

黒食材に着目したポイント

黒食材(黒米、黒大豆)の黒い色素はアントシアニンを含み、抗酸化作用による美容効果、脂肪燃焼効果等があるとされている。



黒米



黒大豆

【地域の連携状況】

- ・地域全体で「美又湯気の里づくり委員会」を立ち上げ、地域の未来像「美又湯気の里づくり計画書」を策定。
- ・地域資源である美肌の湯「美又温泉」を核とし、地域で古くから栽培されている黒食材に含まれるアントシアニンによる美容効果との相乗効果により、「地域まるごと6次産業化」として持続可能な地域運営システムの構築を目指す。

取組産地の概要

- ・全国有数の美肌に良い条件を兼ね備えた温泉であり、また、地域で古くから黒米、黒大豆等の黒食材を栽培。
- ・谷が多く存在し、水路及びほ場を隔離されている地形を逆手に取り、一般品種との交配や混入が懸念される黒食材について、ほ場を隔離し栽培することが可能。



生産条件

- ・黒米は脱粒しやすいため単収は低い、それ以外は主食用米と栽培のしやすさは変わらない。
- ・黒大豆(赤名黒姫丸)は単収が低く、栽培も難しい。

ブランド化

- ・浜田市美又地域振興事業による美又地域全体のブランド化。
- ・地域の黒米、黒大豆を使用した、黒米焼酎、黒大豆豆腐等の商品開発・加工。
- ・温泉による美肌効果と黒食材を使用した美肌メニュー等による「美肌通りズム」という企画商品の開発。

取組農家の拡大

- ・黒米については食用の黒米を中心に需要をよく見極めた上で生産拡大を検討。
- ・黒大豆については実証ほ設置、広域集落協定の発足等による生産拡大の体制を整備。

【実績】

○栽培面積

- ・黒米 H26:38a → H28: 58a (約1.5倍)
- ・黒大豆 H26:76a → H28:139a (約1.8倍)

○販売額

- ・主食用米:6~7千円/30kg程度
- ・黒米:12千円/30kg (約2倍)
- ・白大豆:300円/kg程度
- ・黒大豆:700円/kg (約2.3倍)

【今後の展望】

- ・ブランド化等による需要に併せた生産拡大。
- ・温泉水を活用した新商品開発、旅館メニュー等、美肌ブランドとして美又温泉を中心とした観光資源とのより一層の連携。