

# 谷津田米の市場拡大とブランド化推進事業

－No.45 滑川町－

## 【事業の目的】

近年、滑川町の北部地域は、現役世代の雇用の場が少ないことと交通の便が悪いことから、高齢化と過疎化が少しずつ進行しています。若者をはじめとする現役世代の定住を促進することが、農村地域の維持にとって不可欠な状況にあります。

滑川町の農業政策として特産品開発、農産物のブランド化及び6次産業化に取り組む計画を打ち出し、農家の所得向上、農業経営を目指す若者の就農を計画的に進めることが町の目標でもあります。これらの実現に向けた取組を進め、農業従事者・民間・行政が一体となって「稼ぐ力」を生み出し、次世代の若者たちに都会へ行かなくとも稼げる魅力ある農業ビジネスを確立するため、『谷津田米』のブランド化、市場拡大を図ることを目的とします。

## 【事業の内容】

滑川町の認定農業者の方々を中心に、食味の一定基準以上の保障や農薬の使用に関する自主基準を設けて、消費者に「おいしくて安全・安心」なお米をお届けする体制づくりを進めます。また、全国的にブランド米に取り組む地域が増えていますが、『谷津田米』をブランド米として特色を生かしたマーケティングとブランド化戦略を推進するものです。

## 【事業年度】

平成 28 年度～平成 32 年度（5 年間）

## 【予算額(千円)】

40,000千円（平成 28 年度。うち谷津田米関係予算 27,000千円）  
うち 0円（平成 29 年度）

## 【財源】

地方創生加速化交付金（28 年度）

## 【事業実施に至った背景・経緯】

『谷津田(やつだ)』は、雑木林に囲まれた谷筋に先人が堤防を築堤し、ため池をつくり、これを水源とした小さな田んぼとして先祖代々、受け継がれ独自のため池文化を育んできたものです（町内には 200 箇所のため池があり、市町村単位では東日本最大の数が位置しています）。この雑木林を水源としたため池、生活排水が入らないため池管理、雑木林に囲まれている寒暖の差、粘土質の土壌など、おいしいお米生産の条件が揃っていたことから、2 年前にこの「美味しいお米」に着目し、「谷津田米生産者組合」を結成。『谷津田米』としてブランド化に向けた取組に着手しました。

## 【事業のPRポイント】

谷津田の立地・景観や谷津田米の特性を PR したマーケティングを行い、独自のブランド化戦略を策定します。特に地域近傍にはリゾートホテルやゴルフ場等の集客施設があるため、地の利を生かしたこれらの施設と連携したマーケティングを確立し、お米の安定供給体制を構築します。また、首都圏の消費者にも「谷津田米ブランド」（安全安心な品質の高いお米）として売り出し、多数ある米の特産地との差別化を図ります。

## 【事業実績・成果・今後の展開】

＜平成 28 年度＞

谷津田米が特別栽培農産物として埼玉県認証を得ることができました。

地方創生加速化交付金を活用し、谷津田米のマーケティング、ブランド化及びプロモーション活動を行ないました。

＜今後の展開＞

谷津田米の安定供給を図るため作付面積を増やします。また、新しい販路を開拓することにより消費者の拡大を目指します。

## 【参考資料】

滑川町産「谷津田米」ホームページ ドメイン名：yatsudamai.com

滑川町谷津田米生産者組合 電話&FAX 0493(57)0005

〔 連絡先 〕

総務政策課 企画調整担当

0493(56)2211(内線129)



# 滑川町産 谷津田米



森林公園のある滑川町には、大小200もの沼があります。

沼は、地形や気候をよく考えて作られた、昔の人の知恵と工夫と努力のたまものです。

おかげで、沼の水を使った米作りが、今日までずっと続けられています。

里山に包まれた冷たい沼水と、昼夜の寒暖差も大きい谷津田で作る米は、滑川町特有の粘土質の土壌と相まって、大変おいしいお米と昔から評価を頂いております。

地形的な特性を生かした谷津田での米作りは、他ではマネすることができません。そこで、滑川町の認定農業者の皆さんが中心となり、食味の一定水準以上の保障や農薬の使用に関する自主基準を設けて、消費者の皆さんに「おいしくて、安全・安心」なお米をお届けする体制づくりに取り組んでおります。

## 滑川町谷津田米生産者



島田 郁生

コシヒカリ

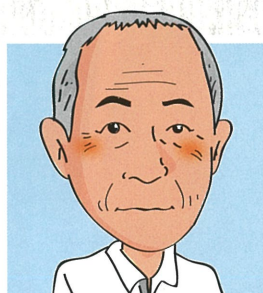
滑川町大字羽尾1801



神山 昌美

コシヒカリ

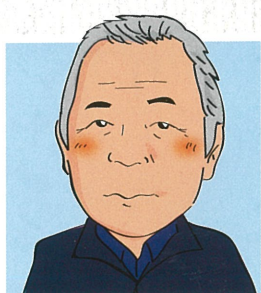
滑川町大字福田3324



神山 家立

コシヒカリ

滑川町大字福田3280



高柳 幸夫

コシヒカリ キヌヒカリ

滑川町大字福田1057



吉野 義之

コシヒカリ

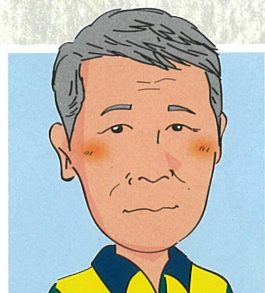
滑川町大字羽尾2458



久保 和雄

コシヒカリ

滑川町大字和泉1193



鈴木 和市

コシヒカリ

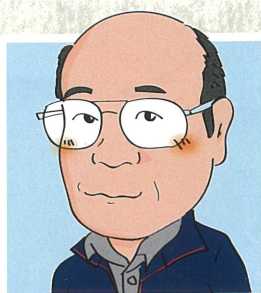
滑川町大字山田2207



岩崎 富夫

コシヒカリ

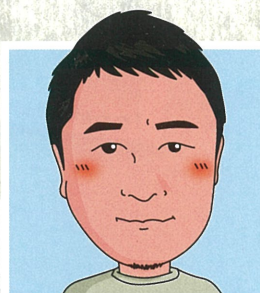
滑川町大字福田3332



石川 友良

コシヒカリ

滑川町大字福田2113-2



西澤 泉

コシヒカリ

滑川町大字伊古159-2



# お米の特徴

銘 柄	特 徴
コシヒカリ	<p>米どころ越後の自然の中で大切に育てられた、言わずと知れた新潟米の代表品種。越（コシ）の国に光（ヒカリ）輝くような品種になるようにとの願いを込めて、コシヒカリと命名されました。</p> <p>お米の代名詞でもあり、いちばん人気の品種です。お口にほおばったときの、モチモチ感、かめばかむほど増すうまみと甘み。冷めてもモチモチしているので、おにぎりやお弁当のご飯でも、おいしくいただけます。</p>
キヌヒカリ	<p>炊き上がりの色が白く、絹のようにつややかな光沢があります。粘りは火力の強い炊飯器や土鍋などで炊き上げると、コシヒカリを上回るほど。ほど良い甘みがおかずを引き立ててくれます。粘り、柔らかさよりも「ご飯の味」を求める人向けです。</p>



滑川町谷津田米生産者組合

〒355-0811  
埼玉県比企郡滑川町大字羽尾2458番地  
事務局 吉野 義之

連絡先

TEL FAX 0493-57-0005

携帯 080-7802-7702