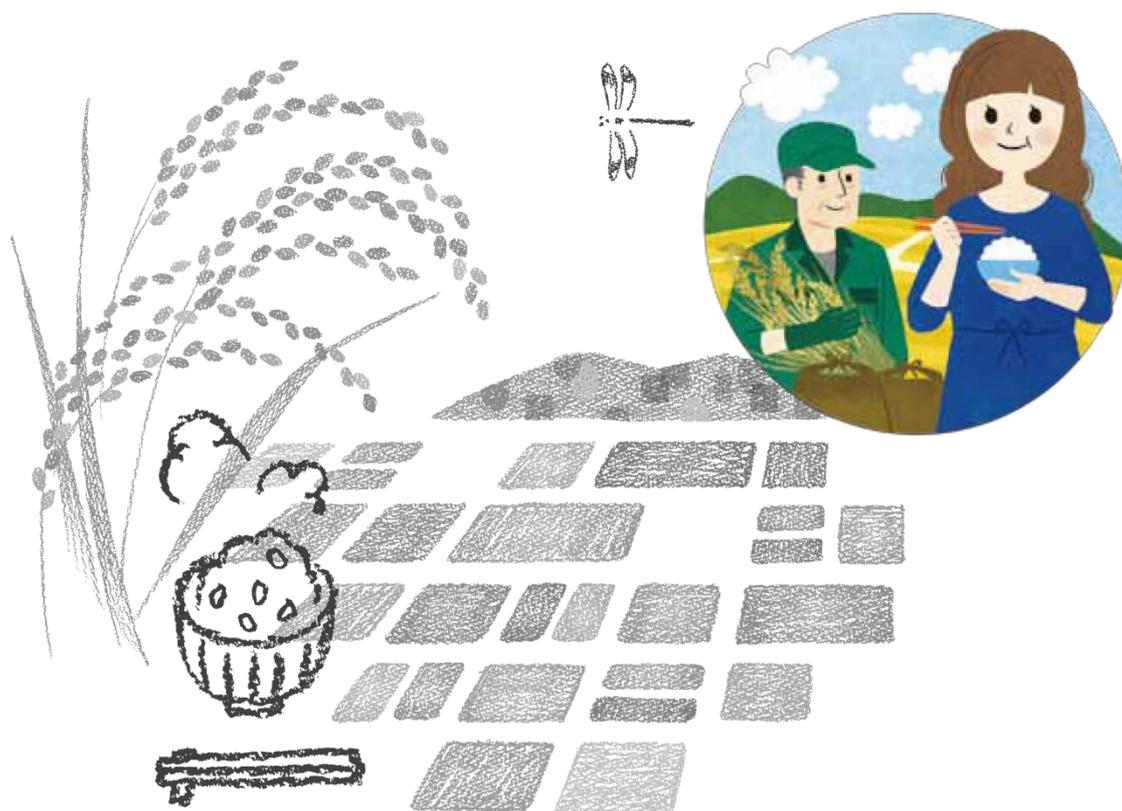


お米応援チーム 2019年度 活動総括



〈お米応援チーム活動趣旨〉

お米の自給力を高め、持続可能な主産地を形成するため、生活クラブは産地と話し合い、農法や、年間契約量を決めています。そして、「食べる約束＝予約を中心とした取り組み」を進めています。「予約」を基本として利用することで、生産者は安心してお米を作り続けることができます。しかし近年お米離れが進み、契約した利用量を維持することが難しくなっています。そこで、消費材メッセージ委員会を中心に“お米応援チーム”を結成し、生活クラブの米政策について学び、利用につながる活動を模索していきます。

- ・お米応援チーム会議を月に1回開催します
- ・生活クラブのお米に対する考え方（米政策）を学習します
- ・会議の中で、「産地を理解する」「お米がもっと食べたいくなる」「お米の価値を広め、利用を促進する」ためのアイデアを出し合い活動を決定します。活動ごとにグループ分けをして活動の組み立てを行ないます
- ・11月に開催する「黒磯を迎える交流会」で活動内容を報告します

【第1回会議】5/27(月)

★生活クラブのお米の利用状況の勉強会(第6次米政策中間まとめを参考に)

★米の利用促進のためのターゲットの整理

ターゲット：①未利用者または②未予約者で

③20～55歳の子育て世代④55歳以上の二人世帯・単身者

①③④→まずは食べてもらい、味や取組意義を知って欲しい

②③④→予約の意義を知って予約して欲しい

★アイデアを自由討議したのちグルーピング

A. 広報紙・WEB

- ・簡単に予約、キャンセル、増減できることのアピール
- ・安全性、市販との違いをアピール
- ・銘柄アピール（パッケージだけでは良さが伝わらない）
- ・予約の実績を掲載するより、取り組む意義や生産者の現状などを報告（新規加入者は、予約率や目標などは分からない）

B. イベント

- ・お米の豆知識
- ・生産者から教えてもらうお米のレシピ
- ・炊飯後の保存方法
- ・未利用者のアンケート(2018年度世田谷センター実施)
- ・乳幼児のママ、子育てママ対象レシピ集
- ・グルテンフリー、米粉レシピ集

参考

- ・リーフレット「お米ってすごい！もっと食べなきゃもったいない！」
- ・ミニリーフレット「毎日食べるお米だからこそ、わかって食べよう！」

C. 企画

- ・各まちで予約のやり方説明会
- ・各まち企画でお米を使用し継続的にアピール
- ・配達員向けに試食やサンプル米を準備
- ・米粉を使用した料理企画
- ・お米加工品試食会（お菓子など）

【第2回会議】6/25(火) ★3つのグループから各自興味のあるグループへ分かれて討議

広報紙・WEBグループ	レシピグループ	企画グループ
<ul style="list-style-type: none"> ・まち広報紙でリレーコラムを掲載。(8月～11月予定) ・市販品との違い、品種などの情報を伝えていく ・生産者(産地)と企画会場を中継するのはどうか 	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピは沢山あるので、レシピを作成するより伝える事に注力する ・OCRで利用している組合員が、予約する経緯の1つとしてレシピを使って欲しい ・広報との連携(9月みなみ風) 	<ul style="list-style-type: none"> ・まち大田の遊佐消費地交流会では、お米の食べ比べを実施し当日予約が4名。追加も3名 ・予約アイテムの討議

【第3回会議】7/23(火) ★グループごとに討議

<ul style="list-style-type: none"> ・予約の重要性。市販品との違い(農業使用回数)を掲載 	<ul style="list-style-type: none"> ・みなみ風(11月号・2月号)で「お米を食べよう。」と呼びかけを行なう。土鍋で炊く事を提案し、ご飯と合う消費材(海女のりなど)も紹介していく 	<ul style="list-style-type: none"> ・まち・ちいきの企画で使用できるパッケージを作成。収穫から保管状況など見えない部分を伝えて行く。共同開発米の歴史なども
--	--	---

【第4回会議】8/27(火) ★現状確認と今後のスケジュール確認

<ul style="list-style-type: none"> ・予約の重要性。市販品との違い(農業使用回数)を掲載 ・11月に1人1枚チラシ配布 	<ul style="list-style-type: none"> ・みなみ風(11月号・2月号)で呼びかけ *11月号用原稿:9/16㍻切 2月号用原稿:12/9㍻切 	<ul style="list-style-type: none"> ・まち・ちいきの企画で使用できるパッケージを作成(1まち1セット) →黒磯を迎える交流会でデモをする ・収穫から保管状況など見えない部分を伝えて行く。共同開発米の歴史なども。 ・必要資料を集約する。 ・9/13(世田谷C)、10/17(ベイ東京C)10月(大田C)で職員・委託メンバー対象に試食予定
--	--	---

【第5回会議】9/24(火) ★現状確認と今後のスケジュール確認

<ul style="list-style-type: none"> ・1人1枚チラシを配布予定。10月29日理事会承認としたいので、10月半ばまでに仕上げ、チェック等のための余裕をもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍保存したお米の調理方法のレシピ作成(2月みなみ風12/9㍻切) 	<ul style="list-style-type: none"> ・センターでの試食会を実施、デポー試食会を予定。アンケート内容を、黒磯消費地交流会で発表する。
---	--	---

【第6回会議】10/21(月) ★現状確認と今後のスケジュール確認

★那須山麓米・生産者迎える交流会での活動報告について

・チラシ案確認		・各センターでのお米試食会の報告
---------	--	------------------

◆広報紙・WEBグループ

11/4～配布 組合員一人一枚チラシ『「よやくらぶ」でお米をよやくして生産者を応援しよう!』

◆レシピグループ

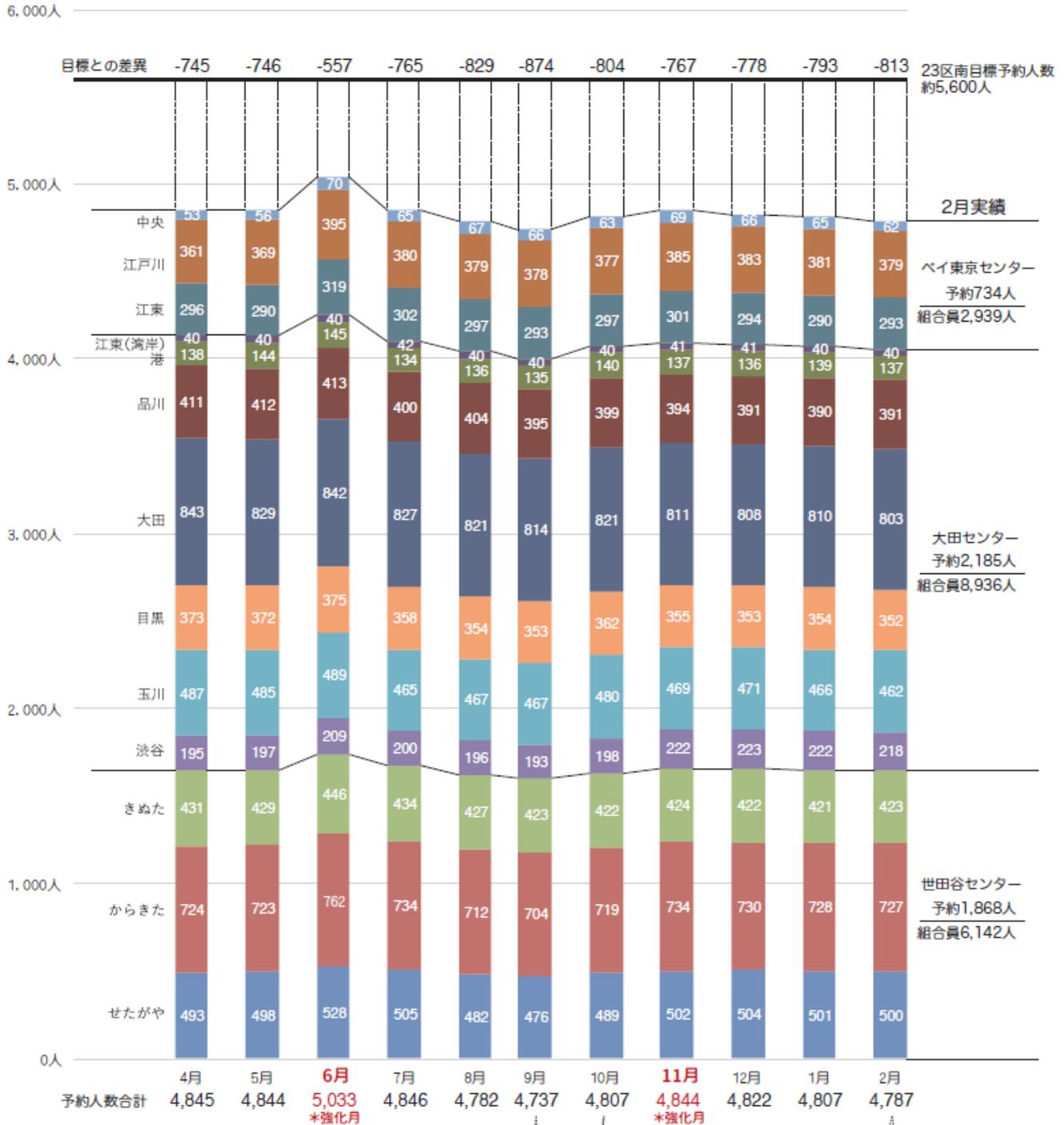
23区南広報紙「みなみ風11月号」「みなみ風2月号」お米を食べよう呼びかけ

◆企画グループ

おむすび企画(配達員対象試食会)9/13 世田谷センター・10/4 大田センター・10/17 ベイ東京センター

おむすび企画(デポー)11/18

2019年4月～2020年2月 23区南 米予約人数の推移



6月 遊佐消費地交流会 (きぬた・目黒・品川・大田)

9月 企画チーム：おむすび企画(米試食会)
世田谷センター*配送員向け

10月
企画チーム：おむすび企画(米試食会)
大田センター・ベイ東京センター*配送員向け

2月 レシピチーム：みなみ風掲載

11月 企画チーム：おむすび企画(米試食会)
デポー*来所者向け
広報チーム：組合員一人一枚チラシ配布
レシピチーム：みなみ風掲載
那須山麓米生産者を迎える交流会

23区南目標予約人数
約5,600人

2月実績

ベイ東京センター
予約734人
組合員2,939人

大田センター
予約2,185人
組合員8,936人

世田谷センター
予約1,868人
組合員6,142人