

～ シリアル・ルネッサンス ～ <http://www.riceisland.co.jp>

FOODEX シリーズ「お米が変わる！日本最大級のお米検索サイト komes 生産会員募集」

FOODEX ではお米産地のブースを、作る人と食べる人の交流の場として設置します。そこで RI は、その交流をネット上でも可能にするため「komes」というサイトを作成いたしました。

今までに無かった米と穀物の新しい流通方法をご提案いたします。

1月26日、米価格センターで行なわれました16年産第8回入札では、総加重平均価格は1俵15,443円で、前回対比141円と下がり続けており最低価格を記録。また、落札率も16年産の入札では一度も100%に達したことがありません。

農協及び農業生産法人では、前述の入札価格がさがり、お米の出荷が伸び悩んでいます。米業界紙の報道によれば、約6割の農協が、量販店に直に販売をしている。JAグループを通じた直接販売に関しては、生協に直接販売しているJAは414農協(49%)、一方、量販店に直売を取り組んでいる農協は、496農協(59%)となっている。ただし、そのボリュームは少なく、米の販売高に占める割合が5%以下の農協割合が、64%をしめているのが現状。三カ年で直売比率を2倍程度まで拡大するのが目標。(一部抜粋)

産地はいろいろな米を作りたい、チャレンジしてみたいと考えています。しかし上記のような農協、農業生産法人、農家ばかりではなく、どうやって販売すれば良いか模索している産地も多いことは確かです。

RIではそのような産地のお手伝いと、忙しくてなかなか産地に行けない販売店のお手伝いできればと考え「komes」を作成いたしました。サイトの作成にあたり生産会員を募集しており実際に産地を訪問しております。農家さんへ訪問した際にも下記のような意見を伺い、消費者と生産者の距離がまだまだ遠いことを感じました。

【東北の農家の長田さん談】

知人を通して、東京のお寿司屋さんが「ササニシキ」がほしいと問い合わせがきている。作っても本当に売れるのかが不安・・・。「ササニシキ」は、寒さに弱く作りづらいので、産地では「ひとめぼれ」の栽培に変わってしまった。売れるのであれば、「ササニシキ」を作りたい。「ササニシキ」を作るには、年内に、種子の手配をしないと間に合わないのだが・・・。

「komes」に入会して、メッセージとして発信してみてもどうかと提案した所、食べる人がほしいものを作ることがもっとも理想とするところ、コメズに入会して、食べる人の声を聞いてみたいとのことでした。

しかし生産者の方に入会していただくには様々なハードルがあります。まずは収支が合うのか。その次に精米して発送までという実際の作業の問題。パソコンが苦手。などいろいろです。また、お米を収穫してから直ぐに売ってしまうという今までの習慣により「17年産からスタートしたい」などの意見もあり、なかなか入会までには時間が掛かります。しかし、17年産からいきなりスタートではなく、16年産から入会して試験していただけるよう、地道に一件一件足を運び問題を解決し生産者の募集をすすめています。RIでは「楽しく食べる」を考え、お米を食べる人が楽しんでもらえる生産者とのネットワークが作れるよう、チャレンジしています。