

PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年9月20日
株式会社八代目儀兵衛

<先行プレス発表会>

八代目儀兵衛が考案した業界初の能力開発プログラム！目利きしたお米を五感で味わい、豊かな感性を育む新しい教育「my Taste」のプレス向け体験イベント10月10日15時から開催！

【お米×教育×感性】八代目儀兵衛が目利きしたお米こそが最強の能力開発プログラムになる！

お米のトータルプロデュース事業を展開する京都の老舗米屋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、目利きしたお米をツールに、楽しみながら子どもの”五感”と“感性”を育てる体験型の能力開発プログラム「my Taste」の提供を11月よりスタートします。(http://my-taste.net)



開講に先立ち、先行プレス向け体験イベントを開催致します

日時：平成29年10月10日（火）15：00-

場所：JOB HUB SQUARE（〒100-8228 東京都千代田区大手町2-6-2）

<イベント内容>

- ・元Apple副社長 前刀氏による五感教育の重要性について
- ・お米の繊細な違いを五感で感じ、感性を育む食べ比べ体験 など。

※当日はお土産をご用意しております。ぜひお気軽にご参加ください。

【お申込みについて（メディア・報道関係者・ブロガー）】

必要事項を記入の上、メールにてお申込みください。

○必要事項：お名前、会社名、貴媒体名、ご連絡先電話番号

○申込み先：onodera@okomeya.net（広報担当 小野寺）

※件名に【イベント参加申込み】とご記入ください。

※申込み締切り：10月4日（水）

※定員30名。定員に達した場合は締め切らせていただきます。

■「my Taste」を考えたいきっかけ

〈株式会社八代目儀兵衛 代表取締役社長 橋本 隆志〉



お米は、子ども達にとって「味の無いもの」として理解され、親世代にとっては糖質制限ダイエットの流行により「食べてはいけないもの」と認識されている現実を目の前にし、“美味しいお米”を味覚教育という観点で新たな体験型食育ツールにできればと考えました。

私は過去に大学院の講義で食育学を学んだことがありますが、お米については栄養学の観点でしか書かれておらず、お米本来の美味しさを表現する内容はありませんでした。日本ではお米の美味しさを言葉で表現するといった文化が無く、産地や品種の勝手なイメージが先行し、もはやお米の味は個人的な主観でしか判断できません。

このままでは、日本人の味覚レベルでは本質的なお米の味を理解することができなくなる可能性すらあります。

ワインを例に挙げると、フランスでは産地や品種、ブレンディングといった繊細な味覚の違い全てを何百年もかけて”文化”として形成しています。

**日本人が主食としてきたお米の味を理解していくためには、
五感を使い言葉で表現する”文化”を残していかなければならない。**

そのためには味覚に最も敏感な5~12歳の子ども達にお米本来の味を覚えさせることが子どもの五感を養うには最適な手段だと考えました。お米はワインと違い、味がはっきりしているものではありませんが、産地によっても品種によってもそれぞれの顔や個性があり、それを感じ取ることができます。その繊細な味を感じ取ることが感性を磨くことに繋がります。

お米の美味しさを数値ではなく、言葉で表現できるようになれば、表現力や記憶力の強化にも繋がります。子どもにとっての五感教育は、従来の左脳を鍛えるための学習塾では体験することはできません。日常的に食べるお米から学ぶことができると信じております。

■なぜ五感教育が必要なのか、なぜお米なのか

<株式会社リアルディア 代表取締役社長 前刀 禎明>

感性の時代を生きる力として、「21世紀型スキル」など求められる能力が語られることは多いですが、具体的な学習方法が語られることは多くありません。今回提供を開始する「my Taste」は、極めて有効な学習方法のひとつと考えています。大切なことは五感で感じること。特に**五感で味わう**ことです。自分が体験し、感じたことを自分の言葉で表現する。そこに喜びを感じ、人生を豊かに生きていく方法を自ら発見するのです。人と感じ方が違うことを知り、多様性や人を尊ぶことを学びます。味を音で表すなどユニークな共感覚表現で想像力を磨くこともできます。遊ぶときに想像力を活用し、感情を豊かに表現できる子どもほど、大人になって創造力を発揮できるのです。

「お米」に注目した理由は、その**繊細な味**です。日本人が本来持っている繊細な感性を生かし、五感で味わう食材としてお米を選びました。そして、プログラム開発のパートナーとして八代目儀兵衛を選んだ理由は、美味しいお米を提供するために、妥協することなく追求し続ける企業姿勢とお米の品質です。こだわりの低温精米により、厳選されたお米一粒一粒の鮮度が保たれ、最高の状態で提供されます。日常生活の中で親子と一緒に感性を育むことができるプログラム「my Taste」を経験し、八代目儀兵衛のお米を五感で味わい、豊かな感性を育てていただければと思います。

■能力開発プログラム「my Taste」とは？

「my Taste」とは、お米をきっかけに、すべての基盤を作る「五感」を磨き、楽しみながら子どもの“感性”を育てる体験型の能力開発プログラム。将来世界で活躍する子ども達へ「お米」を通じて日本人としての誇りを大切にすることを学ぶ教育を提供します。



本校では「お米」を「教材」として使用します。

テイスティングが最も難しいとも言われている「お米」の繊細な味の違いを五感を最大限に活用し、自分の言葉で表現することで、豊かな感性を育みます。

【お米から感じる五感】

視覚：色やツヤ、形

聴覚：ご飯の炊ける音、噛みしめる音

嗅覚：繊細な香りの違い

味覚：複合的な味の評価

触覚：米粒の感触や食感、舌触り

本プログラムでは非認知能力を最大限に高めるため「五感の正しい使い方」や「豊富な表現方法」、「プレゼンテーション」のレクチャーを通し、学校や塾とは全く異なる手法をとり、体験からの学びを重視します。

【カリキュラム抜粋】

<嗅覚>お米品種による微妙な違いを感性で嗅ぎ分け！

<聴覚>お米の音を聞こう！これはなんの音？

<味覚>お米のテイスティング！銘柄当て！

各回で体験したことをオノマトペを使いながら表現し

自分の言葉でプレゼンテーションすることで表現力も養います。

【オノマトペを使ったお米の表現方法】

オノマトペとはフランス語が語源で、音や声、物事の状態や動きなどを音で象徴的に表した言葉です。

お米の繊細な違いを表現するために、評価軸を五感に合わせて設定し、自分の言葉で評価していただきます。

実際のプログラムではこの軸をもとに子ども達独自の表現を重視し、自分で自由にオノマトペ表現を組み立て、

「言葉づくり」をも視野に入れたカリキュラムを設定しております。

豊かな感性から、的確に感情を表現し、相手に伝えるための総合力を磨いていただきます。

【教育プログラムの概要】

対象：5才～12才までのお子様とその親御様

カリキュラム：全3回

1期生募集開始 10月中旬～（開校は11月を予定）

場所：JOB HUB SQUARE（予定）

特設サイト：<http://my-taste.net>

●ご自宅でも食べ比べによる五感磨きを実践していただけるキットもリリース予定



■お米業界の現状



八代目儀兵衛はお米の価値観を変えるという事業ミッションのもと、創業して10年間お米ギフト商品の開発やブレンド米のブランディング、土鍋釜の銀シャリ体験ができるレストラン、農業支援事業のお米コンテストなど、多岐に渡る事業により、一人でも多くの人に甘くて美味しいお米を体験していただくことに注力してきました。

しかしながら、日本人のお米の消費は年々減少しており、回復の兆しは見えません。

生産現場では地方創生事業の一環として新品種の開発に躍起になっておりますが、消費者には従来のお米との違いがわかりづらく、そもそも基準となる「お米の美味しさ」を理解できていないのが現実です。

多くの人から『おすすめのお米を教えてください』と質問されますが、温暖化の影響による異常気象で今までのような有名ブランド産地が必ず美味しいものとは言えず、逆に無名な産地でも非常に美味しいお米を作り続ける産地もあり、一言でお伝えすることはできません。

何よりも、消費者がお米に対する知識や興味を持ってもらうための「正しい情報」が伝わっていない現実と、生産現場でのプロダクトアウト的な発想がお米離れに益々拍車をかけています。

■今後の展開

●大人向けの講座も順次開催予定！

「テイスティング」から「テロワール」や「お米の扱い方」まで繊細な違いを知る大人になれるためのtipsを伝授します。また本事業の講師を育てる養成講座も実施を予定しており、「my Taste」の輪をさらに広げていけるスタッフの育成にも力を入れていきます。

■講師紹介



橋本隆志

代々続く京都の老舗米屋の長男であり、先代より受け継がれたお米を選び抜く技と味覚を元に、産地や銘柄だけでお米を選ぶのではなく、毎年自ら全国のお米を厳選吟味しお米ギフトを開発。幅広い活動でお米業界を盛り上げるお米プロデューサー。



前刀禎明

ソニー、ベイン・アンド・カンパニー、ウォルト・ディズニー、AOL を経て、株式会社ライブドアを創業。2004 年、アップル米国本社マーケティング担当バイス・プレジデント（副社長）兼 日本法人代表取締役役に就任。2007 年、株式会社リアルディアを設立。創造的知性を磨くセルフ・イノベーション実践プログラムや五感ワークショップの提供、感性アプリの開発を手がけている。フランス味覚研究所創設者・所長ジャック・ピュイゼ教授に師事、味覚教育法「ピュイゼ・メソッド」のディプロムを取得。



橋本晃治

京料理人として腕を振るい、「甘さ」を引出す、お米のとぎ方、水の構成、時間、火加減など米炊き職人としてのオリジナルメソッドを確立。お米を「もっと楽しく、もっと美味しく」伝える伝道師として TV・雑誌にも数多く取り上げられ、大きな反響を得る。



山田奈央子【アドバイザー】

上智大学卒業後、大手下着メーカーを経て、「世の中の女性にもっと下着を楽しんで欲しい」との想いで、美容に関わる事業を展開する株式会社 Silky Style を設立。自身も母親としての顔を持ち、働きながら子育てに奮闘中。

■賛同者の声

【一般社団法人 日本栄養コンシェルジュ協会 代表理事 岩崎 真宏様】

(医学博士・管理栄養士・臨床検査技師)



お米の主成分はデンプンと呼ばれる糖質で構成されています。デンプンが消化吸収されて体内に取り込まれると極めて純粋なブドウ糖となり、**自律神経や脳神経の機能を維持**したり、さらにはブドウ糖のみが分泌させることができるホルモンによって筋肉を合成したり、血管を柔軟にしながら新たな血管を作って身体の隅々にまで栄養を行き届かせたり、脳内のホルモンバランスを整えています。様々な種類のお米にはデンプン以外にも多くの微量栄養素が含まれており、その成分バランスの違いは食感の違いとして表れます。

食感の違いは、脳においては複雑な刺激となって**記憶力**など脳の働きを育てるとともに右脳の**包括的認識力と理解力**を身に着け、それを自分の言葉で表現することは左脳の**情報整理力と論理力**を育みます。

本取り組みは、お米の食べ比べを通して正しい健康知識の獲得と、豊かな人間力の育成に期待できるものです。

【朝原 宣治様】

(北京オリンピック 男子陸上4×100mリレー 銅メダリスト)



私は長年、陸上競技のトップを目指すアスリートとして20年に渡り世界に挑戦してきました。その経験の中で**食は切っても切り離せない大切なもの**であり、それは競技成績を大きく左右します。では、トップアスリートは体に必要な栄養だけを摂取し、効率を考えた無駄のない食事ばかりしているかといえば、そうではないと思います。体調や気分、場所、天候により食べるものも変わりますし、練習前と後の疲労した状態では当然味覚も全然違います。今、体が何を欲しているのか、何が必要なのかを感じて、食を含め休養やリラックスをすることなど自分で行動を選択します。アスリートはそれを**五感で感じている**のです。しかし、これはアスリートにだけ備わった特別なものではありません。**感覚を研ぎ澄ます**ことで、誰もが、人間が持つ**本来の力を引き出し、自己の能力を伸ばす**ことができると思います。



<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“八代目儀兵衛（はちだいめぎへえ）”

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や京都祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業。他業種企業ともコラボレーションも多数実施している。（<http://hachidaime.com>）

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社 八代目儀兵衛

〒600-8883 京都府京都市下京区西七条北衣田町 10

広報担当：小野寺

Mail：onodera@okomeya.net

Tel：075-201-5684 Fax：075-200-3518

Mobile：080-3833-9771