白石市産ササニシキを使用した スイーツの商品開発

東北芸術工科大学 企画構想学科
古山彩由

卒業制作を行おうと思ったきっかけ

白石市の農家で生まれ育ったこと

実家はお米と仔牛を育てている農家。

生まれた時から自分の家でつくられた農作物を食べて育ち
食べ物への感謝や、農業の大切さを知っていた。

大学進学のために一度白石市を離れたが
それによって白石市が良いところだと改めて実感。

自分を育ててくれた白石市と農業に報いるため
卒業制作では地元の農産物を取り扱おうと考えました。

宮城県白石市とは

宮城県の最南端の市
蔵王連峰の麓に位置し、江戸時代には
白石城の城下町として繁栄した。

映画：ラストレター
100回泣くことなど

片倉小十郎

弥治郎こけし

白石城

キツネ村

白石うーめん

農産物について

稲、麦、雑穀
芋類、豆類

水稲　　：1,001経営体

ばれいしょ：135経営体

野菜

白菜：207経営体

大根：202経営体

果樹

かき：29経営体

りんご：８経営体

畜産

肉用牛：60経営体

乳用牛：39経営体

コシヒカリなどの米をはじめ

多くの農作物、畜産品が生産されている それに加えて…

農林水産省わがマチ・わがムラ白石市基本データより

白石市の農作物について

ササニシキ

第21回
米・食味分析鑑定コンクール国際大会
都道府県代表お米選手権
『特別優秀賞』

たまご

2017年
食材王国みやぎ
『ブランド化部門大賞』

竹鶏ファーム TAKETORI FARM オンラインショップ
しあわせはたまご色。

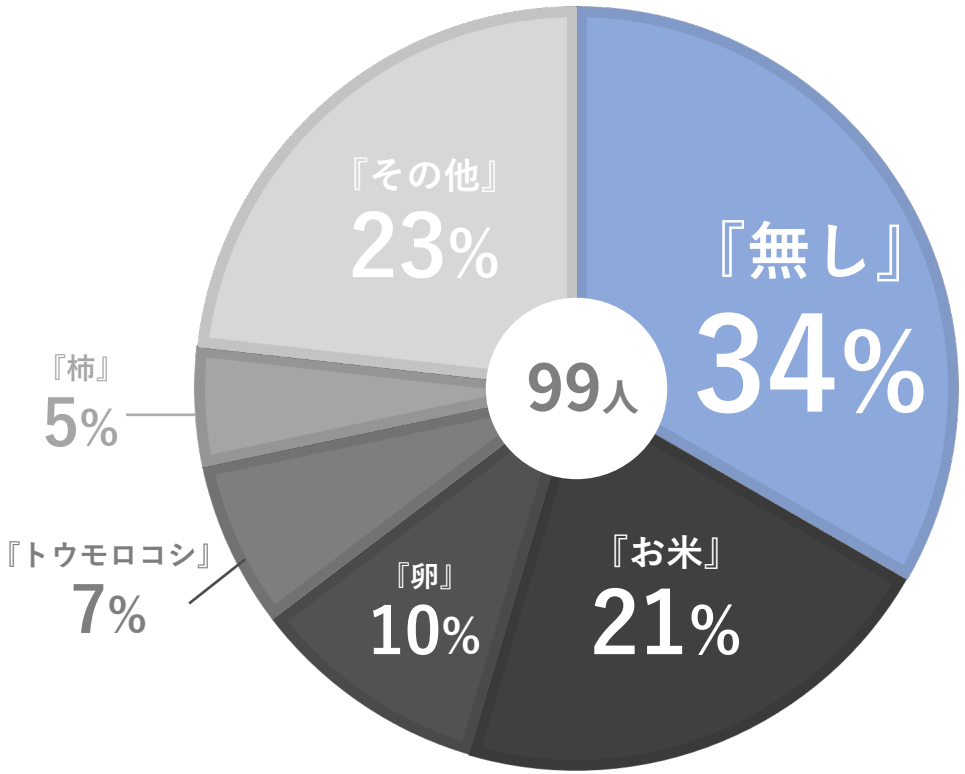
和牛

第11回
全国和牛能力共進会
（和牛オリンピック）
『6位入賞』

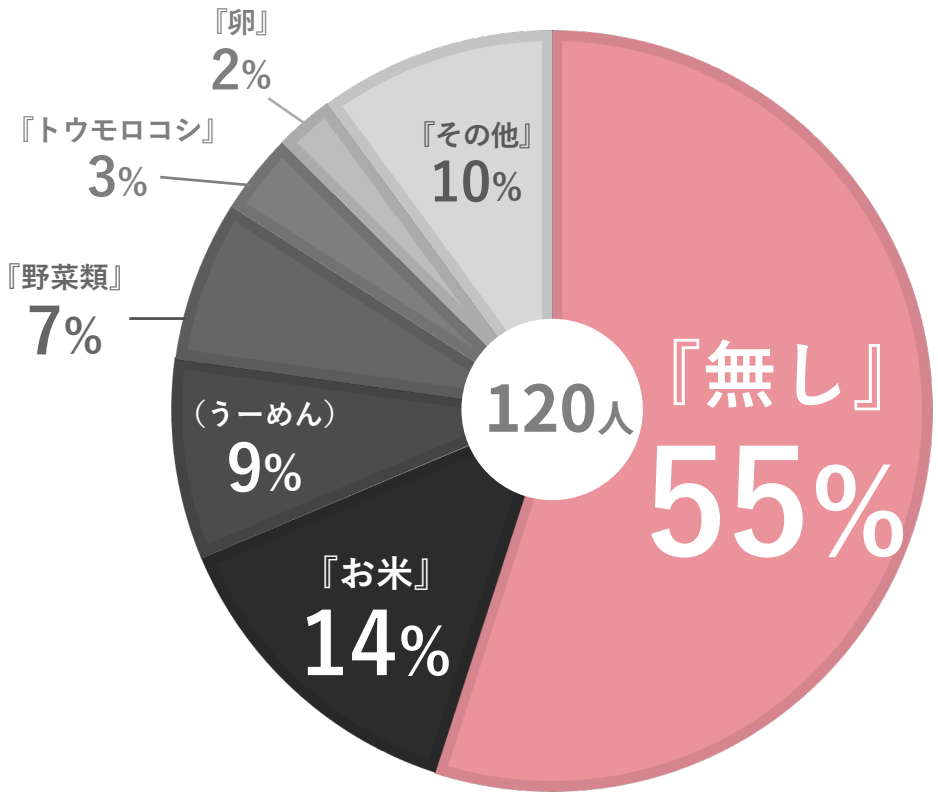
ただ色々な農産物が作られているだけでなく
賞を貰うほど美味しいものがたくさん！ しかし…

白石市の農産物で一番有名だと思うもの

【白石市に住んだことがある人】



【白石市に住んだことがない人】



どちらとも『無し』が一番多い結果に

農産物の認知度は高く無いのが現状

自己調査　『宮城県白石市についてのアンケート調査』

課題

地域課題

白石市の地域産業の推進

農産物が認知されていない
特産であった『白石三白』の消滅

ゴール

白石市の農産物について認知拡大

まずは白石市民に自分たちの市で
生産されている農作物を知ってもらい
自分たちの住んでいる市を
好きになってほしい

今回使用する農産物

今回は「ササニシキ」を中心に認知拡大を行う

- 現在市をあげてブランディングを行っている
- ササニシキ復活プロジェクトに父が所属している
- 母校の白石高校が毎年ササニシキのイベントを行っている

父が頑張っている姿を見ているからこそ応援したい

ササニシキについて

今では唯一無二の希少米

さっぱり × 粘り気が少ない

かつてササニシキは宮城県を代表する銘柄米だった

しかし繊細なお米で冷害に弱く
平成の米騒動以降作付け面積が激減

今では希少米となっている

畦かえる（ササニシキ復活プロジェクト）について

もう一度白石市産ササニシキを日本一へ

平成元年　白石市産ササニシキが**日本一**を獲得

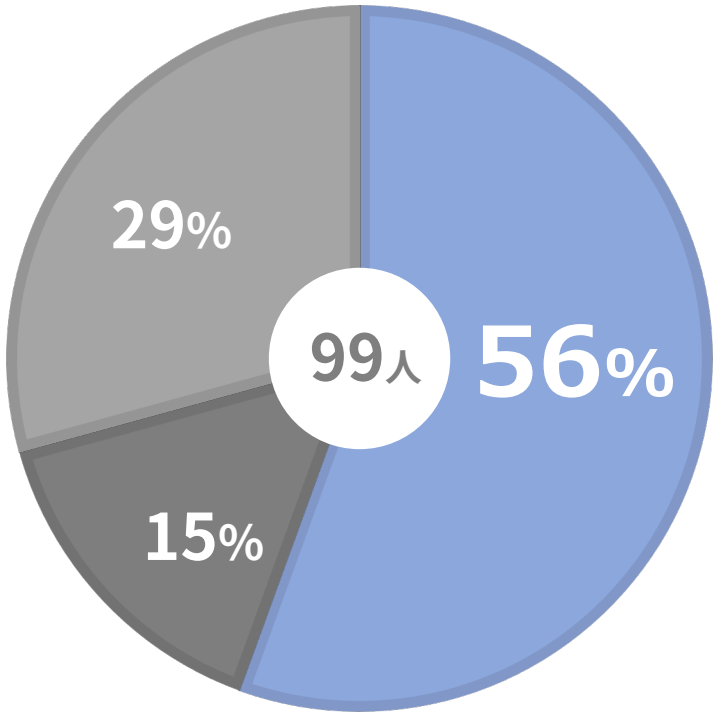
希少米になってしまったササニシキを復活させ
独自ブランドとしての地位を確立しようと
「畦かえる」というプロジェクトを発足

現在は9名で栽培に取り組んでおり
『特別栽培農産物』として県の認証も受けている

しかし…

畦かえるについてご存知ですか

【白石市に住んだことがある人】

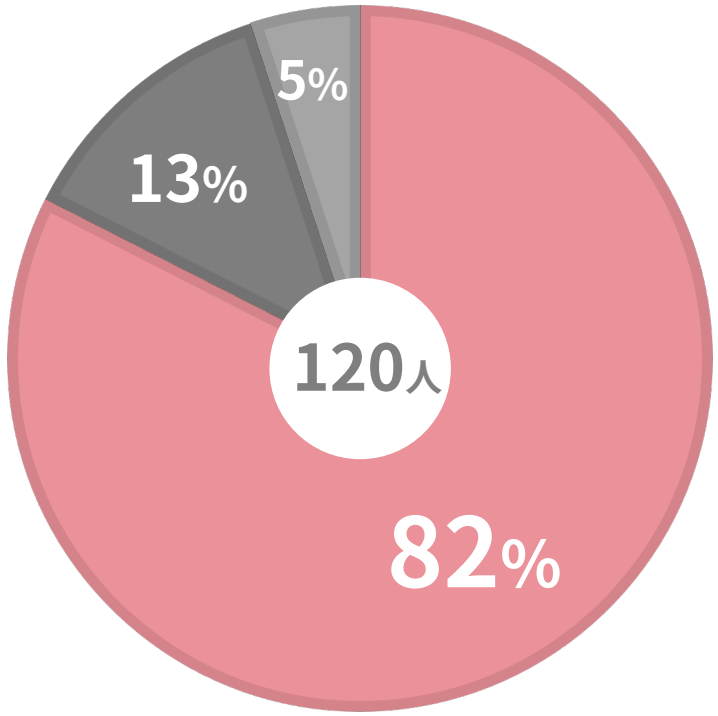


知らない

名前だけは知っている

知っている

【白石市に住んだことがない人】



市内では浸透しつつあるが

市外の人たちにはまだまだ知られていない

まとめ

地域課題

白石市の農産物の認知度があまり高くない

地域産業の推進、市民に住んでいるところの農産物を知って食べて欲しい

ゴール

『白石市産ササニシキ』について認知拡大

認知してもらう→ササニシキの消費を増やす→地域産業の推進

コンセプト

白石がたっぷりのスイーツ

ササニシキを知らない若い層に、まずは名前だけでも知ってもらいたい

製造、販売形態

白石市内の企業さんと一緒に制作

製造元

竹鶏ファーム
TAKETORI FARM

販売 →

← 買取

販売元

おもしろいし市場

商品のデザイン、味を
一緒に考えていく

販売方法、広報を
一緒に考えていく

古山

夏休み中の活動

その他の協力者

デザイン

東北芸術工科大学
グラフィックデザイン学科

藤田航大君

白石高校の同級生
パッケージや商品のトンマナなど
デザイン面で協力いただいている

イベント

宮城県
白石高等学校

自分の母校
毎年ササニシキのイベントを行っており
今年は一緒に販売イベントなどを行う予定

商品について

しろいし
たっぷりん
SHIROISHI TAPPUDDING 2021

ササニシキのように軽い口どけと、自然な優しい甘さが特徴で
つい何個も手が伸びてしまう美味しさです。
白石市の美味しいが、ぎゅっと、たっぷり入っています。

制作経過について

9月22日（水）
1回目の試食会を開催

自分の家のササニシキを試食用として提供し
米粉の状態で混ぜ込んだプリンを4種類試食。

ネーミングや商品の方向性について話し合った。

制作経過について

10月4日（月）
2回目の試食会を開催

販売を行うおもしろいし市場さん、
白石高校さんや市役所の方も含め
前回よりもお米感が強くなったプリンを試食。

制作経過について

10月18日（月）
3回目の試食会を開催

デザインもプリンも、ほぼ完成形に！
販売方法やPRなどについても話し合い
ササフェスに向けて最終調整を行っています。

メディア掲載

河北新報に掲載
&
宮城テレビから取材

2021年(令和3年)9月26日(日曜日)

岩沼・竹駒神社 馬事博物館

白石産ササ 白いプリンに

東北芸工大・古山さん 地元企業と企画

白石市特産ササニシキを使ったプリンを商品化する企画に、東北芸術工科大4年生で同市出身の古山彩由さん(21)=山形市=が取り組んでいる。地元企業の協力で試作品作りも進み、11月のイベントで販売する予定だ。

古山さんは市内の生産者でつくるササニシキ復活プロジェクトメンバー古山豊さん(49)の長女。専攻する企画構想学科の卒業制作の構想を練る中で、ササニシキのおいしさを若い人に広めようと企画を立ち上げた。

今春に父に相談し、プロジェクト事務局などを介して多くの人と出会った。当初は「ササニシキでマカロンを」と考えたが、製造が難しいと知り断念。もう一つの候補だったプリンに絞った。

力を貸すのは竹の炭入りの飼料で育てた「竹鶏たまご」を販売する同市の「竹鶏ファーム」。プリンの製造販売のノウハウがあるのに加え、素直な思いに心打たれた。せっかくのチャンスだから一緒にやろう」と志村竜生社長(36)が乗り気になった。

22日に同社であった試食会では、米粉を入れた黄色のプリンや白いプリンなど計4種類が並んだ。「白石だから白色の方が商品としてわかりやすい」などの意見が出され、「米粉の粒感を出した白いプリン」という方向性が固まった。

今後は10月に商品の名前などを決め、同市の産直施設おもしろいし市場で11月上旬に開催予定のイベントでお披露目する。

古山さんは企画に協力してくれた人たちに感謝し、「多くの人が食べたいと思うような、ササニシキに若い人たちが興味を持ってくれるような、コメの風味を生かした新食感のプリンを目指す」と力を込める。

11月イベントで販売

竹鶏ファームで、プリンを試食する古山さん（右端）

販売日

11/13(土)14(日)

おもしろいし市場にて発売

ササフェスのブースをお借りして
商品の販売イベントを行う予定です。

白石市がたっぷり入った、真っ白のプリン。
ぜひご賞味ください!

miyagi-shiroishi
復活プロジェクト
畦
aze kaeru
かえる
宮城白石産ササニシキ
sasanishiki