

NEWS RELEASE

2018年10月4日

関係者各位

株式会社神明

京都祐喜・京の豆っこ米生産部会 × 阪急うめだ本店 × 神明 米処四代目益屋
【つながる田んぼプロジェクト】 収穫米販売について

株式会社神明（以下、「神明」といいます）は、京都府与謝野町で米農家を営んでおられる、京都祐喜・京の豆っこ生産部会（以下、「京都祐喜」といいます）と、阪急うめだ本店との共同で、日本のウルフードである『お米』の大切さ、素晴らしさを、改めて多くのお客様へ伝えるため、【つながる田んぼプロジェクト】を始動いたしました。

■つながる田んぼプロジェクト 《 モノ + コト + 体験 》

- ・生産者からお客様へ。田んぼを中心に、さまざまな“つながり”を広げる活動を行います。
- ・2018年初年度は、京都祐喜が中心となり、阪急うめだ本店・神明は、圃場視察や稲刈りを実施し、阪急うめだ本店 店頭や、SNSを通じて、生育状況をお客様に伝え、田んぼを身近に感じていただきます。
- ・次年度以降は、田植えや稲刈りなど、お客様に“体験”していただき、生産者とお客様の“つながり”を築き、お米のファンを増やしていくことを目的としています。



■京都府与謝野町 京都祐喜 を選んだ理由

近年、新興ブランド米が多く出荷されておりますが、健康志向の高まりとともに、農薬を極力使用しないお米への関心が強まっております。神明製品におきましても、特別栽培米の出荷数は、ここ数年で飛躍的に増加しております。

特別栽培は、お米そのものはもちろんのこと、自然環境にも配慮した農法として、日本の美しい自然・文化を守るために、取り組んでおられる地域もあります。

京都府与謝野町では、【自然循環農業】を実施しております。”おから”を主原料に、有効成分の高い”米ぬか”、ミネラル分豊かな”魚あら”の、天然成分を発酵させた有機質肥料【京の豆っこ肥料】を使ったお米、【京の豆っこ米】の栽培を推進しています。

京都祐喜では、この【京の豆っこ米】を栽培しており、自然環境に配慮したお米づくりを実施しています。



また、京都祐喜では、【田んぼオーナー制度】を実施しており、1区画単位でオーナーを募っております。1区画1.5a（150㎡）、約60kg程度のお米が収穫でき、100名以上のオーナーが参加されています。田んぼを通じて、生産者とお客様がつながる仕組みを実行されています。

阪急うめだ本店、神明は、これらの取り組みに深く共感し、京都祐喜を選ばせていただきました。

阪急うめだ本店、神明の共同オーナー圃場として、7,000㎡（約3t分）を契約し、【つながる田んぼプロジェクト】と命名しました。日本の素晴らしい水田、文化、お米の大切さを広く伝えるため、3社1体で取り組んで参ります。

京都府与謝野町のある京都丹後エリアは、関西圏屈指の米処です。日本穀物検定協会による食味ランキングでは、過去12回、最高評価「特A」を獲得しています。



■ 阪急うめだ本店 との取組

阪急うめだ本店地下2階におきまして、神明運営のお米販売店【米処四代目益屋】を出店させていただいております。

国内のお米消費量は毎年減少の一途を辿っているなかで、お米の消費減少を食い止め、さまざまな魅力を次世代へ伝えていかなければならないという想いから、【つながる田んぼプロジェクト】を共同始動することとなりました。

良い商品（モノ）に、生産者の背景（コト）と、体験を加える

■ 販売詳細

- 販売銘柄：特別栽培米 京都府与謝野町産こしひかり
玄米量り売り 店頭にて搗きたて精米いたします
- 販売価格：1,188円/1kg玄米（税込）
- 販売開始：2018年10月10日（水）
- 販売場所：阪急百貨店 阪急うめだ本店 地下2階 米処四代目益屋



■ 会社概要

会社名：株式会社 神明

資本金：500,000,000円

代表者：代表取締役社長 藤尾 益雄

住所：東京都中央区日本橋小網町16番15号

事業内容：米・砂糖・穀物・小麦粉・その他食品の卸売並びに加工、食料品の売買、等

■ 店舗紹介

店舗名：米処四代目益屋（こめどころよんだいめますや）

所在地：大阪府大阪市北区角田町8番47号

株式会社阪急阪神百貨店 阪急うめだ本店 地下2階

■ リリースに関する問い合わせ先

株式会社神明 米穀事業本部 リテール事業室 有佐、豊田 <電話> 078-371-5701

=参考資料=

つながる田んぼプロジェクト・産地ストーリー

生産者とお客様とのつながりを作るため、近畿圏の生産地を探しました。そこで、日本穀物検定協会のお米食味ランキングで最高ランク「特 A」を近畿圏で最多取得している京都丹後地方に注目。

なかでも、京都府与謝郡与謝野町は町ぐるみで自然循環農業に取り組まれており、その中でも積極的にお米の生産をされている京都祐喜・京の豆っこ米生産部会さまと一緒に当プロジェクトを行うこととなりました。

与謝野町で実施されている自然循環農業とは、豆腐工場から出る「おから」を主原料とし、「米ぬか、魚のアラ」を加えた有機質肥料をつくり農産物を栽培しています。これによって「大地→大豆→豆腐→おから→肥料→大地へ還元」といったサイクルを構築しています。与謝野町の中心を流れる野田川の河口近くには、世界遺産登録を目指している日本三景「天橋立」があります。こうした取組をすることで、野田川と天橋立のある阿蘇海の水質改善に努め、自然環境にやさしい農業をすすめています。

さら興味深いことに、伊勢神宮外宮に祀られている衣食住の神「豊受大神（とようけのおおかみ）」が元々祀られていたとされる籠神社（このじんじゃ）の奥宮、真名井神社（まな井じんじゃ）【古称：与謝宮（よさのみや）】のおひざ元の町なのです。豊受大神とは、天照大御神の食事を司る神様で、エネルギーとパワーを与えるとされています。与謝野の町は、神代より昔から祀られている豊受大神のご加護を受け、はるか昔から稲作が盛んに行われてきた土地です。今回このプロジェクトを始めるにあたり、そういった由緒ある土地とつながったのも何かのご縁だと思います。