

たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の取組み

～6月14日の協議会の会合と関係者の取組み～

1 たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の取組み

2007年6月14日、たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の会合が開かれるということで、(社)食品需給研究センターも参加して、食料産業クラスター概念や食料産業クラスター促進技術対策の説明を行ってきた。

1.1. 紫黒米の利用

紫黒米「むらさきの舞」は、兵庫県立農林水産技術総合センターで、古代米を15年余りかけて品種改良したお米で、玄米は濃紫色をしている。これは、ポリフェノールの一種アントシアニンを豊富に含んでいるためである。

アントシアニンは、赤ワインやブルーベリー、紫芋などに多く含まれており、目の疲れを癒す効果があるとされている。また、強い抗酸化作用によって、血液をきれいにするという作用があり、動脈硬化や血栓症を防ぐ効果があると考えられているものである。

このようにアントシアニンを豊富に含んでいる紫黒米を、たつの市内の農家が1999年から生産している。現在、作付面積約3haで約13tの収穫がある。そのたつの市特産の紫黒米を利用した加工品（みそ、そうめん、うどん、酒、和菓子等）を市内の加工業者が開発し、販売している。

1.2. たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の設立

2007年2月25日、紫黒米の品質向上や新たな商品開発に生かそうと、生産者や加工業者で組織する「たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会」が設立された。会長にはヤエガキフード&システム株式会社の佐伯秀郎常務取締役が就任し、事務局はたつの市産業部農林水産課に置かれている。

協議会のこれまでの活動としては、5月20日に、地元のダイエーで紫黒米フェアを開催している。佐伯会長の話では、これを定例化したいという。また、6月14日に開催され、(社)食品需給研究センターも参加した会合は第3回目の会合であった。

1.3. 第3回目の会合（6月14日）の内容

話題提供として、約15名の参加者に対し、2時間程度、(社)食品需給研究センターの長谷川潤一主任研究員が、食料産業クラスター概念と食料産業クラスター促進技術対策の説明を行った。その後、参加者の間で意見交換



たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の会合で挨拶をする佐伯秀郎会長（於、たつの市産業振興センター、6月14日）



たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の会合風景

を行った。

協議会として共通のビジョンを持つことが大事ということで、紫黒米のブランド化をどの範囲で取組んでいくのかというのが、議論になった。たつの市内に留めるのか、近隣市町村も巻き込んでいくのか、大企業も巻き込んでいくのかといった議論である。たつの市内の中小企業の間で、競争しつつ協調していくという範囲がよいのではないかといった意見が大勢を占めていた。

また、(社)食品需給研究センターとともに講師として会合に呼ばれていた(社)兵庫県食品産業協会の中川



紫黒米で宮本武蔵を象った額を持つ「ほうま」の二代目
八田まみ氏



紫黒米を練りこんだそうめん（イトメン株式会社製造）



紫黒米を利用した巻寿司と鯖寿司



紫黒米で作った日本酒（ヤエガキ酒造株式会社製造）

勝也氏は、ブランド化を進めるためには、「まずは地域の人たちが開発された商品を誇りに思わないとだめだ」という話をされ、「このような会合では、誰かが提案したアイデアを皆で伸ばしていくような話し合いができる」とよい」という助言をされていた。

協議会の佐伯会長は、「ブランド化はロコミ等で少しずつ伸ばしていくしかなく、皆が汗をかいて、がんばって行かなければならない」とメンバーを鼓舞していた。

2 お食事処「ほうま」の取組み

2.1. 「ほうま」での昼食

兵庫県たつの市を訪れた6月14日の昼食は、たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の佐伯会長に案内され、協議会に参加して紫黒米の取組みをしているというお食事処「ほうま」で頂いた。

紫黒米を利用して「ほうま」がつくった巻寿司と鯖寿

司、市内の食品企業「イトメン株式会社」が製造した紫黒米を練りこんだそうめん、隣の姫路市の酒造メーカー「ヤエガキ酒造株式会社」が製造した日本酒をご馳走になった。

巻寿司は普通のものに合わせて盛り付けられ、紅白が並ぶと色鮮やかであった。紫黒米そうめんは、そうめんの製造段階で発生するバチといわれる端の部分を使い、吸い物として出された。紫黒米の日本酒は赤ワインのような色で、デザート感覚で飲めた。

「ほうま」の二代目 八田まみ氏に紫黒米の取組みに関して話を伺ったところ、「たつの市を訪れたら、どこに行っても全てが紫黒米というような状況をつくりたい」と話していた。紫黒米をイメージさせる包装などをたつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の場で考えて、統一したデザインの包装で全ての紫黒米製品を売っていけばよいのではないかというアイデアを話していた。

（文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海）