

中小企業地域資源
活用促進法に基づく

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

千葉県いすみ市
が応援するふるさと名物

自然と共生する里いすみ市

自然米（有機米・自然栽培米）

コシヒカリの加工品群と農村体験





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

地域の
プロフィール

千葉県いすみ市

◆自然と共生する里いすみ

いすみ市は房総半島の外房エリアに位置しています。温暖な気候と里山、里川、里海のつながりによって、数多くの希少生物が生息し、質の高い産物に恵まれた農・水産業と、それに結び付いた伝統的な暮らしや文化、祭りがある、“**自然と共生する里**”です。

農業では、有名デパートで販売されている千葉の三大銘柄「夷隅米（いすみまい）」をはじめ、キャベツや菜花、梨、ブルーベリーなど多品目にわたる生産が行われています。漁業では沖合に「器械根」と呼ばれる**日本有数の漁礁**を有し、全国トップクラスの水揚げを誇るイセエビをはじめ、ヒラメやタイ、マダコなど一流シェフにも愛される**良質な海産物**を水揚げしています。これらは、毎週日曜日に大原漁港で開催される「港の朝市」でも味わえます。

東京都心から70kmとそれほど離れていない立地でありながら、いすみ市には日本の原風景ともいえる里山、里海の景観が手付かずのまま残っており、**ローカル線いすみ鉄道**の旅は季節を問わず人気があります。

伝統的な暮らしとともに、**オーガニック**や**サーフィン**などのユースカルチャーもいすみ市の魅力です。



1

主な地域資源

◆千葉のコシヒカリ ～千葉の三大米と称され、皇室献上米にも選ばれた 夷隅米(いすみまい)～

千葉のコシヒカリは県内作付面積の6割を占める主流品種であり、**夷隅米(いすみまい) コシヒカリは千葉の三大米と称されています。夷隅米(いすみまい)の品質を支えているのは夷隅川が運んだ、苦土などのミネラルを豊富に含む粘質土壌**にあります。この土には「**夷隅統(いすみとう)**」という特別な名前が付けられています。

夷隅(いすみ)は戦前から**皇室献上米を何度も輩出**している良質米の産地で、夷隅米(いすみまい)は**粘りとコシの強さ、食味の良さが格別**として東京は深川、神田、一部は関西の正米市場でも高値で取引され、酒造用としても喜ばれました。

現在は**有名デパートでの取り扱いもある優良銘柄**として知られています。



新嘗祭御新穀供御耕作田御田植祭 1929年6月23日

特別栽培米

いすみっこ

◆農薬・化学肥料不使用 千葉のコシヒカリ

自然と共生する地域を標榜するいすみ市は、2015年に**農薬や化学肥料を使用しないコシヒカリ「いすみっこ®」**をデビューさせました。千葉の三大米の伝統を受け継ぐ夷隅米(いすみまい)待望の新銘柄です。商品化にともなう栽培技術の開発に実に3年の歳月を費やしました。**伝統の粘りとコシ、食味の良さに、食の安全・安心がプラス**され、いのちあふれるいすみの里山の風土を存分に感じていただける逸品です。

ネーミングには、未来を担う子どもたちの健やかな成長が願われています。「いすみっこ®」は2016年に大手航空会社のファーストクラス機内食に採用されています。



JAL国内線ファーストクラスのおもてなし
日本各地の名店プロデュース機内食

新 JAL FIRST CLASS PROJECT

千葉県

～初秋を彩る地元食材を創作日本料理で～



1

ふるさと名物

◆いすみ産の自然米を使用した加工食品

(自然米：農薬・化学肥料不使用のお米/肥料も加えない自然栽培のお米)

農薬・化学肥料不使用の有機米や、あえて肥料を与えず自然の力で育てた自然栽培米を使用し、添加物を加えないで作った数々の加工食品は、健康志向や環境共生志向、本物志向の消費者に大変喜ばれています。保存料なども加えていないため子どもたちも安心して食べられるものばかりです。

日本酒やみりん、米粉を使用した米麺やおせんべい、ポン菓子など6次化や農商工連携により自然と共生した良質な素材を生かした様々な名品が生み出されています。



2

ふるさと名物

◆有機米オーナー制度をはじめとした農村体験プログラム

農薬・化学肥料を使っていないいすみの有機水田はいのちあふれるゆたかな環境です。いすみの有機米オーナー制度では、田植え、草取り、稲刈り、稲架けなど本格的な良質米づくりをプロの農家と一緒に体験できます。自身が手塩にかけて育てたお米の味は格別です。

お米づくり体験の他にも、収穫した米を使って郷土料理である色鮮やかな太巻き寿司づくりや味噌づくりなどをはじめ、安全・安心な田んぼでのザリガニ釣りやカエルとりなど、お子さんも一緒に農村を楽しめます。

都会に住みながら田舎をもちたい方、週末は農村でゆっくり過ごしたい方に向けて、豊富なプログラムをそろえています。



1

◆いすみ市の学校給食米は全量「いすみっこ」

(農薬・化学肥料不使用のお米を学校給食に全量提供)

独自の支援策

2017年いすみ市は全国に先駆けて学校給食米を全量有機米にします。

子どもたちに安心・安全なお米を提供したいとの地元農家の願いを受けて、いすみ市は2015年からいすみ産有機米の学校給食利用をはじめています。いすみ市の有機米給食は、いすみ市が暮らしや産業のあり方に環境との共生や安心、安全をととても重要視するというメッセージです。現在、この取組は食の安心・安全を求める多くの保護者から支持され、いすみ市に転入を希望する子育て世代にとっても魅力の一つとなっています。

全国に先駆けたいすみ市の学校給食全量有機米の取組に注目が集まっています。自然と共生する農業や産物の素晴らしさを全国に向けて発信していきます。



2

独自の支援策

◆いすみブランド認定事業

いすみ市では、ブランドづくりや地域活性化の専門家が審査員となり、いすみの自然の恵みとそれを生かした良質な産品を「いすみブランド」に認定しています。

農産品については、農薬や化学肥料を使っていないことという、厳しい条件を付しています。いすみ市が考えるブランド産品とは、いすみ市内で生産されていることや食味が優れていることに加え、**食べる人に安全・安心を保証し、環境を犠牲にしない**ということを基準にしています。

いすみ産品は、いすみ市が主体的に取り組む**一流の食材にこだわる料理人をターゲットにした現地商談会、店舗でのいすみフェア開催**などを通じて、**高付加価値化と販路拡大**がすすめられています。これにより、大手航空会社のファーストクラスや星付きレストランでもいすみ産品が使われています。



3

独自の支援策

◆いすみ生物多様性戦略

農村・漁村地域が、地域資源の活用や

産業の競争力強化を図っていくためには、自然資本の維持・増大が不可欠であるという理由から、いすみ市は2015年2月に『いすみ生物多様性戦略』を策定しています。重点事業として定められた38件の施策は、関係部署の連携のもと、統合的なマネージメントがなされており、環境にやさしい農業により農産物等のブランド化が推進されるなど、“**環境と経済の両立**”が図られています。

2016年に国連大学サステイナビリティ高等研究所と生物多様性条約事務局によって、いすみ市は日本の優良事例と評価されました。いすみ市の公益的な姿勢は、**企業と連携したCSR活動に発展**しており、企業との新たな関係の構築も期待されています。



AEON 1%
Club Foundation

いすみ市長からのメッセージ

いすみ市は、自然が豊かで、海、田園、里山の地であり、農産物、水産物に恵まれ、食の宝庫でもあります。古くから酪農が営まれ、地元の新鮮な牛乳で作ったチーズもあります。

この豊かな食材を活用して地域の活性化に繋げるため、地域再生計画「美食の街いすみ～サンセバスチャン化計画」を策定し、いすみ市食材の付加価値向上、食文化の発展に取り組んでいるところです。

東京から近い田舎いすみ市には、毎年、多くの老若男女が、自然豊かな環境を求めてやってきます。近年、いすみ市の自然環境をより豊かにする、安全・安心な自然米づくりをすすめてきました。

自然と共生する里いすみ市の自然米とそれらの加工品や農村体験を、ふるさと名物として応援することを宣言します。



いすみ市長
太田 洋