



1 大潟村米粉の郷づくり推進協議会主催「米粉deスーパー給食」の様子。メニューは「米粉のマカロニを浮かべた小松菜ポタージュ」など5品。2 「米粉の皮で包んだ餃子(肉・野菜)」(20個入・40個入)。3 野菜餃子は歯ごたえのある竹の子を入れ、あんに空気を入れるなど材料の調合にもこだわる。4 大潟村加工センターで作られる「お米のケーキ」。3月2日の発売以来、完売が続く。5 餃子を製造している工場内。6 大潟村米粉プロジェクト事業完成式典後の懇談会では、米粉製品の試食も。7 H23年1月に完成したカントリー公社の米粉製粉工場。8 餃子の材料を保管しておく氷温貯蔵庫。床面積は約15坪×2室と大容量。総事業額3,000万円。



JA大潟村

6次産業化に向けた取り組み

「米粉の拠点」を目指す6次産業化プロジェクトで、現在行われている具体的な取り組みを教えてください。



ナビゲーター

JA大潟村
生活課 課長

角崎 裕継さん

解決 JA TANKENTAI

米粉を使うような商品がありますか。
現在は「米粉の皮で包んだ餃子」と「お米のケーキ」を販売しています。
餃子は、昨年11月に発売を開始。村産の野菜をふんだんに使用した餃子は、モチモチした食感と、あふれ出す肉汁が口の中に広がる自信作で、とても人気があります。ケーキは、小麦粉と膨張剤を使わずに作った、しっとりふわふわの逸品。当JAで試行錯誤を繰り返して現在の調査にたどり着きました。こちらは数量限定なので売り切れ御免の人気ケーキです。

6次産業化について教えてください。
6次産業化とは、農産漁村が生産(1次産業)だけでなく、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも総合的に関わり、活性化につなげようという考えかたです。1+2+3=6というものが「6次」の語源です。
大潟村では、米粉用の米の栽培→製粉・加工→生産まで全て村内で行う「米粉プロジェクト事業」が昨年11月にスタートしました。米の食料自給率の向上、農家の所得向上、地域活性化を目指すものです。当JAや大潟村カントリーエレベーター公社など5つの企業体が一体となり、村が企業間の調整を行い進めています。大潟村が米粉の拠点として機能していくためのシステム作りができたと言えるでしょう。

●地域が活性化し、さらに食べて美味しいのは最高のプロジェクト！さっそく餃子とケーキ買いに行きます！
6次産業化は、こうしたさまざまな取り組みを経てすすめられていきます。米粉の拠点として成長できるよう努めたいと思います。

餃子についてもう少し詳しく教えてください。
餃子は一個当たり約10〜15グラムが定番ですが、この餃子は20グラムあります。皮がもちもちと厚い分、あんが多く食べ応え十分。米粉なので腹持ちが良いと、育ち盛りの子どもを持つ親御さんにも好評です。また、成型してから一回蒸して急速冷凍(マイナス30℃以下で22分以上)し、旨味をギュッと閉じ込めました。よって、商品を袋から出し、容器のまま電子レンジで温めても食べられます。餃子はいっぱい食べ過ぎてしまうので「揚げ焼きしないのはヘルシー」と女性に喜ばれています。
全県の小・中学生の給食やおみやげ、贈答品としても喜ばれています。
米粉についての取り組みはほかにもありますか。
食育の推進と米粉食文化の創造をめざすため、村内の幼稚園や小・中学校で「米粉deスーパー給食」が行われました。村産の素材がふんだんに使われたメニューに子どもたちも大喜びでした。

DATA

米粉・米粉商品販売情報

■米粉の皮で包んだ餃子(肉・野菜/各20個入・40個入)
◎販売場所/あくびプラザおがた(スーパーマーケット)、大潟村産直センター「潟の店」、サンルーラル大潟、JAあきた湖東直売所「湖東のやさしい畑」
◎WEB販売/JAタウン

■お米のケーキ
◎販売場所/あくびプラザおがた(スーパーマーケット)、大潟村産直センター「潟の店」、サンルーラル大潟
◎WEB販売/JAタウン



■大潟村産米粉100% (500g)
◎販売場所/あくびプラザおがた(スーパーマーケット)、大潟村産直センター「潟の店」、サンルーラル大潟
◎WEB販売/JAタウン



■商品についてのお問い合わせ先
JA大潟村 生活課
TEL.0185-45-2214
<http://www.ja-ogata.or.jp/>