

第3回 首都圏産直キャンペーン
首都圏情報発信イベント

おきたまのさざめく黄金の稲穂

平成28年10月22日(土)・23日(日)



主催

おきたま食の応援団（置賜農業振興協議会）
おきたま食のモデル地域実行協議会

概 況

10月22日（土）から23日（日）にかけ、今年度第3回の首都圏 PR イベントを行って来ました。この事業は、置賜農業振興協議会とおきたま食のモデル地域実行協議会の連携事業として昨年度から行っているものです。今回は恵比寿の地を離れ、初日のマルシェは第2回と同じく東京交通会館マルシェに出店し、2日目の食文化フィーラムは虎ノ門のレンタルキッチンスペースをお借りし、手作り感あふれるPRを行ってまいりました。

今回は「おきたまのさざめく黄金の稲穂」をテーマに山形県が全国に誇るつや姫等の新米、米沢牛、ラ・フランスを中心に、川西町、白鷹町、飯豊町の3町の自慢の農産物や特産品と山形おきたま伝統野菜を取り揃えました。

では、詳しくご報告してまいります。



(1) マルシェ

(首都圏産直キャンペーン)

東京交通会館マルシェへの出店

日時：平成28年10月22日（土）

11:30~17:30

場所：東京交通会館1階ピロティ

東京都千代田区有楽町2-10-1

内容

今回のPRイベントは初日の10月22日（土）、首都圏産直キャンペーンとして、東京交通会館マルシェに出店しました。東京交通会館マルシェに出店するのは、第2回に引き続き2度目であり、前回おきたまの農産物を首都圏の人々にPRできた手ごたえもありましたので、スタッフは全員意欲的でした。

前々日まで、東京では真夏のような気候でしたが、当日はうって変わって冷たい風が吹きすさび、凍える中での開催となりました。販売開始時、行き交う人々はコートの襟元を手で押さえながら、うつむき加減に足早に通り過ぎる様子でしたが、次第に日も差し、お客様の表情も和らいだように感じました。「おきたま」ブースは通り沿いのため、風が当たり寒かったものの、道行く人々にPRできる好立地でした。新米を中心に据え、川西町、白鷹町、飯豊町の農産物や特産品の販売・PRを行いました。



今回は新米の販売・PR を中心に据えていましたので、ブース上も最も多くの面積を割り、つや姫3合袋、2キロ袋、はえぬき3合袋、コシヒカリ3合袋を並べました。また、当日が販売開始基準日のラ・フランスについては、追熟の進んだものを選び、試食も準備しました。ラ・フランスのとなりには真っ赤なりんごを並べたほか、ブロッコリー、おかひじき、食用菊、ミニトマト、雪室に保管することで甘味が増した「雪室じゃがいも」等をいろいろ良く配置しました。白鷹町自慢の太く柔らかい「岡の台ごんぼ」、山形おきたま伝統野菜のほくほく甘い「宇津沢かぼちゃ」は、かごなどに入れておしゃれにテーブルのお客様側の足元に置きました。また、今回、置賜地域の農産物や特産品の美味しさを知ってもらうために試食を準備したのは、ラ・フランスのほか、はちみつ、紅大豆のお茶と豆菓子です。

まず、手ごたえがあったのは、はちみつです。お客様は味見をすると迷わず購入され、あっという間に売り切れてしまいました。

さらに、当日が販売開始基準日のラ・フランスも、試食品を口にすると熱心に食べ頃の見極め方の説明に耳を傾けて購入していただけました。ラ・フランスを知っている、ラ・フランスの美味しさを知っている、という声が多く聞かれました。



紅大豆のお茶と豆菓子も好評で、香ばしい味わいと数多く含まれるアントシアニンなどの健康成分に多くのお客様に買い求めていただけました。あわせて紅大豆菓子も、優しい味わいの甘納豆を中心にお買い求めいただけました。

スタッフ一丸となっておきたまブースを盛り上げ、野菜類、果物類も完売が相次ぎました。

マルシェ販売商品



マルシェ販売品目リスト

置賜管内	つや姫（3合袋）／400円、つや姫（2kg袋）／1,200円、 はえぬき（3合袋）／300円、コシヒカリ／300円、 ラ・フランス／220円、りんご／150円、 里芋（500g袋）／400円、おかひじき／150円、 食用菊／220円、つや姫玄米茶／120円
川西町	紅大豆菓子各種／380円、紅大豆茶／550円、 味噌漬各種／320円
白鷹町	ミニトマト／270円、岡の台ごんぼ／330円、 ブロッコリー／150円、しいたけ／300円
飯豊町	雪室じゃがいも（1個）／180円、雪室じゃがいも（3個）／ 450円、雪室じゃがいも（1kg）／800円、宇津沢かぼちゃ（小） ／900円、宇津沢かぼちゃ（大）／1,200円、 はちみつ／1,200円

(2) 食文化フォーラム

(情報発信イベント)

おきたま食文化フォーラムの開催

日時：平成28年10月23日（日）

14：00～16：00

場所：レンタルキッチンスペースパティア虎ノ門店

東京都港区虎ノ門4-2-4 クレッセント

虎ノ門8階



内容

今回は、港区虎ノ門にあるレンタルキッチンスペースをお借りして、スタッフが調理、配置・配膳から進行まで、全て手作りで行いました。今年度開催した2回は調理が必要な食材は使わなかったのですが、今回はご飯やお餅の準備をはじめ、現場で料理した芋煮まで全て自分達で行ったため、準備に大忙しですが、置賜地域の農畜産物や食文化、特産品、観光情報等の魅力を参加者に余すところなくお伝えできるよう、スタッフ一丸となって臨みました。

今回は「おきたまのさざめく黄金の稲穂」のテーマに沿って、おきたま産の新米を中心にPRをおこないました。まず、山形県が誇る「つや姫」、「はえぬき」、そして発売前の「山形 112号」のおにぎりを試食していただきました。プロジェクターを使用したお米の説明では、品種毎の特性とおいしい食べ方をお伝えしました。

山形のブランド米「つや姫」はわが国の美味しいお米のルーツとなる「亀ノ尾」の正統の系譜です。際立つ「粒の大きさ」「白い輝き」「旨さ」「香り」「粘り」を持ち、ごはんそのものがご馳走になるおいしさです。非常にバランスが良く、認定制により限定された生産者が、有機栽培または特別栽培（化学肥料や農薬を半分以下に減らした栽培方法）で生産しています。

山形県の「はえぬき」は（一財）日本穀物検定協会による米の食味ランキングで22年連続（H6～H27）特Aを受賞しており、粒がしっかりしていて、冷めてもおいしいお米です。

サプライズとして準備されたのが、本県期待の新品種「山形 112号」です。しっかりした粒感と粘り、光沢と白い美しさを持ちます。平成30年のデビューを目指しており、期待がかかっています。

おにぎりに続いて、川西町、白鷹町、飯豊町自慢の、味噌漬けやあゆの甘露煮等の特産品と一緒に、炊きたてご飯を味わいました。好みはそれぞれですが、参加者の皆様はどの新米がお気に召されたでしょうか。

続きまして、おきたまの誇るブランド牛である「米沢牛」をたっぷり使った芋煮の登場です。A5ランクの「米沢牛」が通常の2倍入った芋煮など、なかなか食べられるものではありません。ちなみに芋煮というのは、山形県民が愛して止まないソウルフードで、地域により違いはありますが、里芋、こんにゃく、ねぎ、牛肉に豆腐やしめじなどを入れしょうゆで味をつけた鍋料理で、家庭で作るほか、秋には芋煮会をするグループ連れで河原などがにぎわいます。今回もあつあつの芋煮を何度もおかわりをして召し上がっていただける姿が見られました。

おもちもあんこ、ねぎ納豆、じんだんの3品ご準備し、お腹一杯楽しんでいただけたよ

うです。

今回の参加者の皆様は、農業や食に関心の高い方が多かったので、食材や食文化についての熱心なご質問を多く受けました。また、あちらこちらで農談義、食談義に花が咲いていた様子でした。



最後に各町の職員が登壇し、トーク形式により自慢の特産品や観光情報など町の魅力について紹介しました。

<各市町 PR>

<川西町>

トップバターは川西町です。県内有数の米どころでもある川西町では、良質なお米の生産とともに、それを原料とした酒蔵が3つあります。そして実は、本日味わっていただいた米沢牛の主要繁殖地ともなっています。ひよっこりひょうたん島の原作者井上ひさしの出身地としても有名です。

30種類以上の豆が生産されており、若い女性を中心とした豆の研究者マメリエが新たな調理法などを含め、豆文化を継承する取り組みを進めています。なかでも、山形おきたま伝統野菜にも認定されている「紅大豆」が近年人気急上昇中です。血圧上昇抑制効果が認められるミコチアナミンやギャバが他の大豆より多く含まれていることから健康面での注目が高く、豆腐のほか、甘納豆や煎り豆、お茶など様々な加工品にも活用されています。

<白鷹町>

続く白鷹町は、山形県南部置賜盆地の北部に位置し、町の中央部を最上川が流れ、西は朝日連峰、東は白鷹丘陵に向けて盆地が形成されています。春は美しい桜が咲き乱れ、特に伊佐沢の久保桜は、樹齢1,200年を超え国の天然記念物に指定されています。夏には生産量日本一の紅花、秋には日本一の規模のヤナ場で鮎が獲れ、冬は隠れ蕎麦屋の里として1年中観光ができます。特に近年は生産量が県内7割のシェアを占める紅花を前面に「日本の紅（あか）をつくる町」として、生産量拡大とPRに力を入れています。山形の紅花は上方商人などの活躍により「最上紅花」として全国に名を馳せ、上品な色合いは女性達を魅了したと言われていました。

また、白鷹町には多種多様な農産物があり、水稻、果樹、野菜、米沢牛、酪農、豚の畜産等が盛んで、直売所などを訪れる観光客の方々からは品揃えの豊富さから高い評価を受

けています。

<飯豊町>

とりを飾る飯豊町は、飯豊連峰と朝日連峰が連なり町の多くが森林で覆われている自然豊かなところ。東北地方でも有数の豪雪地帯であり、豊かな土壌が育んだ農産物おいしいものばかりです。特に町の名前はご飯が豊かな町で「飯豊町」、お米の産地であり、米沢牛の産地でもあります。雪を活かした雪室に貯蔵した農産物もあり、普通には手に入らない物もたくさんあります。

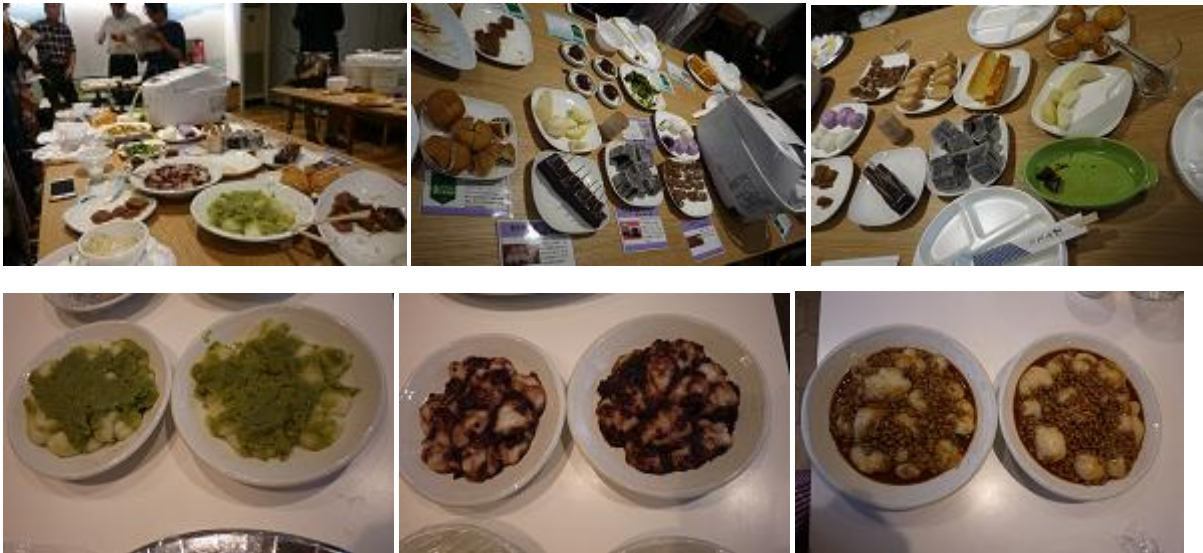
日本3大和牛のひとつ「米沢牛」の4割は飯豊町で生産されています。「雪室じゃがいも（雪室あまみ芋）」は雪室に貯蔵されることででんぷんが糖化し、甘味が出たじゃがいもです。「宇津沢かぼちゃ」は飯豊町の宇津沢集落でのみ作られ続けてきたかぼちゃです。栗のようにほくほくした食感で甘味のあるかぼちゃです。どぶろく特区の許可を受け、どぶろくを宿泊のお客様にお出しするほか、お菓子にも利用しています。



旬のラ・フランスは販売解禁になったばかりなので、参加者の方には食べ頃の見分け方をお伝えし、お土産としてお渡ししました。あわせて、川西町からは紅大豆茶、白鷹町からはドライトマト、飯豊町からは雪室じゃがいもをお渡しし、皆様喜んで持って帰られました。ご自宅にお帰りいただいてからも、おきたまのおいしさを味わっていただけたものと思います。

食文化フォーラム試食リスト

置賜管内	つや姫、はえぬき、山形112号、日本酒、つや姫玄米茶
川西町	紅大豆煎り豆、紅大豆甘納豆、秘伝豆煎り豆、塩小倉、元祖バター入りどら焼き
白鷹町	あゆの甘露煮、鮎チップス、あけび味噌揚げ、みそ餅、でか金つば、くるみゆべし
飯豊町	牛肉味噌漬、南蛮味噌、味噌漬、おみ漬、どぶろく最中・ケーキ・まんじゅう、こくわワイン、どぶろく、秘境の湧き水



<参加状況>

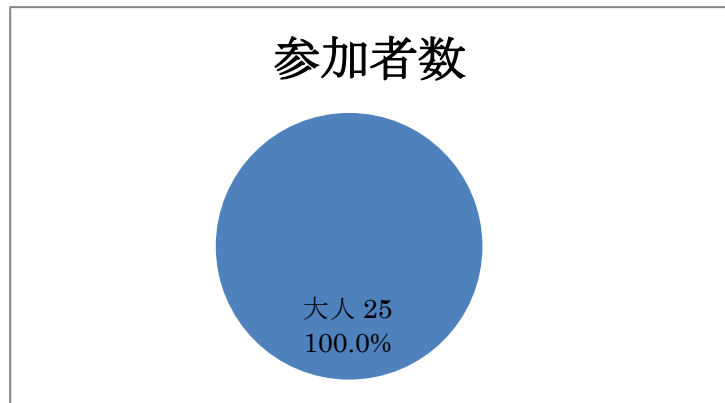
- ・対象者 首都圏の実需者（シェフや料理人等）、ブログ・SNS等を扱う情報発信力の高い消費者、食に関心の高い消費者 等
- ・人数 25名
- ・参加料 1人3,000円（税込）



食文化フォーラムアンケート(10/23)集計結果

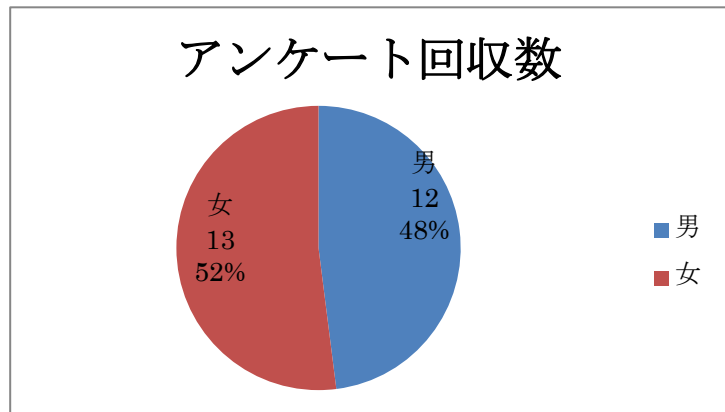
参加者数

大人	小人	計
25	0	25
100.0%	0.0%	100.0%



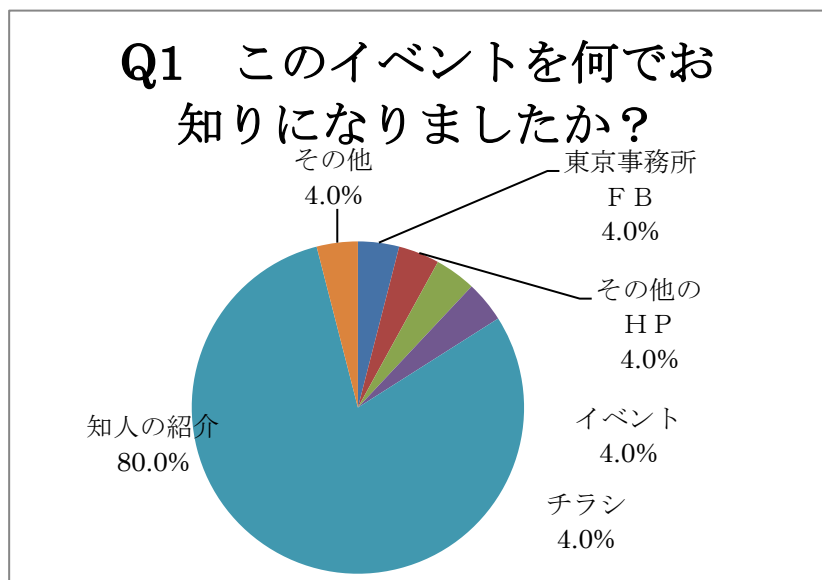
アンケート回収数

男	女	計
12	13	25
48.0%	52.0%	100.0%



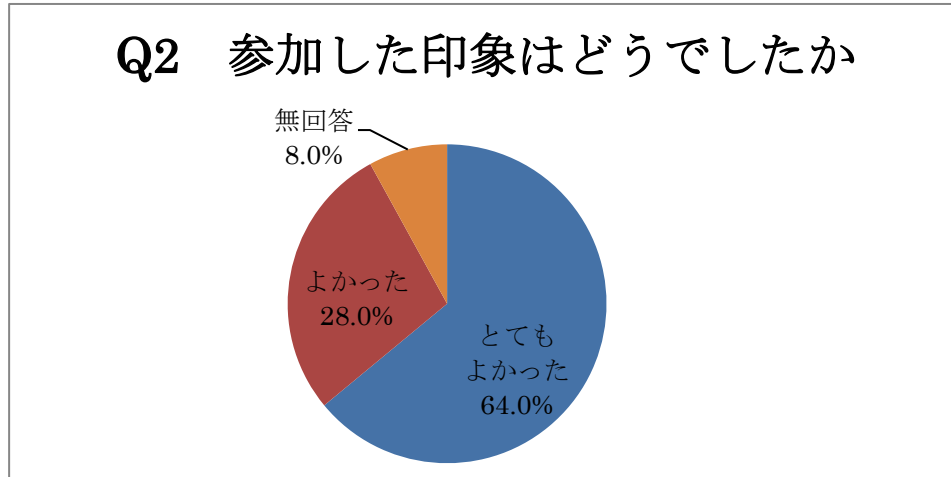
Q1 このイベントを何でお知りになりましたか？

1	2	3	4	5	6	計
東京事務所FB	その他のHP	イベント	チラシ	知人の紹介	その他	
1	1	1	1	20	1	25
4.0%	4.0%	4.0%	4.0%	80.0%	4.0%	100.0%



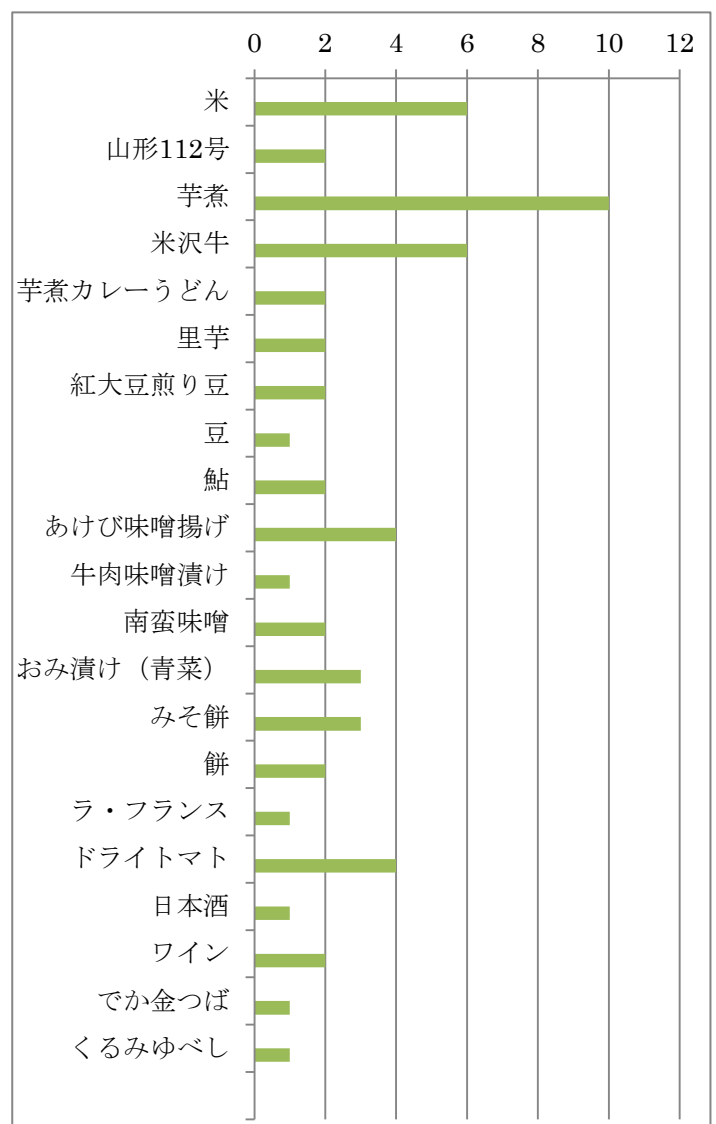
Q2 参加した印象はどうでしたか？

1 とてもよかった	2 よかった	3 どちらともいえない	4 あまりよくなかった	5 よくなかった	無回答	計
16	7	0	0	0	2	25
64.0%	28.0%	0.0%	0.0%	0.0%	8.0%	100.0%



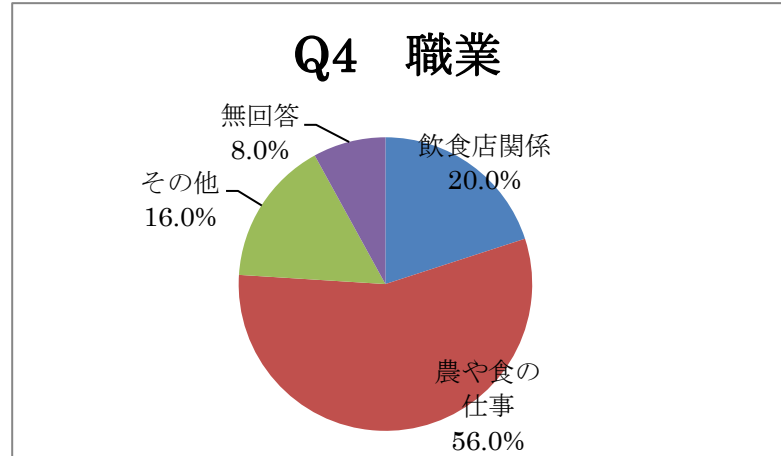
Q3 印象に残った食材はありましたか(複数回答・記述式)

米	6
山形 112 号	2
芋煮	10
米沢牛	6
芋煮カレーうどん	2
里芋	2
紅大豆煎り豆	2
豆	1
鮎	2
あけび味噌揚げ	4
牛肉味噌漬	1
南蛮味噌	2
おみ漬(青菜)	3
みそ餅	3
餅	2
ラ・フランス	1
ドライマト	4
日本酒	1
ワイン	2
でか金つば	1
くるみゆべし	1



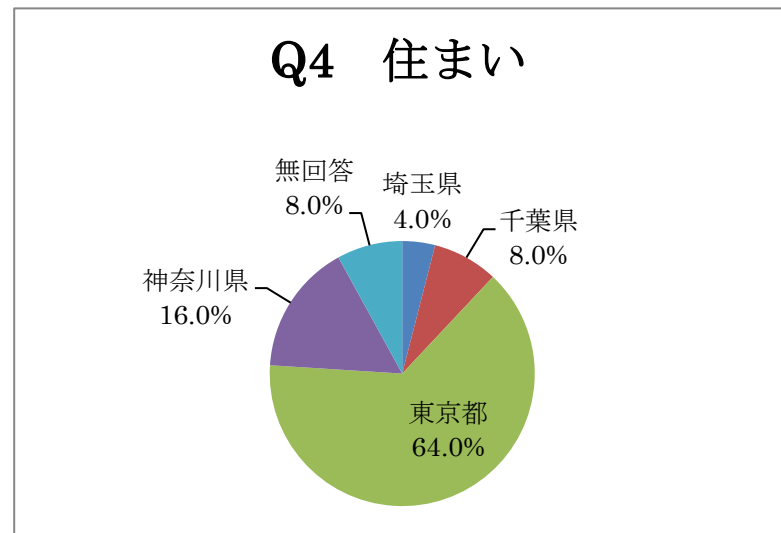
Q4 職業

1 飲食店関係	2 農や食の仕事	3 その他	無回答	計
5	14	4	2	25
20.0%	56.0%	16.0%	8.0%	100.0%



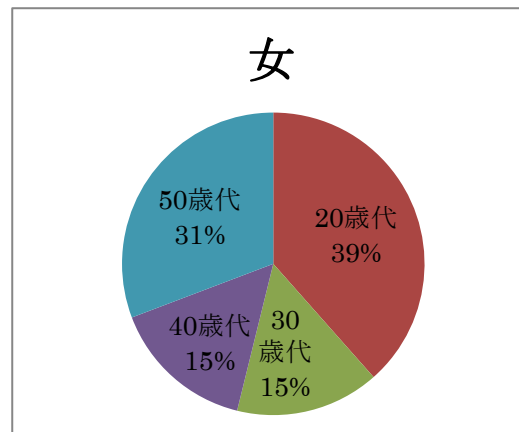
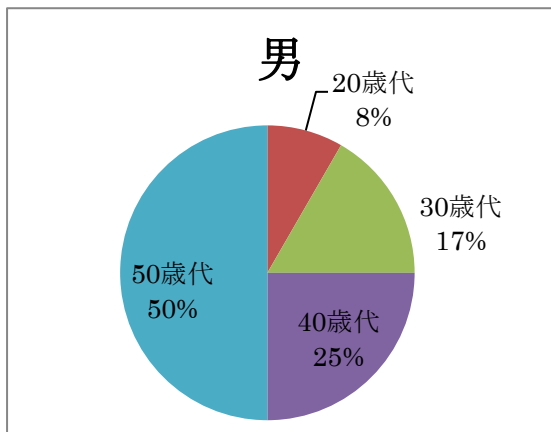
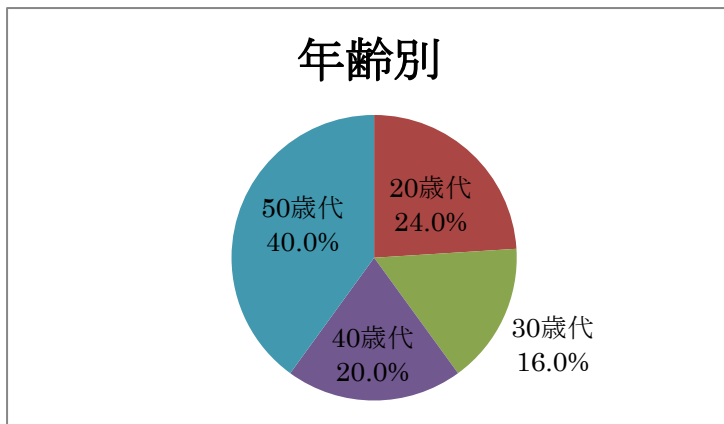
Q4 住まい

埼玉県	1	4.0%
千葉県	2	8.0%
東京都	16	64.0%
神奈川県	4	16.0%
無回答	2	8.0%
計	25	100.0%



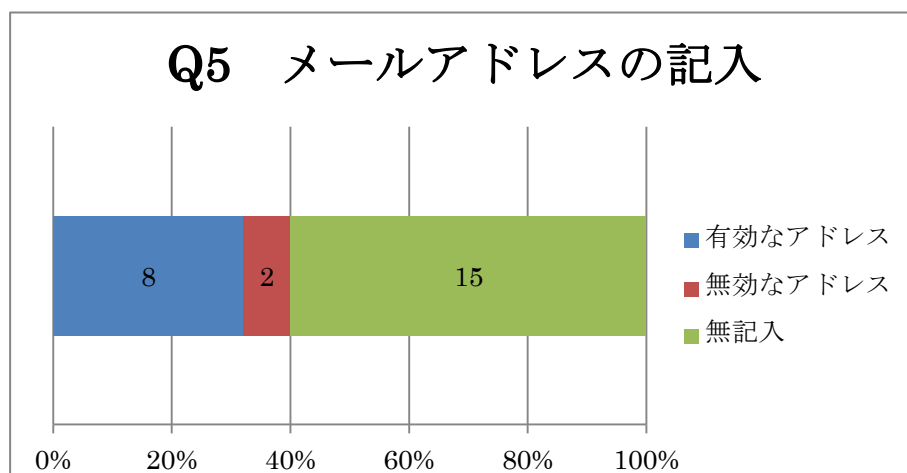
Q4 性別と年齢

	1 20歳未満	2 20歳代	3 30歳代	4 40歳代	5 50歳代	6 60歳代	7 70歳以上	計
男	0	1	2	3	6	0	0	12
	0.0%	4.0%	8.0%	12.0%	24.0%	0.0%	0.0%	48.0%
女	0	5	2	2	4	0	0	13
	0.0%	20.0%	8.0%	8.0%	16.0%	0.0%	0.0%	52.0%
計	0	6	4	5	10	0	0	25
年齢割合	0.0%	24.0%	16.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%



Q5 メールアドレスの記入

あり	有効なアドレス	8	32.0%
	無効なアドレス	2	8.0%
無記入		15	60.0%
計		25	100.0%



Q6 情報発信手段を持っている

1 はい	2 いいえ	無回答	計
17	4	4	25
68.0%	16.0%	16.0%	100.0%

今回のイベントの情報発信をする

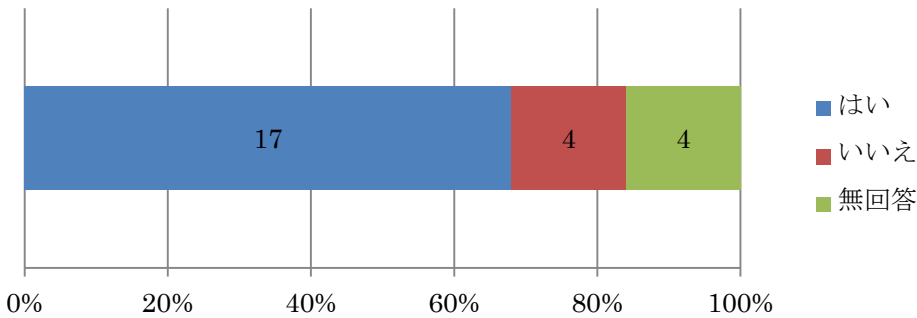
1 はい	2 いいえ	無回答	計
7	5	5	17
41.2%	29.4%	29.4%	100.0%

情報発信手段は(複数回答)

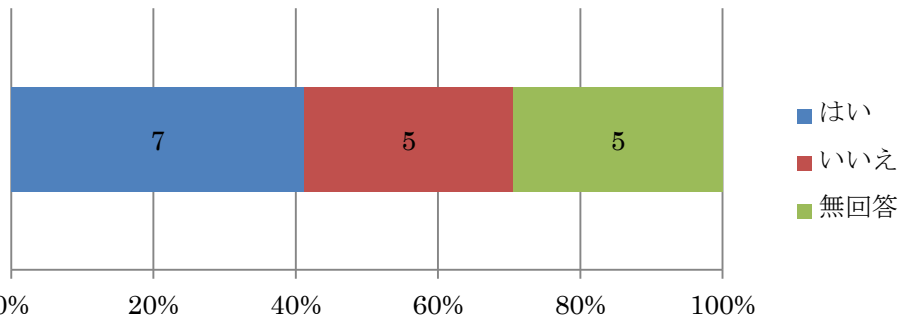
※記入者 14 名に占める割合

1 フェイスブック	2 インスタグラム	3 ツイッター	4 ブログ	5 その他	無回答	記入者計
13	2	0	1	1	0	14
92.9%	14.3%	0.0%	7.1%	7.1%	0.0%	100.0%

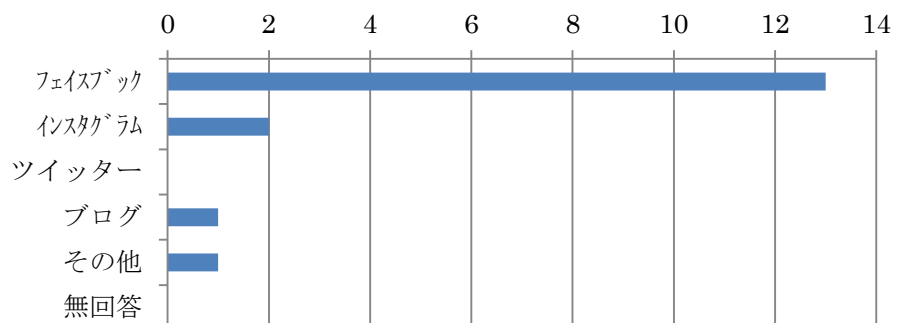
Q6 情報発信手段を持っている



今回のイベントの情報発信をする



情報発信手段は(複数回答)



Q7 その他

- ・楽しかった。
- ・おいしかった。(多数)
- ・芋煮がおいしかった。
- ・お腹一杯食べられて幸せ。
- ・置賜地方に行って食べたい。
- ・各地の方と話ができて、アットホームでいい感じだった。
- ・つや姫も好きだが、112号がとてもしっかりした味でおいしかった。
- ・お米の解説が詳しくて良かった。
- ・先人が作り続けてきた食文化を支えてきた農業を守り続けて欲しい。
- ・郷土料理教室を開催して欲しい。
- ・食材がたくさんあることに驚いた。
- ・他の地域や食材との違い(良さ)をもっと感じられるとさらに良いと思う。
- ・次回は、野菜や加工品を販売して欲しい。
- ・家での活用の方法がもっと知りたい。
- ・炭水化物が多くて途中で満腹になった。
お米は初めのテイastingかお釜のどちらかで良かった。
- ・お米の食べ比べが良かった。品種による差がよく分かった。
- ・イタリアンシェフの食の研究会で紹介したい。
- ・おいしくて安全な食品がもっと広がればいいと思う。
- ・数年前、山形県で農業研修を受講していた。
- ・場所が若干狭かった。

食文化フォーラムアンケート(10/23)集計結果分析

参加者数

大人25名(100%)

アンケート回収数

回収率100%

Q1 このイベントを何で知ったか

「私人の紹介」が80%

Q2 参加した印象

「とてもよかった」が64%、「よかった」が28%

Q3 印象に残った食材(複数回答・記述式)

「芋煮」と「芋煮」食材を回答した方が多くを占めた。「米」類が続き、「あけび味噌揚げ」と「ドライトマト」も多かった。

- Q 4 職業
「農や食の仕事」が56%を占める。
- Q 4 住まい
東京都内が64%
- Q 4 性別と年齢
男性と女性がほぼ半々だった。
男性は50歳代が半数を占め、女性は20歳代が多く、50歳代が続く。
- Q 5 メールアドレスの記入
記入が10名、40%だが、無記入の中には第1回、第2回の際に既に記入してくださっている参加者も含まれる。
- Q 6 情報発信手段を持っている
「はい」が68%
→うち、今回のイベントの情報発信をする
「はい」が41.2%
→うち、情報発信手段は（複数回答）
フェイスブックが92.9%を占める
- Q 7 その他
「おいしかった」との声が多かったが、具体的な提案や「農」や「食」に関する思いを記述してくださった方も複数見られた。

山形おきたま食文化フォーラムのご案内

新米のおいしい季節となりました！
山形県が全国に誇る、おいしいお米の食べ比べを行います。
あわせて、最高ランクの米沢牛を使った豪華な「芋煮」もお出しします。
ほかでは真似のできないぜいたくなイベントですので、ぜひ足をお運びください。

- | | |
|--------|--|
| 1 日 時 | 2016年10月23日(日)
14:00~16:00 |
| 2 場 所 | レンタルキッチンスペースPatia (パティア)
東京都港区虎ノ門4-2-4
クレセント虎ノ門8階 |
| 3 内 容 | ・新米の食べ比べ
・最高ランクの米沢牛を使った「芋煮」(おきたま風)
※「芋煮」は山形県の郷土料理で、秋になると河原で「芋煮会」を楽しみます。
・つきだてのお餅の試食
・川西町、白鷹町、飯豊町を中心に山形県置賜地方の旬の農産物や特産品の試食 |
| 4 参加料 | 3,000円 |
| 5 定 員 | 35名 |
| 6 申込方法 | 下記事務局にお申し込みください。 |



アクセス：
東京メトロ日比谷線
神谷町駅下車、4a出口
左へ100m(徒歩1分)
1階に郷土料理「五蔵」の
あるビルの8階

※飲食店関係の方、大歓迎です！その他、食に興味のある方、山形県(置賜地方)が好きな方(初めて聞いたという方も)、ぜひご参加ください。

主催：おきたま食のモデル地域実行協議会
事務局：JA山形おきたま 生産販売部ブランディング担当課
電話 0238-57-4791 メール以 brand@okitama.jp
置賜農業振興協議会
事務局：山形県置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当
電話 0238-26-6051
メール以 yokitamanoishin@pref.yamagata.jp

発行元

■置賜農業振興協議会

事務局 山形県置賜総合支庁

担 当：山形県置賜総合支庁産業経済部農業振興課

T E L / F A X 0238-26-6051 / 0238-21-6941

■食のモデル地域実行協議会

事務局 JA山形おきたま

担 当：JA山形おきたま生産販売部ブランディング担当課

T E L / F A X 0238-57-4791 / 0238-57-4023