



“おいしい会津産コシヒカリをこだわってもっと食べて欲しい”
牛たん・とろろ・麦めしの「ねぎし」 喜多方市内で田植え体験交流

企画特集 ぶくしまの米 《JA会津よつば・いいで地区本部》

福島産米は、全量全袋検査(玄米)を実施し安全性の確保に取り組んでいます。



交流も3回目となり産地と実需者との絆も強まった。JA会津よつばの長谷川一雄組合長(下の写真中央)も駆けつけ歓迎した。



福島米



“おいしい会津産コシヒカリを
こだわってもっと食べて欲しい”

牛たん・とろろ・麦めしの「ねぎし」
喜多方市内で田植え体験交流

万年雪を頂く霊峰・飯豊の山々



盛り上がった「食と農の交流会」



根岸社長らは田植え後のほ場で秋の豊作を祈願した。



斉藤さんの指導で兼用田植え機を運転する根岸社長



泥に足をこられながら手植えをした

消費拡大に貢献したい」とあざ道を語っていた。

絶好の田植え日和のこの日、田植え体験は、塩川カントリーエレベーター近くの斉藤さんの60アールほ場。斉藤さんのほ場でのイベントは3回目。早速、根岸社長らは田んぼに入り苗を一株一株丁寧に植えていった。ぬかるむ足に悪戦苦闘しながら作業し元気が声も響いた。兼用田植え機の体験はともも好評だった。

水面に引かれた直線を眺め、「稲が育つ過程が生産者の醍醐味。昨年の秋、有楽町のお店で久しぶりに食べたとろろ麦めしはとておいしかった」と斉藤さんの説明に、根岸社長は頷いていた。10月5日には稲刈りも体験する。同JAは、実需者との顔の見える交流には力を入れる。田植え後の食と農の大交流会(パーベキュー)では、喜多方自慢の食材(会津牛と牛たん、アスパラ、とん汁、郷土料理、地酒、こめ茶等)でおもてなし。会津コシヒカリのご飯も用意。参加者らは舌鼓を打ち「会津の自然と味」の魅力を感じていた。親睦を深めながら「安全・安心の会津産米にこだわっていくこと」「もっと会津産コシヒカリファンを広げること」を確認しあった。

東京都心と横浜市中心にドミナント戦略で37店舗を集中出店する「牛たん・とろろ・麦めし」の㈱ねぎしフードサービス。「ねぎし」のお店は連日大行列ができる。

圧倒的なリピート率と高い顧客満足度を誇り、テレビの情報番組に取り上げられるなど、今話題の外食チェーン。新緑がまぶしい5月20日、社員研修の一環として約40名あまりがJA会津よつば・いいで地区本部管内の喜多方市塩川町に田植え体験にやってきました。

米どころ会津は、田植えが最盛期に入り、水を張った田んぼが朝日を浴びて鏡のように輝く。周囲の山々の影も映り込む。残雪の飯豊連峰を背に5月中旬頃から「極上の会津喜多方米」の田植え作業が始まった。

「ねぎし」のお店には年間のべ450万人が訪れる。日本古来の食文化である「とろろ」と「麦めし」のおいしさを広め伝承していくことで「日本のとろろ文化」への貢献を目指す。会津喜多方産コシヒカリも店舗で提供しており、自社の商品に理解を深めようとする地研修には力を入れる。根岸榮治社長は、「研修は貴重な体験です。提携産地の取り組みをお伝えしながら、会津喜多方産コシヒカリの