

# 北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 16

OCTOBER 2013 平成25年10月発行



ホクレン 農業協同組合連合会

●米穀事業本部 米穀部 主食課  
〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目  
TEL:011-232-6233 FAX:011-242-0135  
<http://www.hokuren.or.jp>  
●北海道米販売拡大委員会  
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp>

## 「ゆめぴりか」のこだわり

CONTENTS ● 特集	高度クリーン米「ゆめぴりか」は食味、収量ともに良好!	1
● Topics 1	今年の「ゆめぴりか」CMは“認定マーク”にこだわりました	4
● Topics 2	手軽なごはんで「ゆめぴりか」の新しい支持層が拡大中	5



特集

## 「中空知エコ米生産共和国」再訪

### 高度クリーン米「ゆめぴりか」は食味、収量ともに良好!

高度クリーン米「ゆめぴりか」を生産する「中空知エコ米生産共和国」。前号の田植え直後のレポートに引き続き、今号では収穫最盛期の黄金色に輝く稲田を、9月中旬に訪ねました。

北海道のほぼ中央・中空知を拠点とする「中空知エコ米生産共和国」は、先進的な減農薬・減化学肥料栽培に取り組む水稲生産者たちが平成22年に創設した組織です。中空知管内の3つの農協、5つの生産者グループで構成されており、現在5つの市と町をまたいだ参加数100戸を超える広域組織

となっています。

その「中空知エコ米生産共和国」が高度クリーン米「ゆめぴりか」の生産を始めて2回目の秋を迎えました。「今年の作況は、味、収量ともに良好でしょう」と笑顔の同会長加藤勉さんにお話を伺いました。

## 美味しく安全な こだわりの「ゆめぴりか」をお客様に届けたい

「ゆめぴりか」は、もともとタンパク値7.4%以下などの厳しい品質基準が設けられたお米ですが、「中空知エコ米生産共和国」では、さらにタンパク値を6.8%以下に収めるほか、土や水の管理、育苗などの細部にもルールを設けた高度クリーン米「ゆめぴりか」を生産しています。加藤勉会長に、今年の様子を振り返っていただくとともに、今後の展望を伺いました。



中空知エコ米生産共和国  
会長 加藤 勉氏

### 雪解けの遅れ、初夏の好天、夏の長雨に翻弄された半年間

高度クリーン米「ゆめぴりか」づくり2年目の今年は、天候に一喜一憂した半年だったと言います。

「今年は春の雪解けが遅く、例年より1週間から10日は作業が遅れてしまいました。その後、一転して6月以降は好天が続く、今度は稲が急速に成長してしまったのです」と加藤会長。

通常は11枚の葉が出た時点で出穂するのが、10枚目で穂が出てしまったのです。これだと穂が短くなり、粒数が減って収量を確保できないかもしれないと、不安がよぎりました。

「それでも7月末頃には、いい感じに仕上がりに近い状態に盛

り返しました。その後、8月上旬から雨が続きましたが、結果的には予定していた収穫量になりました」

高度クリーン米「ゆめぴりか」には、タンパク値6.8%以下、化学合成農薬5成分以下、化学肥料は一般的な「ゆめぴりか」の半分以下とする厳しい基準があります。タンパク値とは、お米に含まれるタンパク質の量を示し、お米の美味しさの決め手になる値で、一般的には、数字が低いほど美味しいとされています。今年の高度クリーン米「ゆめぴりか」は、規定通り6.8%以下の基準を満たす米を目標量収穫できたとのこと。

### 基本に忠実に、技術を向上させるのが安定供給では重要

今や北海道の看板商品ともいえるほどに知名度が上がった「ゆめぴりか」。とりわけ安全で安心な付加価値がある高度クリーン米「ゆめぴりか」には、お米屋さんや消費者のリピーターがいます。その声に応えるためにも、安定していいものをつくり続けることは必須です。それには、基本に忠実な米づくりと技術の向上が肝心だと加藤会長は言います。

「今年の問題点をみんなで検討して技術向上につなげます。そうは言っても天候相手なので単純にデータで解決は不可能。毎日観察してはじめてわかることばかりです」

それぞれの田んぼに合わせた対応をしていくことが大切なのです。

### 北海道の米の牽引役として、先頭に立てる存在に

現在「中空知エコ米生産共和国」では、「ゆめぴりか」のほかに「ななつぼし」「きたくりん」の高度クリーン米もつくって



います。その目指すところは、北海道の米の牽引役としての存在。高度クリーン米づくりの先駆けとしての自信がうかがえます。

「われわれの強みは3農協同だからこそできる安定供給。いくらいいお米でも、去年はあって今年はないというのでは、消費者も困ってしまうでしょう。高度クリーン米の基準を保つためには、収穫量が少なくなってしまうのがつらいところですが、消費者の方に安心して美味しいお米を食べてもらいたいという思いでつくり続けています。今年もいい米ができたので、ぜひ食べてみてください。味には自信があります」と、最後に力強く語ってくれました。

加藤さんの圃場は全体で913アール。  
10アールあたり480kg~510kgの収量を見込む。

## こだわりの「ゆめぴりか」生産者と、 こだわりを求める消費者の橋渡し役に

「中空知エコ米生産共和国」の高度クリーン米「ゆめぴりか」は、美味しく、かつ安全・安心な米として、消費者からの注目度も高まっています。そんな中、いち早く販売を手がけたのが、首都圏で百貨店などにもお米を提供する米穀店、カワサキ森田屋。そのこだわりの「ゆめぴりか」への思いを、川崎好之社長に語っていただきました。



カワサキ森田屋  
社長 川崎 好之氏

### 「顔の見える米」を求める思いが高度クリーン米「ゆめぴりか」と合致

「百貨店の伊勢丹さんとは10年来のおつきあいをさせていただいておりますが、『ゆめぴりか』の販売は平成23年から。たぶん東京で一番早かったのでは？」と川崎社長。

デビューしたてで収穫量が少なかったため、新宿店のみを取り扱いでしたが、翌24年に「中空知エコ米生産共和国」が高度クリーン米「ゆめぴりか」をつくることを川崎社長は耳にしました。

「以前から、産地や銘柄だけでなく、生産者にもこだわった『顔の見える米』を取り扱ってきましたので、『中空知エコ米生産共和国』が高度クリーン米を手がけると知り、ぜひ売りたいと思ったのです」

こうして昨年からは一般的な「ゆめぴりか」に加えて「中空知エコ米生産共和国」の高度クリーン米「ゆめぴりか」の販売を、伊勢丹新宿店・府中店・立川店で開始しました。今年からは伊勢丹のネット販売も始めています。

カワサキ森田屋が店頭で採用している  
オリジナルの米袋。



### とにかく食べてもらおうと、試食販売に力を入れる

伊勢丹立川店では、高度クリーン米「ゆめぴりか」が大好評で、在庫切れになったほど。これほど売れるのには理由があると、川崎社長は言います。それは、立川の伊勢丹には、お米への関心が高い消費者が多く、「美味しいお米が欲しければ立川の伊勢丹へ行け」と言われる店づくりをしてきたからこそ。

「最初に『ゆめぴりか』を食べたとき、これが北海道の米

なのか?と思うくらいに美味しく、粘りとツヤがありました。とにかくみなさんに食べてもらわなければ始まらないと考えたのです」

新米の季節は、家庭の米の銘柄を変えたいくなる時期でもあります。川崎社長は、この時にこそ食べてもらおうと試食販売にも力を入れています。

### お客様の生の声、反応が、生産者の励みにつながる

お客様の年齢層は、30代から60代くらいまでさまざま。「これがスザンヌさんのCMの『ゆめぴりか』ね」と言われることも多いそうです。販売開始以来、美味しさの認知度やCMの浸透度が上がったこともあり、昨年は魚沼産コシヒカリと同じくらいの発注がありました。

川崎社長はこうしたお米づくりに力を入れる生産者を応援したいと、昨年、今年と、収穫が落ちついた頃に生産者に東京に足を運んでもらえるように声をかけています。

「生産者は地元にいることが多く、お客様に直接会ったり、言葉を交わしたりする機会はなかなかありません。でも、実際のお客様の声は、生産者たちの励みになります。そのお手伝いを少しでもしたいと考えています」と熱く語ってくれました。



お米にこだわりのある人が集まる  
伊勢丹立川店の米売り場。

高度クリーン米  
「ゆめぴりか」が  
買える店

カワサキ森田屋 東京都府中市住吉町3-19-13 <http://www.moritaya-rice.jp/>

● 伊勢丹立川店 東京都立川市曙町2-5-1 <http://www.isetan.co.jp/>

● イセタンオンラインショッピング「I ONLINE」 <http://www.isetan.co.jp/>

● 京王百貨店新宿店 東京都新宿区西新宿1-1-4 <http://info.keionet.com/>

株式会社 スズノブ 東京都目黒区中根2-1-15 <http://www.suzunobu.com/>

関東・関西・中部エリアで11月より一斉に放映スタート。

## 今年の「ゆめぴりか」CMは“認定マーク”にこだわりました

新米の時期にあわせて、道外での北海道米の訴求効果を高めるために、毎年放映されている「ゆめぴりか」のCM。今回も昨年に続いて、和服姿のスザンヌさんが登場します。今年のCMでは、割烹風のお店を訪れたスザンヌさんの、「『ゆめぴりか』の認定マークって何ですか?」とたずねる言葉がキーワードになっています。

「認定マーク」は、まさしく「ゆめぴりか」の美味しさの証しです。「ゆめぴりか」は全国販売を始めてから今年で3年目を迎え、北海道米のトップブランドとしての知名度に加え、品質の良さでも高い評価をいただいています。その美味しさを維持するために、発売当初から厳しい品質基準を設けて、その基準をクリアし

たお米だけに「ゆめぴりか」という名称をつけて販売してきました。それを証明するのが「認定マーク」です。

視聴者の方たちに「認定マーク」の存在を知っていただくことで、「ゆめぴりか」の品質へのこだわりをもっと伝えたいというのが、大きな狙い。そのため店頭には貼られるPOPやポスターも連動して、「認定マーク」の存在を全面に押し出しています。

最後のシーンでは、道内7地区の生産者の代表者が、北海道の大地に実った稲穂を前に笑顔で集いました。自信を持ってお届けする「ゆめぴりか」、その思いを消費者の方たちに伝える一コマになっています。



### CM

今年のCMは「ゆめぴりか」の認定マークにフォーカスを当て、品質へのこだわりを伝える内容です。



### POP

ポスターや店頭には貼られるPOPでも、認定マークを全面に出してアピールしています。

### 放映予定日

2013年11月2日～11月24日

### 放映エリア

[関東] 東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、神奈川県  
[関西] 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県  
[中部] 愛知県、岐阜県、三重県



店頭スイングPOP

店頭A4 POP

## 品質の証「ゆめぴりか」認定マーク

「ゆめぴりか」には、北海道米の新たなブランド形成協議会で定めた厳しい生産出荷基準(「種子更新率100%」「栽培適地での生産」「タンパク含有率基準」など)があります。この生産出荷基準をクリアしたお米にのみ、精米パッケージに「ゆめぴりか」認定マークが貼られ、確かな品質の証としています。



## 注目されています! 無菌パックごはん「ゆめぴりか」

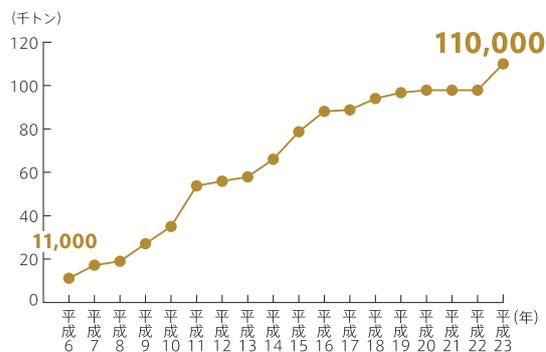
### 手軽なごはん「ゆめぴりか」の新しい支持層が拡大中

ここ十数年で、飛躍的な生産量の伸びをみせている無菌パックごはん。高齢者や単身、少人数世帯が増加している社会背景もあり、少量で無駄がなく、手軽に、炊きたてと変わらぬ美味しいごはんが食べられるというのが、多くの人たちに支持されている理由のようです。加えて、防災意識の高まりで、備蓄しながら消費していくローリングストック向けにも適した食品として、さらに存在感が増しています。

こうした背景もあるなかで、各メーカーから「ゆめぴりか」の無菌パックごはんが、続々と誕生しています。「ゆめぴりか」は北海道米のトップブランドとしてデビュー以来、ぐんぐんと認知度が高まり、話題性も十分。また「ゆめぴりか」の持つ粘りと甘み、見た目のつややかさ、冷めても味の劣化が少ないなどは、パックごはんにも適した特徴なのだそう。それが美味しさの評価にもつながって、無菌パックごはん購入派の中でも、より美味しいごはんを求めている層を中心に、好調な売れ行きを見せているといいます。

「ゆめぴりか」の無菌パックごはんの登場は、これまであまりお米の銘柄にこだわりを持たなかった層にも、その名前を認知してもらえるようになった効果も。また無菌パックごはん「ゆめぴりか」の美味しさを知り、精米で購入するようになる人もいたりするなど、「ゆめぴりか」ファンを増やす相乗効果ももたらしています。

無菌パックごはんの生産量



出典:「米麦加工食品の生産動態」(農林水産省)

### 美味しさが評価され高価格帯でも人気商品に

#### [サトウのごはん 北海道産ゆめぴりか]

道内では平成22年から、全国では「ゆめぴりか」の全国デビューと同時期の23年12月から発売されています。北海道米の代表銘柄との位置づけで、商品パッケージもホクレンの精米品の米袋と同じデザインを使用し、「ゆめぴりか」の認知度アップに一役買いました。高価格帯商品ながら、美味しさを求める消費者に支持層を広げています。



サトウのごはん  
北海道産ゆめぴりか  
内容量:200グラム×3食  
佐藤食品工業株式会社

### 女性の支持率が高くネット販売が好調

#### [ふんわりごはん 北海道産ゆめぴりか]

平成24年4月から発売。主にインターネットで多く取り扱われている商品です。特に若い主婦層、女性の支持が目立ち、リピーター率が高いのも特徴です。「冷めても美味しいので、お弁当にも愛用しています」との声も寄せられています。満点の5つ星をつけてくれる購入者も多く、味への高い評価がうかがえます。



ふんわりごはん  
北海道産ゆめぴりか  
内容量:200グラム×3食  
株式会社ウーケ

### 量より味のこだわり派にうれしい少量パック

#### [たきたてご飯 北海道産ゆめぴりか]

この秋から発売された新商品。主に、全国の大手スーパーで扱われています。平成24年度産は、パッケージに特Aランク\*と表示して、美味しさをアピール。150グラムと、お茶碗に軽く1膳分の少量パックが特徴です。少量でも炊きたてと変わらない、美味しいお米を食べたいと、ごはんの旨さにこだわる高齢者や女性によって支持されています。



たきたてご飯  
北海道産ゆめぴりか  
内容量:150グラム×4食  
テーブルマーク株式会社

\*北海道産ゆめぴりかのランクであり、本製品自体のランクではありません。