

2024年1月23日

鴨川地域の生産者と協業した地域産品「プリンセスサリー」と 鴨川産長狭米を活用した「安房鴨川 里山 GIN」を新発売

良品計画千葉事業部と千葉県鴨川市の生産者との取り組み



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、鴨川地域の生産者とともに作った、インディカ米の「バスマティ」を日本で栽培できるように改良されたお米「プリンセスサリー」*¹を1月26日（金）から千葉県鴨川市総合交流ターミナル「里の MUJI みんなみの里」にて発売します。同日に「里の MUJI みんなみの里」内の「Café & Meal MUJI みんなみの里」にて、そのお米を使用したメニューの提供も開始します。

また、鴨川市大山地区で生産された長狭米（飯用米）を原料とする日本酒を蒸留して作った「安房鴨川 里山 GIN」を2月9日（金）より無印良品の限定14店舗で発売します。

当社は、「感じ良い暮らしと社会」の実現を目指し、地域の皆様と課題や価値観を共有しながら、地域を活性化させるさまざまな活動を進めています。

地域事業部の1つである千葉事業部では、これまでの主な取り組みとして、2014年より鴨川市内釜沼北集落において、棚田保全ならびに里山コミュニティの活性化を目指す「鴨川里山トラスト」*²活動をスタートしました。2016年には同市内大山地区で生産された米で醸造した日本酒の販売を開始。2017年4月には鴨川市と「地域活性化に関する協定」を締結、2018年3月には千葉県鴨川市が設置する総合交流ターミナル「みんなみの里」の指定管理者に認定、同4月には「里の MUJI みんなみの里」としてリニューアルオープンするなど取り組みを進めてきました。

鴨川地域では、主力産業である農業において、従事者の高齢化と市内耕地の8割以上で栽培されている米の価格向上が課題となっています。中山間地域のため傾斜地も多く、他の作物への転換も困難なことなどから、米の可能性を拡げて新たな価値のある地域産品の創出、生産者の収入向上、後継者・新規就農者を呼び込むことによる鴨川の農業活性化を目指し、千葉事業部は地域の生産者と議論を重ねてきました。

■「プリンセスサリー」

新たな価値のある米として、現在の食の多様化のニーズに応えられる長粒米の生産を提案しました。

「プリンセスサリー」はパラパラした食感で香りの良いインディカ米の「バスマティ」と、もちもちとした食感の国産うるち米の特徴を併せ持っており、和食、カレー、チャーハン、アジア料理との相性も良いほか、単体で食べても甘さや旨みを感じます。また、インディカ米はばさばさして苦手という日本の方や、日本の米はもちもちして柔らかすぎるという海外の方、どちらにも対応できるグローバルに好まれるお米です。

周囲で作られている品種に比べて差別化が見込めるため、買い取り価格アップにつながり、生産者の収入向上を目指します。



種籾の入手から協力生産者の選定と委託、加工業者の選定など一貫して当社が中心となって体制を組み進めてきました。2023年4月より、地域の生産者と協力して作付けをスタートしました。

2023年秋に収穫されたお米は当社で全量を買取り、商品化します。まずは当社が鴨川市の指定管理者として運営している総合交流ターミナル「里の MUJI みんなみの里」にて2kgの真空パックで販売します。（1/26発売以降週末を中心に試食を実施予定。）

また、里の MUJI みんなみの里内の「Café & Meal MUJI みんなみの里」にて、全メニューのお米がプリンセスサリーに変わります。

なお、2月28日（木）から300gの少量パックを「無印良品 銀座」にて発売をします。

○プリンセスサリー（2kg／真空パック） 税込 1,680円

【プリンセスサリーを使った Café & Meal MUJI メニュー】

※1/26（金）より、Café&Meal MUJI みんなみの里の全メニューのお米は、全てプリンセスサリーを使用します。



○プリンセスサリーを楽しむスープカレー

単品：税込 1,200円（市民割 税込 900円）

サラダバー付き：税込 1,700円（市民割 税込 1,200円）

ぱらっとした食感と豊かな香りのプリンセスサリーをたのしむために開発した自家製スープカレーです。スパイスの風味を活かしながら、チキンのコクで深い味わいに仕上げました。

サラダバーの野菜を組み合わせてもおたのしみいただけます。

■「安房鴨川 里山 GIN」

鴨川産の米の可能性を広げるもう一つの取り組みとして、鴨川で生産された飯用米（コシヒカリ）を原料とする日本酒（純米酒）を使ったクラフトジン「安房鴨川 里山 GIN」をつくりました。

当社では 2016 年より千葉県鴨川市の大山地区で生産された長狭米（飯用米）で醸造した日本酒（純米酒）を、亀田酒造株式会社（千葉県鴨川市）と協力して製造、無印良品の限定店舗で販売しています。その日本酒（純米酒）を蒸留してベーススピリッツとし、香りづけにはジェニパーベリーと、それ以外のボタニカルはすべて鴨川で採取したのを使って仕上げました。蒸留と香りづけは日本酒と同様に、亀田酒造株式会社と当社が協力し行っています。

「里の MUJI みんなみの里」や千葉県、他一部店舗でも期間限定で販売している鴨川レモン、クロモジの葉やヤブニツケイの葉を使用しています。鴨川レモンは国産レモンの北限と言われており、特に香りのよいグリーンの状態の果皮のみを生のまま使いました。近隣の里山で採取したクロモジとヤブニツケイも香り豊かなフレッシュな葉の状態で使いました。

無印良品の限定 14 店舗で 2 月 9 日（金）より発売します。

○安房鴨川 里山 GIN

（内容量 180ml、アルコール分 40 度） 税込 2,330 円



【販売店舗】

シエスタハコダテ／新潟河渡新町／燕／ツルヤ安曇野穂高／ツルヤ塩尻広丘／銀座／東京有明／板橋南町 22／新百合丘オーパ／みんなみの里／イオンモール木更津／グランフロント大阪／京都山科／MUJI キャナルシティ博多

良品計画は、今後も地元の皆さまと共に地域の課題に向き合い、地域活性の取り組みを続けてまいります。

*1 プリンセスサリー : 2000 年に農研機構(国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構)が開発した品種。インディカ米の「バスマティ」と国産米の掛け合わせであるサリークween(関東 172 号)と関東 150 号を交配して育成されたもの。
※今回の商品化のために改良、開発された品種ではありません。

*2 鴨川里山トラスト : 2014 年より当社が NPO 法人うずと共に鴨川市内釜沼北集落においてスタートした棚田保全ならびに里山コミュニティの活性化を目指す活動。棚田をはじめとした畑、雑木林、古民家など、里山全体の「時間と空間」を価値ある社会の共有財産として保全し、次世代につなげていくことを目指しています。

参考) ※千葉県鴨川市での取り組み <https://www.youtube.com/watch?v=7eMg4Z5YzNo>