

京都の老舗米屋が食育支援『お米で笑顔プロジェクト』 「米屋自ら米作り！“甘さを追求した無農薬新米”収穫フェスタ」

2011 年 10 月 13 日～15 日開催

お米のトータルプロデュース事業を展開する京都老舗米屋の株式会社八代目儀兵衛（所在地：京都市下京区 代表取締役社長：橋本隆志）は、“食育支援『お米で笑顔プロジェクト』”のスタート企画として、「米屋が自ら米づくり！“甘さを追求した無農薬新米”収穫フェスタ」を開催いたします。

収穫フェスタでは、10 月 13 日から 15 日の期間中、子どもと大人のお米の食育をテーマに、京の米料亭八代目儀兵衛祇園本店で、京都の老舗米屋八代目儀兵衛が自らつくった“甘さを追求した無農薬新米”の体験、体感イベントを実施。

13 日は、子ども向けの食育支援として、「子どもとお母さんのための体験型食育イベント」を開催。「食べる」「つくる」のお米体験を通して、お母さんと子どもに甘いごはんを食べてもらい、お母さんには美味しいごはんの炊き方とおむすびの握り方をレクチャーします。

14、15 日は、大人向けの食育支援として、京の米料亭八代目儀兵衛でお食事をしていただく全ての人に、八代目儀兵衛が作った無農薬新米を食べていただき、甘いごはんの素晴らしさを体験していただきます。



■ 甘いごはんの感動体験を自らの手でつくり、届けたい

京都の老舗米屋として、全国のお米を吟味し、甘いお米を届けてきた八代目儀兵衛は、昨今の温暖化や農薬・化学肥料を使用したお米づくりによって、甘いと感じるお米が少なくなり、産地銘柄に頼った美味しさの基準だけでは、甘いお米の感動を届けられないと確信しました。

消費者に近い米屋という立場を活かし、甘いお米を自らつくり、直接甘いお米の感動を届けたい。さらに安心安全を考え、無農薬で「甘いお米」をつくりたい。その思いに共感していただいた京都府与謝野町役場と共に、八代目儀兵衛は与謝野町との共同栽培により無農薬新米を自らの手でつくりました。10 月 2 日稲刈り予定の無農薬新米を、この収穫フェスタでは、実際に食べていただきます。



■甘いごはんを知らない子どもたちへ「体験型食育イベント」を企画

以前子どもたちに向けたお米の食育授業を行った際、子どもたちから「今のお米に味が無い。美味しくない」といった感想を多くもらいました。次代を担う子どもたちが、甘いお米の味を知らないまま大人になると、将来、日本人はお米を食べなくなり、さらに大人たちは、お米の味を知らないままに、お米に替わる代替食事を食べ続けることで、日本の米農業が衰退の一途をたどるのではないかと危惧しています。

だからこそ、八代目儀兵衛は、学んで知るだけの食育ではなく、実際に甘いお米を食べて感動できる、体験型食育イベントを企画しました。



■ “甘さを追求した無農薬新米”収穫フェスタ概要

「子どもとお母さんのための体験型食育イベント」

甘いごはんを「食べる」ことにこだわりぬいた『京の米料亭八代目儀兵衛』の特別な土鍋炊飯釜「Bamboo!!」で、“甘さを追求した無農薬新米”を体験していただきます。

【日 時】2011 年 10 月 13 日（木）11:30～14:00

【場 所】京の米料亭 八代目儀兵衛 祇園本店

【対 象】子育てに頑張っているお母さんと子ども 8 組を無料招待

【お申込】メール（info@okomeya.net）又は電話（0120-7-05883）にて受付。

申込み期限 10 月 5 日迄。抽選にて 8 組を決定。

【内 容】

11:30 無農薬新米のこだわりの説明

11:40 「お米の研ぎ方」「ごはんの炊き方」を米職人よりお母さんへレクチャー

12:00 土鍋炊飯釜「Bamboo!!」炊き開始

・炊きあげる過程で、お米のアルデンテ（お米がごはんになる瞬間）を実食。

12:40 無農薬新米実食

・甘いお米を「食べる」体験

・甘いお米を「つくる」体験

14:00 イベント終了 お土産付き

「八代目儀兵衛が作った無農薬新米実食&田んぼオーナー制予約受付」

【日 時】2011 年 10 月 14 日（金）、15 日（土）11:00～22:00

【場 所】京の米料亭 八代目儀兵衛 祇園本店

【内 容】通常ご提供しているお米が無農薬新米になります。

※期間中、田んぼオーナー制の先行予約ができます。

【食育講師プロフィール】

○橋本隆志（株式会社八代目儀兵衛代表取締役社長）

1999 年：お米の違いがわかる第一人者として「米食味鑑定士」の資格を取得

2007 年:大学院で「食育論」を履修

2007 年 8 月:「株式会社八代目儀兵衛」を設立

2007 年 9 月:日米連が主催するお米の食味資格「五ツ星お米マイスター」を取得

2008 年 11 月:日本一お米コンテスト 2008 の審査員として招聘

2009 年 9 月:有田焼窯元と共同で竹型土鍋炊飯釜「Bamboo!!」を開発・完成

2009 年 10 月:京都・祇園にて体験型アンテナレストラン「京の米料亭八代目儀兵衛」をオープン

2011 年 4 月:京都府北部の与謝野町役場と連携し、未来の農業スタイルのための実験田んぼを開始

○橋本晃治（京の米料亭八代目儀兵衛料理長）

京都の老舗米屋の次男。八代目儀兵衛代表橋本隆志の実弟。

長年、京都の有名料亭や大分湯布院の有名旅館で修行を積んだ技で、米・釜・水・火加減までこだわった最高の銀シャリを京の米料亭八代目儀兵衛で提供する米職人。

■ 甘いごはんを「食べる」ことにこだわった京の米料亭八代目儀兵衛



今回の収穫フェスタ会場となる『京の米料亭八代目儀兵衛』は、甘いお米にこだわり続けた八代目儀兵衛が、一人でも多くの人に甘いお米を体験し、感動してもらいたいという思いからオープンさせたお米専門の料亭です。甘いお米を「食べる」ことに特化した『京の米料亭八代目儀兵衛』では、お米の甘みを引き出し、美味しく炊き上げるために、オリジナルの土鍋炊飯釜「Bamboo!!」を使用しています。甘いお米の「つくる」を極めた“甘さを追求した無農薬新米”と、甘いお米の「食べる」を極めた『京の米料亭八代目儀兵衛』、さらに甘さを引き

出す土鍋炊飯釜「Bamboo!!」で、最高のお米の甘さを体験してください。

■ 『お米で笑顔プロジェクト』について

「皆さんはお米を食べて感動した経験はありますか？」私たちは、お米を食べて、「あま〜い」と感動した経験がたくさんあり、忘れられないほど印象に残っています。しかし、近年この「あま〜い」と感動できるお米が少なくなり、さらに、お米を食べる機会すら減っています。

『お米で笑顔プロジェクト』は、一人でも多くの人に「あま〜い」と感動できるお米を食べていただくために「つくる」「買う」「食べる」までの川上から川下までの環境づくりを実施し、インターネット店舗やリアル店舗を通して、「あま〜いお米の感動」を体験してもらうことで一人でも多くの人の笑顔を創造していき、そこからお米の価値感を変えていくプロジェクトです。

具体的な取り組みとして、京都府北部与謝野町役場と連携し、「徹底的にあま〜いお米を追求した無農薬農業」にチャレンジをしています。その田んぼを第 1 弾の「田んぼオーナー制度」として、平成 23 年 3 月よりオーナーの募集を予定しています。



<株式会社八代目儀兵衛 会社概要> 京都に代々続く老舗米屋。五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売。 2007 年 フォーマルギフト大賞受賞。 2009 年 祇園に米料亭八代目儀兵衛をオープン。 2011 年 上半期、楽天内祝いランキング No.1	〒600-8883 住所：京都市下京区西七条北衣田町 10 Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518 京の米老舗 八代目儀兵衛 http://www.okomeya.net/ 京の米料亭 八代目儀兵衛 http://www.hachidaime.co.jp/
<本件に関するお問い合わせ> 広報担当者名 辻田和彰 Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518 E-mail : tsujita@okomeya.net	