

PRESS RELEASE

報道関係各位



2013年7月10日

株式会社八代目儀兵衛

TPPに負けるな！！「日本米の価値観を変える」京の米老舗 八代目儀兵衛が 独自のお米評論ブログメディア「こめんと」®をプロデュース ～お米の美味しさを言葉で表現する文化啓蒙プロジェクト～

日本米の価値観を変えるために様々なお米事業を展開してきた八代目儀兵衛(所在地：京都市下京区 代表取締役社長：橋本隆志)が、新たなお米の価値提案として日本全国のお米の味を独自の目線で評論するブログメディア「こめんと」®をプロデュースいたします。

「こめんと」®とは、お米の味わいの違いが文字で伝わるように、専門用語ではなく、分かりやすい言葉で表現し、楽しく読める“コメント”のこと。

毎日違ったお米を何種類も食べ比べ「吟き米(ききごめ)」をしている「八代目儀兵衛」のお米マイスター集団が、「これを活かして、なにか世に巻き起こすことはできないか?」「吟き米」の才覚を活かして、お米の味わいの違いを言葉で表現して、楽しく読めるブログをつくろう」とスタートしました。

「こめんと」®ホームページサイト <http://komento.jp>

お米に独自のコメントするお米ブログ
こめんと®

新着記事ピックアップ
まるで雪景色のようなキラキラ米! 愛知県産「大地の風」に舌鼓
こめんていたー：三宅 啓

お米ギフトで 米料理で
お米の価値観を変えた
八代目儀兵衛くはちだめいへい
今「こめんと」を運営する理由
「こめんと」について →

僕達がお米に
「こめんと」します
こめんていたーについて →

炊飯 評価
方法 方法
厳しすぎる?/
お米評価
基準
お米評価基準について →

◆お米の選びの基準が変われば、日本のお米はもっと楽しくなる！

一般的に日本人がお米を選ぶ際の基準として「産地」「銘柄」そして「価格」で選ばれるのが通常で
しかし、それだけでお米の味を判断する基準になるのでしょうか？

八代目儀兵衛では、全国より集められたお米の「味」を目利きし提供する中で、消費者自身が「味で選ぶ基準がない」ことに疑問を感じ、「産地」「銘柄」「価格」以外での、お米の評価基準がないものかと常々模索をしてきました。

ワインにはワインの味を言葉で伝えるソムリエという資格があり、ソムリエの判断により勧められたワインの味を楽しむ文化があります。一方、お米には日本有史以来、産地と銘柄以外に、味を認定する基準がありません。現在日本で広く行なわれているお米評価は、機械を使った成分分析で第一の「ふりい」にかけられ、そこで残った数種類のお米だけが、人の舌で評価される制度になっています。つまり「美味しい」という感覚は千差万別であるはずなのに、機械分析では一定の数値だけが評価されるため、似たようなお米のみが高い評価を得ているとも言えます。

実際に人の味覚で感じ取られた「味」を頼りに、好みの味や料理にあわせてお米を選ぶ事ができれば、お米に遊び心が生まれ、より「楽しく」お米を選ぶという新たな価値を生み出すことができる、それが八代目儀兵衛の新たに取り組むブログメディア「こめんと」[®]の果たす役割だと考えています。

八代目儀兵衛には、現在、日本米穀小売商業組合連合会に認定された「お米のプロ」であるお米マスターが、日本で最多の20名が在籍しています。そのお米のプロ達が、「こめんていたー」[®]として、お米の味わいの違いを分かりやすく、楽しく「こめんと」[®]しています。

「こめんていたー」[®] <http://komento.jp/author/>



「こめんと」[®]例

【24年産 産地；大分 湯布院 JA大分 品種；ヒトメボレ】

「綺麗なお兄さんは好きですか？」こめんていたー：K・S

がっしりとした歯ごたえに、しつこくない粘り、あっさりとした喉ごし。それはまるで筋肉質でいながら端正な顔立ちのさわやかなお兄さんを髣髴とさせます。その奥様、今だけ限定ですよ！

【24年産 産地；宮崎 えびの 品種；ヒノヒカリ】

「いつもこれに助けられています」こめんていたー：M・M

いつも疲れたらなんか自然と甘〜いものが欲しくなりますよね。そういう時は、私はいつもこのお米を食べます。最初から最後まで口の中に甘みが残って、でも甘いだけじゃなくて、しっかりした厳しさも合わせもつお米なんです。きっと甘いだけだったら、物足りないって人も、この甘さと厳しさの二面性に、心を許してしまうこと間違いなし！です。

【24年産 産地；岐阜 養老郡 養老町 品種；ハツシモ】

「ぷるんっとハリあり！」こめんていたー：Y・I

粘りは少な目。1粒ずつがふっくらして、心地よい食感。香りと甘みもほどよい。明瞭で美しい粒。左右対称で美人な女性をみたら、美しすぎて不思議な気持ちになる。あんな気分になる粒を思わず眺めてしまっていた。



このような、お米の味を伝える「こめんと」[®]が消費者の皆様にとって、お米の価値観が変わるきっかけであり、お米を「楽しく」選ぶという新しい価値を提供します。

また、店頭及び、ネットで蓄積された「こめんと」[®]は、販売されたお米のデータベースとなり、お米の生産者へフィードバックされます。生産者にとっては、直接消費者が何を基準として選んでいるか、どういったお米が購買につながるか、といった今まで知りえなかった情報が得られ、翌年以降の生産計画や、地域の特性を活かした米作りができる貴重なデータとなります。消費者と生産者を直接つなぐ、メディアとしての役割を果たす「こめんと」[®]が、米業界全体の活性化につながると考えています。

◆「こめんと」[®]をしかけた米屋としての文化啓蒙の使命

近年、食の欧米化に伴うお米離れが急激に加速しています。八代目儀兵衛が五つ星お米マイスターとして小学校で食育の授業を行った際、お米に「味が無い」と、ふりかけなどで味をつけて食べるという

子供が大変多くいる現状を目の当たりにし、米屋としてその状況を大変惧していました。

また、現在TPP（環太平洋戦略的経済連携協定）への参加などで、安い外米が日本へ流入し、お米の「味」の分からなくなった親達が、日本のお米本来の味を子供たちに伝えられなくなった時、日本の食文化が失われるのではないかと、危機感を覚えずにはられません。

どうすれば、子供たちや親に「お米の甘さ」を感じてもらえるだろうか？どうすれば消費者の皆様にお米の持つ「味」

で選んでもらうことができるのだろうか？米屋としてお米の美味しさ、美味しく食べる方法などを消費者の皆様「知っていただく」こと、さらには親から子へ味を伝えていく文化を育む啓蒙活動が、その役割であると考えています。



◆「全てのお米を平等にテイスティング！」八代目儀兵衛の“8つ”のルール

「こめんと」®を書いている「こめんていたー」®達は全国から集められたお米を、お米の味わいが炊き方や味わい方によって変わらないよう、全て同じ条件の「炊飯ルール」「食味基準」の下、お米をテイスティングします。



テイスティングの様子

～「炊飯」における“8つ”のルール～

- ① 精米は、精米温度が玄米時温度から+15度まで。精米後の白度が平均42度（低温精米）
- ② 食味の段階より5日以内に精米したものを1合150gとして計測。
- ③ 浸水用の水（基準水：硬度30度、水温19度）を195g準備。
- ④ 計測したお米は、3合釜に入れる。1合のお米を3合釜で炊くこと。
- ⑤ 洗いは、最初に基準水を入れ、さっとかき混ぜて1秒以内に水を捨てること。

- ⑥ 最初に入れた水をすぐに捨てたらお米を40回揉み洗米し、水を注いで捨てる作業を3回行います。ザルにあげ、完全に水を切ります。この洗米段階でお米は水を約30g吸っています。そこへ195gの基準水を注ぎ浸水。
- ⑦ 浸水は、全シーズン共通して45分間で統一
- ⑧ シャリ切りは、炊き上がりすぐに十字でしゃもじをいれ、1/4ずつ返し、素早く水蒸気を逃がす。

これら“8つ”のルールに則り、公平に炊き上げたお米の味の特徴を分析しながら、美味しさの印象・強みなどを独自の切り口で、わかりやすくお米の味わいの違いを表現しています。



採点時の様子

◆お米業界全体の価値基準を上げる3つのポイント

お米業界全体の価値基準を上げる1つ目のポイントは、消費者にとってお米を選ぶ選択肢が増えるということ。産地や、銘柄、価格以外に「味で選ぶ」というお米に新たな価値を生むことで、まだ広くは知られていない美味しいお米を知り、よりお米を楽しんでいただける機会が増えると考えています。

2つ目は、米農家にとっては、ブログで情報を発信されることで広く、「知ってもらう」ことができ、さらに消費者が「味」を重視してお米を選ぶことで、ビジネスの拡大につながります。「お米の味」に興味を持って買ってもらおうという新たな価値の中で、毎年の食味のデータベースが蓄積され、そのデータを元に、地域ごとでの特色を活かした米作りや、地域の活性化など「農業コンサルティング」ができるという様々なメリットが米農家にもたらされます。

3つ目は、八代目儀兵衛が消費者と生産者の間に入りメディアとなることで、さらに日本のお米の可能性を広げることができ、お米業界の発展と向上に貢献することができます。八代目儀兵衛がその一助を担うことで、世の中のお米の価値観を変え、お米業界全体の活性化につながると考えています。

お米選びに新しい基準を！八代目儀兵衛がお米業界に新風を巻き起こす、今後の活動にご注目ください。

【サイト概要】

サイト名 ; お米評論ブログ「こめんと」[Ⓢ]

開設日: 2013年7月10日

URL: <http://komento.jp>

サイト内容: お米マイスターの資格を持つ「こめんていたー」による独自のお米評論ブログ

【株式会社八代目儀兵衛 会社概要】

京都に寛政期より続く老舗米屋。お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、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、祇園八坂前での飲食事業「京の米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業。

- 2006年8月8日 株式会社 八代目儀兵衛 設立
- 2007年 フォーマルギフトにて「十二単 満開」が大賞を受賞
- 2009年10月 京都祇園八坂神社前に「京の米料亭八代目儀兵衛」をオープン
- 2010年9月 国内大手航空会社 国際線ファーストクラス機内食 定期採用
- 2011年 楽天 2011年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位
- 2011年7月 楽天 EXPO 2011 特別アワード受賞
- 2011年10月 京都与謝野町役場と提携。実験田んぼを開始
- 2011年10月 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2012年3月 中国・上海のお米事情を調査のため、上海へ視察
- 2012年7月 「京の米料亭八代目儀兵衛」リニューアルオープン
- 2012年7月 京都クリエイティブ産業(創造的文化産業)モデル企業に認定
- 2012年10月 構想から開発に数年を要した「儀兵衛のお供」リリース
- 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2013年4月 ベネッセライフスタイルウィモショップアワード 2012 ギフト部門グランプリ受賞
- 2013年7月 楽天 2013年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位

【所在地】

〒600-8883

京都市下京区西七条北衣田町10

Tel:075-201-5684

Fax:075-200-3518

URL: 京の米老舗 八代目儀兵衛 <http://www.okomeya.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当者名: 濱口 敬子

Tel:075-201-5684

Fax:075-200-3518

E-mail: hamaguchi@okomeya.net