

さとふる、農林水産省「ニッポンフードシフト」推進パートナーに登録 ～取り組みとして「行楽シーズンにぴったり！おにぎりの材料特集」を公開～

さとふると納税ポータルサイト「さとふる」(<https://www.satofull.jp/>)を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：藤井 宏明）は、農林水産省が展開する、食と農のつながりの深化に着目した官民協働で行う国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」（以下「ニッポンフードシフト」）※に賛同し、推進パートナーに登録しました。

※ニッポンフードシフト公式 WEB サイト：<https://nippon-food-shift.maff.go.jp>

■イメージ



特集ページ URL：<https://www.satofull.jp/static/special/onigiri.php>

「ニッポンフードシフト」は、消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって考え、議論し、行動する国民運動です。農林水産省によって2021年に設立され、日本の「食」と「農」が抱える課題や未来について考えるきっかけづくりを目指し、幅広い取り組みを行っています。

推進パートナーである「さとふる」では、9月27日より「行楽シーズンにぴったり！おにぎりの材料特集」を公開します。本特集では、おにぎりに欠かせないお米や海苔、おにぎりの具材にぴったりな鮭や明太子、梅干しなど、各地域のお礼品を紹介するほか、猛暑の影響を受けているお米や海苔のお礼品提供事業者の声も掲載します。各地の特産品の認知度向上や消費拡大を図るとともに、気候変動により地域の生産者が受けている影響を知ってもらうことで、地域を応援する機会の創出を目的としています。

さとふるでは、これまでも「食」や「農」に関する多様な地域課題の解決に貢献すべく、「さとふる」に掲載しているお礼品のPR、特集ページの公開、イベントの開催による支援など、さまざまな取り組みを行ってきました。今後「ニッポンフードシフト」の推進パートナーとして、より一層活動を強化します。

■本特集に掲載された事業者からのメッセージ

株式会社 PEBORA [青森県青森市、三沢市、藤崎町]

昨年の猛暑により、高温障害で等級が落ちたり収穫量が減少したりと、生産者さんにとっては大きな影響があったと思います。また、等級が落ちれば取引価格が下がるため所得にも影響します。高温によってデンプンの一部の密度が低下すると、光の反射などにより乳白色に見えるため、例年に比べ乳白色の粒が多いと感じた方もいると思いますが、見た目とおいしさは決してイコールではないので、味が落ちたというわけではありません。

乳白色になったお米は水を吸収しやすい傾向があるため、水を少し少なめにすると上手に炊き上げることができます。早炊きモードなどを試してみるのもいいと思います。



<掲載お礼品一例>

PeboRa 青森米食べ比べ 5本セット

寄付金額：11,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1252102

サン海苔 [佐賀県佐賀市]

佐賀県産の有明海苔は2年連続不作で例年の半分しか採れませんでした。一番の原因は十分に雨が降らず川から栄養が流れてこなかったことです。また、海ではプランクトンが多く発生し必要な栄養が食べられてしまいました。栄養不足で色落ちした海苔は取り除き元気な海苔だけを育てるため、収穫量が減っているのです。

国産海苔の相場が高騰し、最近は海苔を巻いていない市販のおにぎりも増えたため、このまま海苔無しのおにぎりが定着してしまう可能性もあります。生産者も「今度の冬場は絶対に良い海苔を採る」と準備していますので、ぜひ佐賀県産の海苔を購入いただけたらありがたいです。



<掲載お礼品一例>

佐賀のりおかずのり 5個詰め 1ケース

寄付金額：14,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1255207

(株)三國屋 [広島県安芸太田町]

有明海の海水温の上昇は海苔が不作となっている原因の一つです。海苔の芽は海水温が24度以下にならないと成長しないのですが、近年は11月にならないと水温が24度を切らないため、結果的に収穫できる時期が1か月ほど短くなり、生産量も減っています。有明海は干満の差が大きく、干潮時には海苔網が顔を出すため、太陽の光をたっぷり吸収し、光合成が促進され、うま味が増加します。

海苔は用途に合わせてさまざまな種類があり、高級なお寿司屋さんではネタに合わせて海苔を変えることもあるほど。有明海の海苔は、風味豊かで、おにぎりに巻くのにもぴったりです。ぜひ見た目だけでなく、食感や味のよい海苔を探して購入していただければと思います。



<掲載お礼品一例>

【海苔の三國屋】焼寿司海苔 優上 焼のり 50枚(10枚×5袋詰)
寄付金額：14,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1100573

※ 詳細は特集ページをご確認ください。

■株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「ふるさとの元気を“フル”にする、ふるさとの魅力が“フル”に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」(<https://www.satofull.jp/koduchi/>)を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

【本件に関する問い合わせ先】

お客さまから…さとふるサポートセンター E-mail：ask@satofull.co.jp

Tel：0570-048-325 受付時間：午前10時～午後5時（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）