

PRESS RELEASE

報道関係各位

2015年9月18日
株式会社八代目儀兵衛

**土壌肥沃度診断のSOFIXを活用した京都府与謝野町の27年度産新米を、
与謝野産の野菜やご飯のお供を取り入れた限定御膳と共に米料亭にて初お披露目！
9月26日～27日の2日間 八代目儀兵衛 東京銀座店・京都祇園店で開催！**

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、産学公連携で共同研究したSOFIX処方で作られた京都与謝野町産コシヒカリ「京の豆っこ米」（平成27年度産新米）を、米料亭 八代目儀兵衛 京都祇園店、東京銀座店の2店舗で、京都与謝野町“新米”フェアとして9月26日～27日の2日間限定で提供致します。



◆土壌肥沃度診断のSOFIXを活用した新米

SOFIXとは、土壌に含まれる成分を数値化し、科学的な知見に基づき、土壌診断、処方改善できるようにした土壌指標のことです。農業では一般的に、土壌改良は生産者の経験と知恵による感覚的なものでしかありませんでした。しかし、SOFIXはそれを数値化することで、“土壌の健康状態を見える化”し、肥料を必要な分量だけ入れて処方できます。さらに、SOFIX処方田で作られたお米を、八代目儀兵衛が官能的なお米の品質査定を行うことで、より「甘さ」を追求したお米をつくりました。

◆科学的根拠に基づいたお米の農業モデルの確立

株式会社八代目儀兵衛は、日本人が長年親しんできた甘くて美味しいお米づくりが衰退することに危機感を感じ、お米づくりの研究事業に取り組んでおります。京都府北部の与謝野町とは、2009年から自然循環農業の共同研究や無農薬農法の実験など新しいお米作りにチャレンジしてきました。2013年からは与謝野町が主体となり、産学公連携による「丹後与謝野町新しい農業モデル確立協議会」を発足しました。

私たちは、米穀小売商業組合連合会（日米連）に認定された23名のお米マイスターが在籍しており、官能的なお米の品質査定の分野において参画しております。また、農業モデルに科学的な知見を有する大学（立命館大学・三重大学・東京大学）にも参画いただき、互いの専門的知見を活かしながら、お米づくりを主導していき、科学的根拠に基づいた新しいお米農業モデルの確立を目指しております。

◆土壤肥沃度診断 SOFIX の活用による有機農法の研究

立命館大学 総合理工学院 生命科学部・生物工学科 教授 久保 幹氏が主となり、土壤中の総細菌数および物質循環活性に基づいた土壤肥沃度を開発しました。有機農法では、土壤中に未分解の有機物が蓄積されます。このような有機物の一部は植物生長促進作用を有することが近年知られつつあります。しかし、土壤中の有機物の大部分は植物によって直接的に利用されることはなく、土壤生物や土壤細菌の働きによって分解（無機化）されることで、やがて農作物に利用されます。

従来の土壤診断技術では化学分析による肥料成分の解析のみで、土壤環境および堆肥環境を正確に把握できておりません。SOFIX では、土壤診断の指標として土壤細菌（生物活性）に着目し、土壤中の総細菌数およびそれらの細菌に起因する窒素循環活性に基づいた土壤診断を開発しました。この SOFIX を適応し、土壤改善・改良を行うことで、化学肥料の低減や安定的な有機農業へ貢献できると考えられております。

◆SOFIX 処方で栽培された京都与謝野町産コシヒカリ「京の豆っこ米」

京都与謝野町は、豊かな自然に囲まれた地域で、肥沃な土壤や豊富な清水があり、昼夜の寒暖の差があるなど稲作に適した環境があります。「京の豆っこ米」とは、与謝野町の地域資源の「おから」「米ぬか」「魚あら」を原料にした 100%有機質肥料「京の豆っこ」 を使って栽培された京都丹後産こしひかりです。化学肥料や農薬をできるだけ減らし、自然環境にやさしいお米となるよう配慮した安心・安全・良食味を追求し、お米のブランド化を図っております。今回の SOFIX 処方田では、有機質肥料「京の豆っこ」を調整することにより、土壤改良を行い、良食味のお米を生産しました。



◆「お米のメディア」としてお米を軸とした地域PR貢献

京都与謝野町“新米”フェアは、「お米で地域を盛り立てたい」という想いもあるイベントです。今回のイベントでは、SOFIX 処方田で栽培された「京の豆っこ米」と共に、より一層お米を楽しんでいただくため、与謝野町で採れた食材をふんだんに使った限定の京都与謝野町オリジナル御膳をご用意しました。

お米に特化し、東京銀座と京都祇園にアンテナショップをもつ八代目儀兵衛だからこそ、リアル店舗を通し、お米の魅力を十分に発信し、実際に食事をしてもらうことで、「京の豆っこ米」や与謝野町の特産品の認知が広がり、お米を中心とした与謝野町の地域ブランディングに寄与できると考えています。八代目儀兵衛は「お米のメディア」として、全国のお米を中心としたプロモーション事業を続けていきたいと考えております。



◆『京都与謝野町“新米”フェア』限定オリジナルメニュー“与謝野御膳”

八代目儀兵衛が SOFIX 処方で栽培された「京の豆っこ米」と相性の良い、与謝野町の食材を使ったオリジナル御膳です。より一層お米を楽しんでいただく体験をご準備しております。

【与謝野御膳 1日限定各店10食提供】

与謝野町で採れた新鮮野菜の天ぷらをはじめ、京都牛しぐれなどのご飯のお供もご用意しております。



京都与謝野町オリジナル御膳 1520円

◆「京都与謝野町“新米”フェア」開催概要

【期間】 2015年9月26(土)～9月27日(日)

営業時間：ランチタイム 11:00～14:30

ディナータイム 18:00～21:00(最終入店) ※与謝野町御膳はランチのみの提供となります。

【開催場所】 米料亭 八代目儀兵衛 (<http://www.hachidaime.co.jp/>)

- ・ 祇園米料亭 八代目儀兵衛 京都市東山区祇園町北側 296
- ・ 銀座米料亭 八代目儀兵衛 東京都中央区銀座 5丁目 4番 15号 エフローレ銀座 1階

=====

■株式会社八代目儀兵衛について

京都に代々続く老舗米屋。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、京都祇園八坂前・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。

■株式会社 八代目儀兵衛 本社所在地

〒600-8883

京都市下京区西七条北衣田町 10

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518

URL: <http://www.okomeya.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当者：松下 祐

電話：090-3959-2175

メール：matsushita@okomeya.net

=====