

## ○団体情報

稲瀬町自治協議会

〒024-0041 北上市稲瀬町前田 276

<https://kitakami-inase.jp/self-govt/>

## ○対象商品情報

### ●品名：

「岩手県北上市稲瀬産 銀河のしずく」

### ●価格：

3kgで2500円での直販（お土産や贈答にも活用）

### ●現在の米袋のサイズ

タテ 365mm × ヨコ 180mm × マチ 75mm

### ●商品のこだわり

・北上市稲瀬町では、北上川沿いの肥沃な土地と寒暖差の大きな気候を活かし、古くから稲作を行ってきました。

#### ・こだわり①「早池峰からの水」

近隣エリアは、ほとんどが北上川や和賀川の水を使った栽培を行っています。一方、稲瀬町では多くのエリアで、霊峰早池峰山系を源流とした水を使っています。このあたりの山はマグネシウムの含有量の多い「蛇紋岩」が占める割合が高いことが特徴です。一般的に白米の「マグネシウム／カリウム」の比率が高いほど「おいしい米」であるといわれており、早池峰からの水が私たちの米のおいしさにつながっています。

#### ・こだわり②「宮沢賢治から続く土壌改良」

「稲づくり」の基本は「土づくり」です。地域では、農薬や肥料は最小限に抑えているほか、使う日肥料についてもJAいわて花巻の「賢治の教え」を活用しています。「賢治の教え」は童話作家で農業指導・土壌改良の専門家でもあった宮沢賢治に由来しています。

#### ・こだわり③「銀河のしずく」

7年前に生産が始まった新品種「銀河のしずく」。近隣エリアでは、稲瀬が最も早く栽培をはじめました。特徴は、味は甘すぎず、さっぱりとしています。ほどよい粘りがあり、口の中で噛むたびに程よい甘さが広がります。甘味は冷めても変わらないことが特徴で、お弁当屋おにぎりにも最適です。また、病気に強く、倒れにくいという特徴もあり、現在、生産がひろがっています。

稲瀬産の銀河のしずくは、特に夏場の寒暖差が大きいことから、玄米であっても透明感があり、後味のよい甘みと弾力が感じられます。

### ●パッケージデザインで留意していただきたい事項

- ・トレーサビリティとして「岩手県北上市稲瀬産銀河のしずく」はどこかに明記いただきたい
- ・袋の形状にこだわりはありませんが、作業性も重視したデザインにしていきたい
- ・商品の一部が外からも見え、「米の白さ」がわかるようにしてほしい

### ●新しいパッケージデザインに望む事項

- ・今回、直販や贈答用の販売に向けてプレミアム感を出していただきたいです
- ・早池峰水系の「水のよさ」がわかるデザインにほしい  
（ただし、早池峰山は隣の花巻市と紫波町にまたがる山であり、宮沢賢治も花巻市出身であるため、他市との差別化を図る表現を生み出したい）