

## 平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例概要書

## ◎取組分野：【食】

1. 都道府県、市町村 ながおかし 新潟県長岡市
2. 団体名 幻の米「白藤」復活プロジェクト
3. 取組みの名称 幻の米「白藤」を復活させ食育と商品開発で活性化
4. 取組概要等

## ◇概要

新潟県では、食用米の約94%がコシヒカリ及びコシヒカリ系統品種で占められているが、温暖化による気候の著しい変化、米市場環境の変化の中、コシヒカリ系統品種のみに頼るのでは、栽培面、販売面において大変厳しい状況と言える。

その一方で、新潟県で従来作付けされていた「白藤」は江戸末期から昭和初期の花形品種であったが、酒米の大型化、収量の悪さなどから廃れてしまった。この、新潟の地域資源である「白藤」を復活させ、さらに東京の学生の新しい感性を加えることで新たな商品を開発し、新潟地域の新しい特産物として普及するため、平成19年3月にプロジェクトを発足し、白藤の栽培技術の体系化と普及活動を行っている。

東京家政大学栄養学科（管理栄養士専攻）の学生が、新潟市（旧小須戸町）の田んぼで幻の米「白藤」を昔ながらの方法で栽培し、手植え、手除草、手刈りと学問の栄養学のみならず生産現場を学生が体験している。収穫した「白藤」は、学生が「江戸古式仕込み」で清酒を仕込み、「白藤郷」の名称で平成20年5月から販売を開始した。味は「芳醇うまうち」で、現在の新潟の「淡麗辛口」対極で、昔の新潟清酒を復元している。

また、学生は「白藤」の玄米、白米、糠、酒粕の成分分析、新商品の開発から生産を行っており、開発した商品は①レトルトがゆ（白米、玄米、五穀、赤米入、黒米入、薬膳） ②白藤味噌 ③白藤甘酒 ④白藤チョコなどのスイーツ各種 ⑤白藤笹寿司 ⑥江戸弁当等である。そのほかにも白藤の酒かすを利用して美容液も試作しており、今後は乳液、化粧水、シャンプー、リンスなど白藤米を原料として「外と内から綺麗になる」をテーマに化粧品の商品開発を進めていく。

これらの商品を東京家政大学のショップ、喫茶店で販売しているほか、同大学のアンテナショップでも販売を開始している。また、東京日本橋のイベント会場で、収穫祭、新酒お披露目会など東京の消費者にPRしている。

## ◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量		30	240 (4俵)	720 (12俵)	1,320 (22俵)
解説	単位：kg 800粒の種を研究機関から分けてもらい増殖している。(1俵=60kg)				
売り上げ				50	約300
解説	単位：万円 H19年産から「白藤郷」本格仕込み、販売開始。				
来客数					約2,000
解説	単位：人 日本橋のイベント来場者数 (H19より開始)				
イベント回数					6
解説	単位：回 田植え、草取り、生育調査、稲刈り、仕込みなど				
イベント参加者					80
解説	単位：人				

#### ◇活用している地域資源

- ・新潟県の地米「白藤」
- ・新潟清酒

現在新潟では「淡麗辛口」が主流だが、対極の「芳醇うまぐち」の酒を復活させるほか、江戸古式仕込みにより、新潟の清酒技術を復活、活用する。

- ・新潟の自然と田んぼ

東京で管理栄養士を目指す大学生に、新潟の育んだ自然と田んぼ、そこでの米づくり作業、酒仕込み作業を体験してもらう。

#### ◇地域活性化のポイント

新潟の地域資源であるが、忘れられていた「白藤」を復活させることで物語をつくり、全国に発信する。

白藤を復活させるだけでなく、学生の感性を取り入れ新しい商品開発を行うことで特産品化する。農村女性グループ（現在、北魚沼川口町の婦人グループと商品開発を行っている）との連携により、「白藤弁当」「白藤笹寿司」などの地域特産品とのコラボレート商品を開発することで農家収入を向上させる。

白藤は収量は非常に悪い（5～6俵／反）が、高付加価値商品の開発を行うことで、生産者手取りをコシヒカリレベルに保ち、また、白藤の栽培面積を増やすことで、コシヒカリ以外の多様な米を栽培する起爆剤となる。

#### ◇事業の今後の展開方向

今後は、白藤の生産普及のために栽培イベント「田植え」「草取り」「収穫」「トレーサビリティ」「酒仕込み」を行っていくほか、PR活動として、日本橋にいがた館において収穫、新酒などのイベントや、東京家政大学の学園祭で、白藤を使った「笹寿司」「お粥」などの販売と展示コーナーでのPRを行う。

また、東京家政大学の教員による指導のもと、学生、農家婦人グループと商品開発を行うほか、清酒「白藤郷」を上原酒造(株)とともに海外輸出への展開を模索するほか、白藤ホームページをさらに充実させ、世界に向かい発信する。

さらに、東京家政大学との連携を強化し、将来の管理栄養士の学生達への白藤の生産体験を通じた食育体験活動を行うだけでなく、附属幼稚園、中学でも出張食育イベントを行っていく。

