たかたのゆめ」東京で新米食味

関係者がスクラムを組んだ形での発展に向けて意見を交わした。 える。来場者は収穫の秋を迎えた喜びを共有しながら、地元内外の つなげるか。さらなる飛躍に向け、踏ん張りどころに入ったとも言 た。大都市圏でどう認知度を高め、付加価値や農業者の所得向上に いしさを首都圏で発信する食味会が10日夜、東京・六本木で開かれ がブランド米化を進める「たかたのゆめ」。本年度収穫した新米のお 前年度から東日本大震災の復旧水田でも大規模に作付けされ、市

材を使った料理を味わ 力の向上を目指し企 ってもらい、ブランド 新米や陸前高田産食 めてきた

侑ビッグアッ プル(本社・仙台市)、 で販路拡大策を推し進 画 市に加え、これま | ヤフー㈱(東京都)が 主催した。ヤフーは本 平成25年度から「復興 格的な生産が始まった

り合った。 委員)、一般社団法人 力をどう広めるかを語 たのゆめ」の良さや魅 介会長が登壇。 おにぎり協会の中村祐 (市ふるさと納税選考 橋本さんは「粒立ち 「たか

写真あり) りがズラリ=東京都 んだんに使ったおにぎ 陸前高田産の具材をふ (電子新聞に動画) 別 がら新たな展開に向け たヒントを探った。

気を集める橋本陽さん グルメブログなどが人 デパートメント」での ソムリエ」資格を持ち 太市長に加え、「お米 ッションの前半は戸羽 が参加した。トークセ などにかかわる約60人 インターネット販売を 販路拡大、復興支援 んは陸前高田の海、 もてなし」の大切さに の幸を生かした認知向 力を込めたほか、関さ 使った菓子による「お 洋菓子研究家の今田美 て」とし、戸羽市長と 言。今田さんは米粉を プルの関欣哉代表が発 なおにぎりにも使え しさを引き立てる『縁 上に意欲を示した。 奈子さん、ビッグアッ ても味が落ちず、どん 」と期待を込めた。 中村さんも 「夢を乗せ と評 Ш な

は200½超を見込

として生産した。収量

料を抑えた特別栽培米

き、農薬や化学窒素肥

がよくて、あっさりし んら。 は味わいながら名刺交 ゴに詰めるといった創 心部をくりぬいたリン カキ、 や知識を紹介し合いな 換などを行い、専門性 作的な一品も。 宿」館主の大田忠道さ 温泉料理旅館「天地の ったのは兵庫県の有馬 たおにぎりに加え、 新米による料理を担 ウニを具材とし ホタテやサケ、

おかずのおい くなかった水田をのぞ のうち、復旧田は40% あたる5220で生産。 を占める。生育が芳し コメ作付面積の15%に が生産を担い、 本年度、33個人·団体 「たかたのゆめ」

の切り口で存在感を高 力を入れるなど、 う米」としても周知に とから「パエリアに合 米」第1号の認定を受 おにぎり協会からは 貨店などで販売され、 めてきた。 から高評価を集めたこ けた。専門店のシェフ おにぎりに適した これまでも都心の百

や独自性を意識した展 る中、さらなる新しさ 増す。震災の風化とい 向上の競争も激しさを ンド米がひしめき合 い、販路拡大や認知度 開が求められている。 った現実も立ちはだか 一方で、多様なブラ

