



多分の魅力をブランディング！ ひらの棚田米で地域おこし

西多分町平野地区の棚田で生産した米を
 「ひらの棚田米」としてブランド化し、
 毎年出荷量・売り上げともに増やしている
 ひらの棚田米振興協議会のみなさん。
 棚田米を通じた地域活性化への
 思いをご紹介します。



ひらの棚田米振興協議会
 こそのとしのり
小園 敏則 会長

西多分町出身の米農家。現在は北多分町の自宅から平野地区に所有している棚田へ毎日通うかわら、イベントの運営や商品の受注、配達などを行う。

おいしい ひらの棚田米

良質な土壌と豊かな水に恵まれた西多分町平野地区は、伝統的に米作りに適した土地で、江戸時代には代々多分家に米を献上してきました。

稲の収穫時期は、一定期間の気温の合計値で決まります。朝夕の寒暖差の大きい山間部で育てる棚田米は、時間をかけてじっくりと栄養を蓄えるため、甘みが強く、もちりと粘り気のある食感を味わえるのが特徴。

小園会長は「こうした棚田米ならではの味があるのに、それを生かさないのはもったいない。おいしさをより多くの人に広められたら」と、平成23年に平野地区の米農家3人で、前身となる「平野棚田米保存協議会」を設立し、平野でとれた棚田米のブランディングを始めました。