

神戸から秋田のコメをプロデュース

コメと宿泊体験 お届けします

神戸でデザイン制作やコンサルティングの会社を営む女性アートディレクターが、秋田県のある生産者のコメを直接消費者に届ける事業に携わり、関係者の間で話題になっている。この女性は、売れ行きが伸び悩んでいた大福もちを「モチ・クリーム」と刷新することを提案し、全国の人気商品に仕立てた実力者。レストランでの試食会を2月は神戸で、3月は大阪で開催。4月には有名なイタリアンシェフと共同事業を企画するなど、コメの消費拡大に挑んでいる。

社名は「こめたび」

この女性は、デザイン制作、販売促進、企業のブランド確立などを手がけるルリコプランニング（神戸市中央区）の星加ルリコ代表（33）。モチ・クリームのほかに、神戸市が世界で4番目、アジアで初めての「ユネスコ・デザイン都市」に認定された立役者でもある。一方で、秋田のコメを消費者に直接届ける「こめたび」（秋田市）の副社長という別の顔も持つ。

こめたびにかかわるようになったきっかけは、知人を通じて

知り合った秋田在住の鈴木絵美さんとの出会いだ。秋田の生産者の心意気や豊かな自然をそのままの形で消費者に届けたいと願う鈴木さんの情熱にうたれ、自身で何度も秋田に足を運び、その環境や生産者にほれ込んだ。鈴木さんを社長にして、会社を設立した。社名をこめたびとしたのは星加さんだ。

スーパースター農家

こめたびは自信をもって薦める秋田のコメづくりの名人を「スーパースター農家」と呼び、生産者ごとに購入希望者を募る仕組みを構築した。普通なら収穫されるとひとまとめにされる一般的な流通とは異なり、生産者との距離が縮まるのが特徴だ。また、コメを売るだけでなく、生産地での宿泊体験の機会も提供。消費者と生産者とを直接結びつける仕掛けを事業に織り込んだ。社名に「たび」が入る理由でもある。

多彩な販促イベント

これまでに大手百貨店を会場に、販売促進イベントを開催。ホームページでも秋田の紹介や会員募集などに取り組んでい



「こめたび」の星加ルリコ副社長

る。2月20日には、神戸市中央区のフュージョン料理レストラン「ナダバンダイニング」で、江口晋一郎シェフが考案した玄米のおやき、黒米のうどんなどスーパースター農家の作物を使った新作メニューの試食会「パワーアップランチ」を開き、コメの可能性を探った。3日には、大阪市北区の「グラフ・ダイニング・フード」でも開催する。

4月11日には、東京・築地本



フュージョン料理レストランで開かれたイベントでは、秋田の名人が育てた黒米を使ったうどんが参加者の関心を引いていた
|| 神戸市中央区の「ナダバンダイニング」

願寺の境内で、東京・銀座のイタリアンレストラン「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」などを経営する落合務氏と共同で、こめたびのコメを使ったリゾートを販売する。

こうした取り組みは反響を呼び、こめたびの関西支社への問い合わせが増加。首都圏や関西を中心に会員も増えている。

ある流通業界幹部が「コメの消費拡大を求める声は多い。し

かし、具体的に取り組む動きは限られる。こめたびの熱意はコメの消費を委ねるかもしれない」と話すなど、食品業界関係者を中心にこめたびの活躍に期待が集まる。

こめたびの久木田啓取締役は「主食に限らず、無限の可能性のある食材としてコメを見直すきっかけになるような取り組みを今後も進めたい。また、コメを作る生産者とも触れあってほしい」と話している。