

広島県北広島町おこめの“わわわ”プロジェクト 開発製品お披露目会 開催!



お披露目会に参加した開発事業者のみなさんとゲストのお笑い芸人「メンバー」のお2人

1. 笑顔あふれるお披露目会、行列の米フェス！おこめの“わわわ”コーナー

「全日本お米グランプリ」や日本一に輝いた地元ブランド米など、広島県北広島町のお米が注目されています。

そこで「お米の味力（みりょく）」と「町の魅力」を掛け合わせ、「きたひろのお米をもっと“おいしく”、“たのしく”食べてもらいたい」、そんな熱い想いをこめたプロジェクトがスタート。

2024年12月1日（日）に北広島町役場特設会場でプレス向けに開発製品のお披露目会を開催しました。

隣町の島根県益田市出身の歌ネタNo.1芸人の「メンバー」もゲストで登場。自分たちのお米体験や今後の開発製品についてのアイデア出しもあり、笑いがこぼれるお披露目会となりました。後半は試食会となり、取材したプレスからも「美味しい」「確かにごはんに合いますね」等の声上がり、開発事業者との終始和やかな会話が続きました。一般の方が参加した米フェス！おこめの“わわわ”コーナーにも、無料で配られた北広島町米で炊いたごはんを片手に多くの方が並ばれ、“わわわ”な逸品を体験頂き、多くの製品が完売となりました。



「メンバー」のお米トークに
笑いこぼれる会場



お披露目会参加者から「美味しい！」
の声も



賑わったおこめの“わわわ”コーナー

2. おこめの“わわわ”プロジェクトとは



「北広島町 おこめの“わわわ”プロジェクト」

日本一に輝いたお米をはじめ、約20種類もの品種を育てている米どころ広島県北広島町。

町内の農家や酒蔵の杜氏、飲食店のシェフや宿屋の主人など町のみinnで“輪”になって“和”やかに“話”し合い「きたひろのお米をもっと“おいしく”、“たのしく”」そんな想いをこめた産品や体験コンテンツを開発しています。ぜひ、その味を、体験を、お試しください。ウェブサイトもどいて北広島町に足をお運びいただけるとうれしい限りです。



3. 開発産品・体験コンテンツの紹介

事業者名	産品・コンテンツ名	内容	
1 大朝交通	① お米の甘味と醤油が絶妙 どぶろくテリヤキバーガー	どぶろく「朝光」を使用し、テリヤキソースを作りました。どぶろくの甘みを活かしたソースで、ボリューム感のある逸品です。まあいっぺん、食べてみんちやい。	
	② お米本来の甘さ どぶろくクーヘン/ 3種お菓子セット	地域の特産を使ったお土産を増やしたいという思いから、地元のを地元で作ることができるお土産をコンセプトに北広島町大朝の古民家で作っています。	
	③ 田園風景の中を自転車で 巡ったり、飛んだり? O.M.S (大朝モビリティステーション) サイクリングツアー	自然豊かで懐かしさを感じる田園風景の中を、E-BIKE(電動自転車)で巡ります。お米をテーマに米にまつわる話や場所、途中の古民家では巻ずし作り体験、酒蔵での蔵見学もあるツアーです。	
2 リアンドベーグル	④ 心も体も醗酵する 一棟貸切りの宿 FERMELL (ファミル)	北広島町のベーグル屋さんが作る心も体も発酵する一棟貸しの宿。自然に囲まれ発酵体験と北広島町のお米を堪能してください。	

3	道の駅舞ロード IC千代田	⑤	道の駅の大人気土産 芸北高原豚肉みそ ジビエ(鹿・猪) 肉みそ	鳥獣被害が年々大きな課題となっており、その中で、なんとかこの鳥獣被害を削減し、かつ販売までできないかを考えて制作した商品です。	
		⑥	北広島のお米の美味しさを味わってほしい カルボナーラ 焼きリゾット	レストラン響では北広島町のお米の魅力を伝えるため、今までのメニューとは違った楽しさを味わっていただこうと、本品をメニュー化。	
4	福光酒造	⑦	復活の蔵が造る日本酒の原点 純米濁酒(どぶろく) 「朝光(あさひかり)」	北広島町は平成18年、県内で最も早くどぶろく特区に認定され醸造所も多くあります。日本酒はどぶろくが原点。栄養価が高く、お酒でありながら美容や健康にも効果が期待できます。	
5	四季乃家 彩蔵	⑧	心と身体をあたため、唸らせる一杯 米粉シチュー	10月ごろから翌年4月ごろまでの冬の時期限定のメニュー。北広島町大朝地域で作られた米粉、「わさっ粉(わさっこ)」を使い、完全グルテンフリーで作ったシチュー。	
		⑨	小麦パンとはまったく異なる 味わいともちもち感 米粉パン	米粉パンも「わさっ粉」100%で製造しておりグルテンフリー食品で、小麦アレルギーの方にもお薦めです。	
6	道の駅 豊平 どんぐり村	⑩	「コリコリ感がたまらない。」 お客様の要望で製品化 そば味噌	蕎麦処の豊平地域なので、「そばにちなんだものを」と考えていました。、多くのお客様からのご要望に応じて今回販売にこぎつきました。	
		⑪	ブランド「芸北サーモン」 素材を最大限に生かした サーモン丼	北広島町芸北地域で育てられている大暮養魚場(おおぐれようぎょじょう)のブランドサーモン「芸北サーモン」を利用した丼。	
7	大朝地域協議会	⑫	大朝グルメ開発産品 幻のキノコ 香茸3姉妹 (香茸むすび)/香茸塩	ジャパニーズトリュフと呼ばれる香茸を使った3種類のおむすび。香茸塩は酒にもご飯のあてにも最高です。	
		⑬	大朝グルメ開発産品 古代米 赤米「あかんべい」 (赤米むすび)	中世の頃、北広島町大朝(平田の荘)は宮島厳島神社の荘園でした。古代米とされる赤米を使ったおむすびです。	
		⑭	大朝グルメ開発産品 WASA米(マイ) ジェラート/ WASA米シフォンケーキ	北広島町のお米を使ったジェラートとシフォンケーキは米本来の甘さがあり、今までにない味わいです。農家さんのお米や農作物へのこだわり、苦労や喜びなどを少しでも感じてもらえたら。	
		⑮	大朝グルメ開発産品 大朝地域に伝わる わさばあちゃんの 肉めし	大朝地域に伝わる「たれ」を今回レシピ化して開発しました。焼肉のたれレシピは秘伝ですので、買うことはできません。この肉めしのために提供される大朝の一品です。	
8	福光酒造・ゆず庵	⑯	大朝グルメ開発産品 ベーシック・おいとぶ・牡蠣入り・雑炊いろいろ楽しめる どぶろく鍋	お米の持つ旨味やコク、まるやかさを活かした鍋。大朝の、北広島町の郷土料理にと酒蔵と小料理屋が手を取りレシピ開発しました。	

4. 開発の背景や熱意もうかがい知れる おこめの“わわわ”プロジェクトサイト



おこめの“わわわ”プロジェクトサイトでは、“わわわ”な逸品の開発・磨き上げの背景や開発者の熱意、北広島町のお米とのつながり等がわかるだけでなく、北広島町と稲作文化のつながり、お米どころの由縁や販売・購入先もご紹介しています。

HOT TOPICSでは開発事業者様のSNSと連携、最新情報等も案内しています。

「おこめのわわわ」で検索 [https:// okomenowawawa.jp](https://okomenowawawa.jp)

5. 当たる！得する！おこめの“わわわ”キャンペーン実施中



おこめの“わわわ”プロジェクトの産品や体験コンテンツを味わったり、体験していただきたく、2025年1月31日（金）まで2つのキャンペーンを実施中です。ぜひ、ご参加・ご応募ください。
* 詳しくはプロジェクトサイトをご覧ください。

【おこめの“わわわ”ウェルカムキャンペーン】

期間限定で特典が受けられます。ぜひ、お得なサービスをご利用ください。

【おこめの“わわわ”プレゼントキャンペーン】

抽選で産品や体験コンテンツクーポンをプレゼントします。この機会に、ぜひご応募ください。

6. ふるさと納税返礼品で 北広島町のお米とともにお試しください。

おこめの“わわわ”プロジェクトの産品や体験コンテンツは、北広島町のふるさと納税返礼品でも扱っています。『楽天ふるさと納税』では、おこめの“わわわ”プロジェクト特集ページもございます。ぜひ、北広島町のお米とともに味わってください。

「楽天 おこめのわわわ」で検索



【本資料に関するお問合せ】

北広島町役場 商工観光課

〒731-1533 広島県山県郡北広島町有田1122番地

TEL：0826-72-7368