

日本一に輝いた地元生産の「コシヒカリ」が茨城県大子町の返礼品に登場。
ふるさと納税ならではの方法で届けたいという事業者の想いを
「お一人様限定の定期便」企画でサポート。

全国約 250 の自治体にふるさと納税事業の支援サービスを提供するレッドホースコーポレーション株式会社(本社:東京都墨田区、代表執行役社長:山田健介、以下 当社)は、茨城県大子町(だいがまち、町長:高梨哲彦、以下 大子町)が、6月21日(水)より寄附受付を開始したふるさと納税新規返礼品に関して、企画から公開まで支援を行いました。

新しく登録された返礼品は、2022年12月3日(土)に開催された「第1回全日本お米グランプリ in北広島町」で全国363点の中から日本一のグランプリに輝いた大子産米販売促進協議会 藤田久人氏(ふじた ひさと、85才)が作った「大子産米コシヒカリ」です。その「大子産米コシヒカリ」を、寄附者お一人様限定で6俵(玄米 360kg)を1年間、毎月、精米約 25kg お届けするものです。当社は、この返礼品をきっかけに全国の人に大子町を知っていただき、大子町の良さを感じていただきたいという想いがあり、今回の企画を提案しました。



粒が大きく、噛むごとにお米の甘みとうまみがあふれる、「第1回全日本お米グランプリ in北広島町」で最優秀グランプリに輝いた大子産米。

大子町は米の生産に適した環境や豊かな自然があり、地元の農家が自信を持って育てた米を味わうことができます。町内で栽培される米は、農薬や化学肥料を極力控え、自然栽培を中心とした栽培方法が取り入れられています。地元の農家が一つひとつ丁寧に育てた米は、甘みが強く、つややかで、炊き上がりがふっくらとしておいしいと評判です。

昨年、開催された「第1回全日本お米グランプリ in 北広島町」には全国から363点の応募があり、1次・2次の予選で30点に絞られ、12月3日（土）に本選の審査が行われました。13人のお米や食に関する専門家が審査員として、炊きたてのごはんの味や香り、食感や外観（透明感）などを審査した結果、大子産米販売促進協議会 藤田久人氏（85才）が作った「大子産米コシヒカリ」が最優秀グランプリに輝きました。表彰式で藤田氏は「夢のような表彰をいただき感謝に耐えられません。これからも若い人たちにも安心安全なお米を届けていけるよう、日々、励んでまいります」と喜びを表現しました。



日本一のお米「大子産コシヒカリ」のふるさと納税限定返礼品の企画・開発を当社が事業者をサポート。

大子町の返礼品として新しく登場するのは日本一に輝いた藤田久人氏を作る「令和5年産大子産米コシヒカリ」が寄附者お一人様限定、1年間、毎月25～27kgを都度精米して届ける定期便です。この25～27kgという分量は、大家族や中小企業のオーナー、飲食店を営む個人事業主の方などに寄附いただきたいという想いで設定しました。

返礼品の事業者である大子町特産品流通公社は、地域の農産物や特産品の販路拡大、販売や流通促進をしております。農産物や特産品の効率的な流通を図るため、地域内の小売業者や流通事業者との連携を強化し、生産者と消費者をつなぐ架け橋となっています。これらの背景から、返礼品としては一般に流通される手法と違った方法で考えてほしいとの希望がありました。それを受け、当社の経験とノウハウから企画した「お一人様限定の定期便」を提案しました。

本返礼品の登録にあたっては、当社が登録や紹介文の作成、公開まで全面的にサポートしました。本返礼品を通じて、「大子町が日本一おいしいコシヒカリの町であること」や「大子町の自然の豊かさ」などをアピールし、大子町の良さを知ってもらえればと考えています。当社は今後も町、事業者とともにふるさと納税を通じて地域の魅力を広く全国に伝えていきます。

<大子町長の本返礼品にかける想い>

コシヒカリは、茨城県大子町の気候風土に適応して育てられています。

この地域では、台風や風が強いことが多いため、耐倒伏性が高い品種が求められます。

コシヒカリは、風に強く倒れにくい性質を持っています。

また、大子町ではコシヒカリの栽培において生産性と品質管理に重点を置いています。

農家の方々は、厳しい品質管理基準を守りながら、高品質なお米を生産しています。そのため、安定した品質のコシヒカリが生産されています。そのため、安心・安全なお米としても人気があります。大子町のお米は、地元の直売所や農産物市場で購入することができます。新鮮で美味しいお米を楽しむことができるので、茨城県を訪れた際にはぜひ試してみてください。

<大子町特産品流通公社の本返礼品にける想い>

日本一の米を選ぶ大会でグランプリを獲得した藤田久人さんが所属する大子町の「大子産米販売促進協議会」は米の生産者で作る団体で、20代から80代の農家およそ40人がメンバーとなっています。大子町で作られるお米は豊かな清流と囲まれた山々による昼夜の寒暖差が大きい気候により、粒が大きくうまみや甘みが凝縮されているのが特徴です。当社は、地域の農産物や特産品の価値を最大限に引き出し、地域経済の活性化を目指しています。消費者には良質で新鮮、安心・安全な農産物を提供し、生産者には販売や販路拡大、流通のサポートを引き続き行っていきたいと考えています。

<当社担当者の想い>

大子町ならではの特産品や加工品の開発に取り組み、地域ブランドの形成や販路の開拓の支援ができれば最高です。特産品の魅力を引き出し、地域の資源を活かした商品開発を行い、大子町を全国にPRすることで多くの人々にその魅力を知ってもらい、観光客が増えることを願っています。また、地域の企業や農業、漁業などの振興につなげ地域の活性化や町おこしにつなげていきたいと考えています。



■返礼品概要

◇返礼品名：【お一人様限定】令和4年第1回全日本お米グランプリにて日本一を受賞した藤田久人氏（85才）が令和5年度栽培収穫する大子産米コシヒカリ6俵（玄米360kg）

◇寄附金額：1,296,000円

◇事業者名：一般社団法人 大子町特産品流通公社

- ◇寄附受付期間：2023年6月21日(水)～8月31日(木)
- ◇お届け期間：2023年11月から2024年の10月まで
- ◇内容量：6俵(玄米360kg) ※毎月精米して25～27kgを12ヶ月連続でお届け
- ◇限定数量：お一人様限定
- ◇商品特長：全日本お米グランプリの審査にて日本一に輝いた藤田久人氏の栽培するコシヒカリ。「食味値が高く、一粒一粒が大きく、食感が良い」「噛むごとにお米の甘みとうまみがあふれ、しっかりと甘みが残る」との評価を得ました。
※6俵(12袋)を1年間毎月(12回)、都度精米して25～27kgお届けします。
- ◇掲載ふるさと納税サイト：楽天ふるさと納税、ふるさとチョイス、ふるなび、ふるさとプレミアム、JRE MALL ふるさと納税、au Pay ふるさと納税、mont・bell フレンドエリアふるさと納税

【レッドホースコーポレーション株式会社】



本社：〒130-0015 東京都墨田区横網 1-10-5 KOKUGIKAN FRONT BUILDING 2階

設立：1964年3月

代表者：代表執行役社長 山田 健介

事業内容：地域産業支援及び活性化事業、コンシューマー事業

URL：<https://www.redhorse.co.jp/>

ふるさと納税事業サイト URL：<https://www.redhorse.co.jp/furusato-nozei/>

【茨城県大子町】



大子町

大子町役場：〒319-3521 茨城県久慈郡大子町大字北田気 662 番地

町長：高梨哲彦

面積：325.8 平方キロメートル

人口：15,280 人(2023年4月1日現在)

世帯数：7,141 世帯(2023年4月1日現在)

URL : <https://www.town.daigo.ibaraki.jp/>

【一般社団法人 大子町特産品流通公社】



所在地：〒319-3521 茨城県久慈郡大子町北田気 662 大子町営研修センター 研修棟 2F

設立：2017年11月22日

代表者：理事長 高梨 哲彦

URL : <https://daigo-iimono.com/organization/index.html>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

担当：見原(みはら)

電話番号：03-6402-7614

e-mail : service-info@redhorse.co.jp

【本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ先】

担当：見原(みはら)

電話番号：070-1608-2531

e-mail : service-info@redhorse.co.jp