

**農業体験を通じて、生産者への感謝の心や「食」の大切さを学ぶ**

**スシロー専用米を育てる田んぼで、田植え、稲刈り体験ツアーを開催しました**

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES (本社：大阪府吹田市、代表取締役社長CEO：水留 浩一、以下F&LC)は2024年4月から9月にかけて、回転すしチェーンの「スシロー」をご愛顧いただいているお客さまを対象として、食育の活動のひとつである「スシロー米 田植え・稲刈り体験ツアー」を実施いたしました。本イベントは、子どもたちに「スシロー専用米」を育てる田んぼでの農業体験を通じて、生産者への感謝の心や「食」の大切さを育んでいただける取り組みとして、2015年から実施しています。ツアー全体で総勢176名もの方にご参加いただき、いずれも盛り上がったイベントになりました。

今後も、このような食育の機会をご提供することを通じて地域の方々との交流も深めてまいります。また、この度収穫したお米は今後「スシロー」で提供する予定です。

**■田植え「スシロー米 田植え体験ツアー」の様子**

2024年4月27日（土）滋賀県／5月18日（土）千葉県、2か所で開催



初めての田んぼに入る子どもたちも多く緊張の瞬間です。田植え、がんばるぞ！



写真左：丁寧に苗を植えています。

写真右：ランチの後は楽しいクイズ大会、お米に関する出題で盛り上がりました。

### 参加者の声

「普段できないような貴重な体験をさせていただきとても楽しめました！」

「初めての田植え体験でしたが優しく教えていただき楽しく植えることが出来ました。」

### ■稲刈り「スシロー米 稲刈り体験ツアー」の様子

2024年9月21日（土）兵庫県



集合写真です。大勢の方にご参加いただきました。



写真左：はじめての鎌を使った稲刈り体験、どんどん上達するみなさまに生産者の方々も驚いていらっしゃいました。

写真右：稲刈りのあとは、クイズや座学を通じてお米や食べ物大切さを学び、最後は、スシロー博士認定証の授与式が行われ、記念品の贈呈も行いました。



## 参加者の声

「社員が親切・おもしろい、また来たいと思った。食育としての内容が充実していてよかったです。」

「今回、稲刈り体験ツアーに参加させていただき本当にありがとうございました。一生の思い出になりました。」

### ■田植え「スシロー米 田植え体験ツアー」概要

- ・日時、場所：2024年4月27日（土）滋賀県／5月18日（土）千葉県、2か所で開催
- ・参加者：滋賀県、20組63名 千葉県、18組58名 ※スシロー公式 LINE アカウントからの事前応募より抽選
- ・スシロー米品種：滋賀県、レーク65／千葉県、ふさこがね
- ・内容：田植え体験、昼食、座学（お米クイズなど）、スシロー博士認定書贈呈
- ・協力：スシロー米生産者の皆さま、滋賀蒲生町農業協同組合、全国農業協同組合連合会 滋賀県本部、君津市農業協同組合、全国農業協同組合千葉県本部、富津市役所、全農パールライス株式会社

### ■稲刈り「スシロー米 稲刈り体験ツアー」概要

- ・日時、場所：2024年9月21日（土）兵庫県
- ・参加者：19組57名 ※スシロー公式 LINE アカウントからの事前応募より抽選
- ・スシロー米品種：どんとこい
- ・内容：稲刈り体験、昼食、座学（お米クイズなど）、スシロー博士認定書贈呈
- ・協力：スシロー米生産者の皆さま、兵庫みらい農業協同組合、全国農業協同組合連合会 兵庫県本部、全国農業協同組合、全農パールライス株式会社

### 【スシロー米とは】

すしの命はしゃり。しゃりこそ、すしのもう一つの主役だと考えています。「スシロー」では、2011年度産より全農パールライス株式会社の全面協力のもと、産地と提携し、「スシロー専用米」の収穫に取り組んでいます。全国の店舗で使用する米は、年間約2万トンにも上り、この専用田んぼで育てたお米がスシロー全体で使用する米に占める割合は約40%（2024年2月現在）で、今後はさらにさまざまな産地との連携を進めていく予定です。農作物である米は、その年の天候によって味も収穫量も異なります。特定の産地・生産者に、すし米としての適性があり、安定した収穫量を見込める品種を生産していただくことで、「スシロー」が理想とするしゃりを毎日提供することができています。

ここ数年は、生産者と直接対話を重ねながら、より美味しいしゃりを実現するためのすし米の開発にも取り組んでいます。引き続き様々な産地との連携を進め、「スシロー専用米」の収穫を続けていきたいと考えております。

FOOD & LIFE COMPANIESのサステナビリティに関する取り組みは以下からご確認ください。

<https://www.food-and-life.co.jp/sustainability/>

#### <本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES 広報部 広報課

電話：06-6368-1063（土日祝除く平日）メール：[press@food-and-life.co.jp](mailto:press@food-and-life.co.jp)