◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆
◆　　◇
◇　「きぬむすめ」販路拡大に手応え　◆
◆　～きぬむすめ通信第６号～　　◇
◇　　２００６．１０．３１　◆
◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇

〔目次〕
【新着情報】
①九州商談会報告　－「きぬむすめ」の関心度高まる－
②「きぬむすめ」を素材とした加工食品の商品化
③消費者の声
【「きぬむすめ」のある風景】
【読者のコーナー】

【新着情報】
①九州商談会報告　－「きぬむすめ」の関心度高まる－　　農畜産振興課

１０月２３日（月）福岡市内のホテルで島根県産食品展示フェア・商談会（島根県主催）が開催され、県内３１の加工業者、食品会社、ＪＡ等の参加がありました。
当日は、地元福岡県をはじめ九州各地から卸・販売業者、飲食業者の方々が訪れて商談を行いました。米関係も６業者（ＪＡ、有限会社、個人）が参加し、こだわり米を中心に試食販売を展開しました。
「きぬむすめ」は、ＪＡ全農島根が試食販売に取り組み、品質、食味等に高い評価を得ていました。今年は、九州産ヒノヒカリが不作で品質も良くないことや「きぬむすめ」が島根県オリジナル品種で競合相手がないことなどから商材としての関心度は高く、活発な商談が展開されました。

【新着情報】
②「きぬむすめ」を素材とした加工食品が登場

生協しまねから、「きぬむすめ」を使用し、豚肉は島根県産、その他の野菜、卵も全て国内産と、素材にこだわった「五目炒飯　焼豚入り」が登場しました。昨年からスタートした生協中四国連合の共同仕入れ事業により、各県の独自商品が開発されるなか、生協しまねが島根発第一号商品として開発したものです。
この「五目炒飯　焼豚入り」は価格も手ごろで美味しいと評判で、山陰中央新報の経済面や日本農業新聞でもとりあげられ注目を浴びています。
年間販売数量は中国５県で２４万パック（「きぬむすめ」数量２４ｔ）が見込まれており、県内外での「きぬむすめ」の認知度アップが期待されます。
今後も「きぬむすめ」を素材として用いた商品を紹介していきたいと思いますので、皆さまからの情報提供をお待ちしております。

【新着情報】
③消費者の声　　県内外で「きぬむすめ」を購入された方々のご意見です

「パッケージの可愛さに思わず購入しました。お米は大変みずみずしく、ツヤがあり、美味しくいただきました。次回も購入したいと思います。」
（松江市　３０代女性）

「白くてツヤツヤ！！美味しいご飯で子供たちはよく食べてくれるようになりました。」
（斐川町　３０代女性）

「まず、見た目が良いですね！キャラクターがカワイイ！！色も目立って良い！古代っぽい！中身も重要ですけど、パッケージも今の若い人には重要だと思う。」
（熊本県熊本市　２０代女性）

「県外のお米をはじめて食べました。色白でつやがあり、甘みもありとっても美味しかったです。何杯でも食べられますね。美味しいお米をありがとうございました。」
（鹿児島県日置市　５０代男性）

「温かい時はもちろん美味しいが、冷めても美味しいお米です。（甘みがある）」
（松江市　６０代男性）

「パッケージも可愛くて目を引きました。つやも良く甘みもありとても美味しいお米だとおもいました。」
（松江市　３０代女性）

【「きぬむすめ」のある風景】
地産地消定食に「きぬむすめ」が登場　　（別添資料）

県庁の食堂では、毎月第３金曜日に県内の食材を使った地産地消定食が食べられます。今年８月からは「きぬむすめ」も登場しています。味・外観とも、さすが「きぬむすめ」！。機会があれば、是非どうぞ。

【読者のコーナー】
きぬむすめ通信をお読みいただき、ありがとうございます。
ご意見・ご感想をお待ちしております。また、各種情報等もあれば、遠慮なくお寄せください。
お寄せいただいたご意見等は、今後、この【読者のコーナー】にて紹介させていただきます。

〔お願い〕
■「きぬむすめ」の情報を不定期ではありますが、関係機関の皆さまに逐次配信していきたいと思っています。
■このメールをこの人にも！という方があられましたら、お知らせください。次号から配信します。
■停止してほしい！という方は遠慮なく、お申し出ください。
■掲載した記事や写真の複写はご遠慮願います。

〔編集後記〕
△地産地消定食は、味・量ともｸﾞｰ(^-^)g""した。夜も寒くなってきて、炊きたて熱々の新米「きぬむすめ」が美味しいです。（Ｆ江）
△映画「明日の記憶」を観ました。渡辺謙演じるバリバリのサラリーマンが少しづつアルツハイマー病に犯される。それを支える夫婦愛。倦怠期の方も、そうでない方にもお勧めです。
ところで、私の祖母も同じ病気で家族の事も分からなくなってましたが、白いご飯だけは「おいしいね～」と涙をながしながら食べていた事を思い出しました。やっぱり、米は日本人にとって特別なものなんだなぁ。
なんとか米の話題につながりましたね。（Ｆ間）

□「きぬむすめ」に関する情報はこちらから
http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/shinkou/urerukomedukuri/

□お問い合わせ
島根県農畜産振興課　農産グループ　藤江、福間
電 話　0852-22-5109
ＦＡＸ　0852-22-6036
メール　fujie-hiroaki@pref.shimane.lg.jp
fukuma-takeshi@pref.shimane.lg.jp

□発行元
島根県農林水産部農畜産振興課農産グループ
全国農業協同組合連合会島根県本部米穀農産部米穀課

きぬむすめ

とれたてしまね！
たべごろしまね！
食堂便り