

【包括的連携協定に基づく活動】

「JA 岡山 未来の米食育プロジェクト」活動報告

食品栄養学科 小山 洋子

1. 活動の目的と概要

2020年9月より、岡山市農業協同組合と協同して、ブランド米の商品開発を目指す「未来の米食育プロジェクト」の推進を図る活動をしている。岡山市農業協同組合（以後「JA岡山」とする）とは2018年度から包括的連携協定を結んでおり、今回の活動はその一環にあたる。

米は基幹的食糧でありながら、消費量は減退し続けており、このままでは生産体制のみならず、日本食文化や食料自給率を維持することすら困難な状況に陥ることは必至である。また、ライフスタイルの変化や食の欧米化などから、若い世代での「米離れ」も懸念される。このような背景を踏まえ、本プロジェクトでは、若い世代に米の価値を見直してもらい、減退し続けている米の消費量に歯止めをかけること、「地産地消」の観点から地元産の米の消費拡大につなげることを目的に開始された。現在、指導教員（食品栄養学科 小山）のゼミ生9名を中心に活動に取り組んでいる。具体的には、業務用として評価の高い地元産の米（アケボノ）を中心に家庭用としても通用するブレンド米を開発するために、ブレンド比率から商品のネーミング、パッケージデザイン、レシピの検討などを行い、2021年度の新米から商品化し販売する予定である。

2. 活動実績

(1) JA岡山、全農岡山との協働

2020年9月25日に、JA岡山職員2名、全農岡山職員2名と小山が出席のもと打合せを行った。そこで企画、製造、販売などの各段階に、学生が主体的に関わり幅広い用途で使えるブレンド米の開発を行うことを基本方針とした。まずは学生が米の生産、販売の流通過程や販売戦略を知ることから始め、その後具体的な米の品種選定、ブレンド割合の検討、パッケージデザインやネーミングの検討に取り掛かることとなった。取り組み活動に関する日程は表1の通りである。

表1 JA岡山 未来の米食育プロジェクト日程

期 日	内 容	関係者
2020年9月25日	・担当者間での打ち合わせ、今後の予定について協議	JA岡山職員、JA全農岡山職員
	・米についての基礎知識や製造、販売など現状把握を行った後に、商品開発の検討を行う方針で合意	
	・基礎知識として生産側・製造側・販売側の3つの側面から説明を受ける。その後、学生主体となり、米の品種選定やブレンド配合の検討、販売必要な包装資材用の検討を進める。	
2020年11月5日	第1回「お米について知ろう」(生産者側)	JA岡山職員
2020年12月2日	第2回「製造から商品までの過程を知ろう」(製造者側)	(株)岡山パールライス職員、JA岡山職員
2021年1月14日	第3回「バイヤーの立場からの商品づくり」(販売側)	岡山天満屋食品販売部長、JA岡山職員、(株)岡山パールライス職員
(2021年2月～)	米の選定、ブレンド割合など検討開始	

(2) 第1回「お米について知ろう」

2020年11月5日に第1回「お米について知ろう」という内容で、生産側の立場であるJA岡山職員より生産から流通に至る過程について説明があった。その後、実際に玄米を見て米粒の大きさや色、見分け方などを体験した。ほとんどの学生は普段玄米を見る機会がないため、品種によって大きさや色に違いがあることに興味を示していた(写真①)。

(3) 第2回「製造から商品までの過程を知ろう」

2020年12月2日に、岡山パールライス株式会社で工場見学を行った。ここではJA岡山が生産農家から仕入れて販売した米が商品に至る製造工程や、包装資材について岡山パールライス職員から説明を受けた(写真②)。その後岡山県産の米5種類を試食し、色、香り、食感など気づいたことや感じたことについてディスカッションを行い、米の品種による特徴などへの理解を深めた。また、製造者の立場で考えるマーケティング戦略について説明を受け、「売れる商品を作る」難しさや責任の重さを再認識していた。

12月下旬から翌年1月中旬にかけては、スーパーなどで販売されているお米の包装状態やパッケージデザイン、価格などの調査、各社コンビニのおにぎりやパックごはんを食べ比べてみるなど、学生個人個人で情報収集に取り組んだ。



写真① 【1回目】数種類の玄米の比較



写真② 【2回目】パールライス工場見学

(4) 第3回「バイヤーの立場からの商品づくり」

2021年1月14日に、岡山天満屋で食品販売リーダーをしている方から、販売におけるノウハウや考慮すべき事項など、消費者の目線に立ったマーケティング戦略について説明を受けた。この企画に取り組み始めた当初、「若い世代が食べたいと思うブレンド米を開発する」という漠然とした考えで検討を始めたが、今回の説明を受けて「製造側」と「消費者側」の両方の目線に立つことの重要性に改めて気づくことができたようである。また、新しいものを企画・販売するためには、製造にかかる人や機器、コスト、販売方法（ネット、通販、店頭販売等）など、多くの点を考慮しなければならない難しさも痛感していた。

3. 今後の活動予定

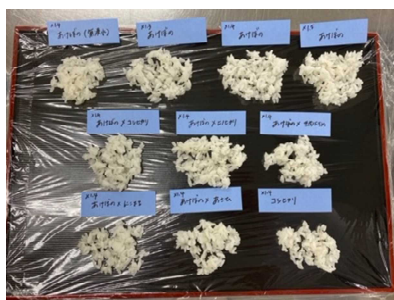
2021年2月から本学調理室にて岡山県産の米（6種類）を用いて試作を開始している（写真③、④、⑤）。米の炊飯に関わる条件（水分量、炊飯時間、蒸らし時間など）は先行研究を参考としている。今後はJA岡山より提示されている「岡山県南部で生産量が多いアケボノを中心としたブレンド精米」という条件の踏まえた上で、食味テストや粘度・硬さの計測なども行い、好ましいブレンド比率を検討し商品化に繋げていく予定である。



写真③ 試作として使用する
岡山県産の米（6種類）



写真④ 炊飯準備



写真⑤ 炊飯後のご飯を比較