から「選ばれる」産地となることを目指しています。

◇ ◇ ◇ ◇ ◇
いわきの米は、安全だけでなくおいしさを求め、地道な努力を重ねて生産されています。これからも米に携わる皆さんと一体になって、おいしい米を届けられるよう取り組んでいきます。新米が食べられる季節がやってきました。ぜひ、いわきの米を食べてみてください。



晴天の中、新米を収穫

関係者にインタビュー



鈴木孝明さん
(「Iwaki Laiki」戦略ブランド化推進本部副本部長)

原発事故後、いわきの米を取り巻く環境は大きく変わり、一時は価格が全国でも最低水準になってしまいました。そこで、観光業や商工業などさまざまな団体の方と連携し、ブランド化に取り組む組織を設立して事業を展開しています。

今後も「いわきの米を全国に！」を合言葉に、魅力を発信していきます。



安島美光さん
(平成28年度米・食味分析コンクール特別優秀賞受賞)

おいしい米を作るため、微生物の働きを活発にさせるなど良い土作りを心掛けています。また、栄養分が多く含まれた有機肥料を使用し、食味にこだわっています。

平成28年産米では「特A」の評価を得ることができましたが、いわきの米がブランド米として定着するよう、今後も品質の高い米作りに取り組んでいきます。