

くろまい 黒米にかける思いは熱く！

溝口 めぐみ (みぞぐち めぐみ)

ふかがわ地域資源活用会議 会長

田中 優伍 (たなか ゆうご)、浅山 彰彦 (あさやま あきひこ)

ふかがわ地域資源活用会議 事務局 (深川市地域振興課 地域振興係)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく北海道」運動第7回コンクールで奨励賞を受賞した「ふかがわ地域資源活用会議」会長の溝口めぐみさんと事務局の田中優伍さん、浅山彰彦さんにお話をお伺いしました。

《黒米プロジェクト》

深川市は北海道のほぼ中央に位置し、田園風景に包まれたまちで、農業を基幹産業としています。

「ふかがわ地域資源活用会議」は、「中心市街地活性化部会」、「移住・定住促進部会」、「地域産業活性化部会」の3部会でふかがわ元気会議として活動を始めたのをきっかけに平成22年に独立しました。農業者、デザイナー、学校職員等さまざまな業種のメンバーで構成されており、事務局を深川市に置いているため、市民と自治体が一体となってまちを盛り上げる体制が整っています。

主な活動は、「黒米プロジェクト」と銘打った深川市の特産品である黒米の普及・活用事業、ふかがわシードル・

ポーク販路拡大事業などで、中でも黒米の商品開発とPRには特に力を入れており、昨年は黒米の甘酒をリリース、今年の4月7日には2年越しの開発を費やした黒米酢(ジョイントビネガー)を発売しました。

また、黒米の美味しい炊き方や商品の紹介パンフレットを作成しPR活動を行っています。



ジョイントビネガー(JOINT VINEGAR/お酢)
 繋げる・VINEGAR/お酢



会のメンバー (右から田中さん、溝口さん、浅山さん)

《黒米の魅力☆》

黒米に含まれるアントシアニンは、目の疲れや細胞の老化を防ぐ抗酸化作用の働きがあり、まさに黒米は日本のスーパーフードです。白米に適量入れると薄い綺麗な紫色に染まり、お赤飯とは違った見た目や風味が楽しめます。

また、白米と、黒米を入れ炊いたものを比較検証したところ、黒米を入れたごはんの方がうま味とコクがアップすると科学的なデータで証明されました。



黒米 (玄米北のむらさき)

《ジョイントビネガー 絶賛発売中!》

「食と食をつなげる」「人と人をつなげる」をコンセプトに開発されたこの黒米酢は、黒米ならではの薄い紫色を呈し、酢独特のツンとする匂いが少なく、味もまろやかでどんな食材にも合います。

食材豊かな深川市の野菜やお米をジョイントビネガーで美味しく繋げる、黒米酢を目当てに深川市に人が訪れる、そんな人と食材を繋げたいとの思いが込められた商品です。

また、SDGsに着目し食品ロスを減らすため、地元の高校に協力を求め、酢が苦手な若い世代のアイデアを活かしたレシピの開発にも取り組んでいます。

《生産者を守る》

現在、黒米の生産者は1戸だけとなりました。そのうえ生産者の高齢化に伴うモチベーションの維持も考え、市内の農業者(特に青年世代)等に向け勉強会を開催し、黒米の生産者を絶やさないことにも力を注いでいます。

まずは、深川市民に黒米を浸透させ、そこから市外へ黒米の魅力を発信していきたいと、黒米にかける情熱が溢れていました。

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しく北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。