

ふるさとの魅力を全国に

「官民連携で挑む「寝かせ玄米」 開発秘話

手 軽に全国の特産品が楽しめ、自分の意思で自治体を応援できる「ふるさと納税」。2008年にスタートしたこの制度ですが、すっかり「便利な制度」として私たちの生活に定着しています。実はその一方で、全国の多くの自治体がこれまでになかった問題に頭を悩ませています。今、私たちのまちで一体何が起きているのでしょうか――。

本市では昨年度、全国から2億3,567万円（19,224件）の寄付をいただきました。寄付金は、子どもたちの教育環境の整備や、地域の防災対策などに活用しています。

ふるさと納税は、地方自治体にとって①税収向上②自治体PR③関係人口の創出など、重要な役割を担っています。

ます。本市においても、地域産業の活性化や移住・定住、観光客誘致に繋がる重要な制度と位置付け、今年度は寄付金額3億円を目標に、地場産品を通じて市のファン（関係人口）を増やし、新たな財源と地域の付加価値の創出に注力しています。

返礼品のハードル 全国の自治体が苦戦

総務省によれば、制度発足当初72億5,996万円に留まっていた寄附金が、最新の現況調査（2024年度実績）では約1兆2,728億円（約5,879万件）に達し、金額・件数のいずれも過去最高を更新。成長を続ける一方で、自治体格差が広がっている。厳しい現状があります。「返礼品割合3割以下基準（※1）」や「地場産品基準（※2）」が盛り込まれた2023年

10月の制度改正以降、地場特産品の少ない自治体などで大きく税収が下がりはじめました。本市もまさに例外ではありません。また、販売ポータルサイトの手数料値上げという新たな課題も発生。今や手招きしているだけでは成り立たないのが、ふるさと納税の現場なのです。

官民連携で 新たな商品開発に挑む

そこで市は、2024年に新たな返礼品の創出に踏み出しました。健康や美容に関心のある方に人気の高い「寝かせ玄米」。この製造メーカーである株式会社結わえるより「行橋産の米を使用し、返礼品として出品し、ふるさと納税で地域振興の一助になればだろうか――。」と、市にオファーがあったことがきっかけです。通常、全

国から集められた米を使用して商品を製造している同社。一つの自治体の米だけを使用し、その自治体のふるさと納税の返礼品として製造するのは初めての試み。「自治体」×「地元農家」×「製造会社」による新たな官民連携事業が実現しました。そうして生まれたのが、行橋産夢つくしを使用した「寝かせ玄米」です。

- ※1 返礼品割合3割以下基準
返礼品等の調達に要する費用の合計額は、個別の返礼品ごとに寄付金額の3割以下におさめる。
- ※2 地場産品基準
返礼品は、市内で相応（過半）の付加価値がついた物やサービスなどとする。

ID 0014409

問 政策推進係(内線1421)

寝かせ玄米®

寝 かせ玄米は、玄米を圧力炊飯した後、一定時間熟成させることで、玄米特有のかたさを解消し、もちもちとした食感と旨み、甘みを引き出したごはんです。玄米は栄養価が高い一方で、食べづらいというイメージを持たれることもありますが、寝かせ玄米は、毎日の食卓で「無理なく続けられるおいしさ」を大切にしています。「寝かせ玄米ごはんパック」では、このもちもちとした食感やおいしさを、特許技術により再現しています。常温での賞味期限は1年間。時間がないときや出張中、家族は食べないけど自分だけ食べたい、そんなときに便利なのがごはんパックです。手軽に美味しく玄米生活を取り入れられるため、栄養バランスが気になる方やダイエット・腸活の方におすすめのアイテムです。

炊飯した後、一定時間熟成させることで、玄米特有のかたさを解消し、もちもちとした食感と旨み、甘みを引き出したごはんです。玄米は栄養価が高い一方で、食べづらいというイメージを持たれることもありますが、寝かせ玄米は、毎日の食卓で「無理なく続けられるおいしさ」を大切にしています。「寝かせ玄米ごはんパック」では、このもちもちとした食感やおいしさを、特許技術により再現しています。常温での賞味期限は1年間。時間がないときや出張中、家族は食べないけど自分だけ食べたい、そんなときに便利なのがごはんパックです。手軽に美味しく玄米生活を取り入れられるため、栄養バランスが気になる方やダイエット・腸活の方におすすめのアイテムです。

Q どうやって作っているの？

左記フローチャート参照③特殊な圧力釜で玄米を炊飯(特殊製法にて「寝かせ玄米」を再現)④できあがった寝かせ玄米をパック詰め⑤レトルト殺菌することで完成
※保存料を使用していない点も嬉しいポイント！

Q どこで買えるの？

行橋産の寝かせ玄米ごはんパックは、JR行橋駅構内「ゆくはしマルシェ」で購入できます。



行橋市観光協会 公式Instagram

そのほかのYUWAERU寝かせ玄米ごはんパックは、公式オンラインストアで購入できます。



YUWAERU 公式オンラインストア

寝かせ玄米ごはんパックができるまで



株式会社結わえる B2B セールス事業部 伊藤さん

白 米の代わりとして一日一膳から取り入れることで、主食から自然と食物繊維やビタミン、ミネラルといった栄養を補うことができ、からだを整っていく……。そんな変化を感じていただけだと思います。

今回使用している行橋市のお米「夢つくし」は、粒立ちがよく、甘みと旨みのバランスに優れている点が大きな魅力です。寝かせ玄米に加工した際にもその特長がしっかりと活き、噛むほどに味わいが広がるごはんに仕上がりました。土地の力と、生産者の丁寧な仕事、そのままおいしさにつながっていると感じています。この商品を通じて、日々の食事の中で行橋市のお米のおいしさや魅力に触れていただくとともに、食卓の時間が少し豊かになるきっかけになれば幸いです。

管理栄養士に聞いてみた！
玄米を選ぶ理由

玄米は白米に比べ、不足しがちな栄養素が豊富です。まず、食後の血糖値が上がりにくい性質があるため、糖質の吸収が穏やかになります。さらに、白米の約6倍も多く含まれる食物繊維が腸を刺激し、腸内環境の改善や便秘解消にも効果的です。また、ビタミンB1も豊富に含まれています。ビタミンB1は糖質のエネルギー代謝をサポートしてくれます。玄米の豊富な栄養を最大限に活かすためには、「よく噛んで食べる」ことをおすすめします。よく噛むことで消化が良くなり、胃腸への負担が減り、スムーズに栄養素を吸収できます。

体に良いことは分かっています。家庭で玄米を炊くのは、長時間の浸水など、ハードルが高いかもしれません。この寝かせ玄米は、地元行橋産の夢つくしを使用し、幅広い年齢層で手軽に試せる場所が良いと思います。

そもそも
なぜ、玄米？



これが**最大の地域貢献**
 品質管理に捧げた情熱が、**ふるさと**への恩返しに変わる

寝かせ玄米に合う！栄養満点おかず
 旨味ともちもち感が強い寝かせ玄米には、定番の「王道和食」が相性抜群です。

- 【主 菜】良質なたんぱく質を補給！
 さばの塩焼き、豚肉の生姜焼き、鶏肉の照り焼き
- 【副 菜】玄米にないビタミンCをカバー！
 ブロッコリーのごま和え、小松菜のお浸し
- 【副 菜】不足しがちな鉄分・カルシウムを強化！
 ひじきの煮物、切干大根のサラダ
- 【汁 物】発酵パワーで腸内環境をさらに改善！
 具だくさんのみそ汁



行橋市防災食育センター
 管理栄養士 立和名 亜希子さん
 公益財団法人ニッポンハム食の未来財団主催
 2018年度「第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」で最優秀賞を受賞。

POINT
とにかく手間いらず！
 洗米や長い浸水の手間がなく、忙しい日でも簡単。「家族の中で自分だけ玄米を食べたい」というときにも重宝。

POINT
驚きのもちもち食感！
 玄米特有のパサつきがなく、通常の玄米よりも消化・吸収が良いのが魅力。硬いものが苦手なお子さんにもおすすめ。

POINT
防災備蓄品としても！
 常温で長期保存ができるため、防災備蓄品としても、日常的に食べながら買い足す「ローリングストック」食材としても大活躍。

市の新たな挑戦に生産者として協力くださったのは、天生田で米麦生産を行うアグリプロ株式会社。代表の松蔭利幸さんに、今回のプロジェクトについてお話を伺いました。

同社では、サラダホウレンソウの栽培も行っており、そこで出た残渣を牛糞に混ぜて堆肥をつくります。堆肥を土壌に混ぜ、その後、田に菜の花の種をまきます。菜の花が開花し、散り始める頃、土にすき込むことで安定した土壌が完成。こうした循環型の農法で育てられた米は、濃い甘み特徴です。この米を「寝かせ玄米」に使用しています。

また、同社の米へのこだわりは、徹底した保管方法にもあります。籾から硬い殻を取り除いて玄米にしたあと、気温約5度の保冷庫内で眠らせます。家庭の冷蔵庫や冷凍庫と同じように、ただ入れるだけでは米の水分が奪われていくため、75%以上の湿度を保つことを徹底しています。「寝かせ玄米」に使用されている米は、実は生産者によってすでに丁寧に寝かせられていたのです。製造メーカーである

今回の新たな返礼品「行橋産夢つくし」を使用した寝かせ玄米の誕生。その裏側には、自治体・生産者・製造会社がそれぞれの立場で誇りを掛けて挑んだ物語がありました。

持続可能な農業を目指して、先進技術を積極的に導入し、徹底した品質管理に情熱を注ぎ続ける生産者。その一粒一粒を最良の形で届けるため、原材料の厳選から特許技術の釜による製法まで、一切の妥協を許さない製造会社。そして、「この商品を起爆剤に行橋の魅力を全国へ発信し、まちのファンを増やしたい」と奔走する自治体職員。

異なる立場でありながら、全員が「行橋のために」と手を取り合い、知恵を絞り続けた姿こそが、本市のもつ確かなエネルギーです。

このエネルギーの結晶が、市民の皆さんにとって、地元を誇りに思う「シビックプライド」を育む一助となり、全国の方々に「行橋の未来は明るく、これからもっと期待できるまちだ」と伝えることを心から願っています。



気温と湿度にこだわって丁寧に寝かせられているアグリプロ製の玄米。

(株)結わえるの厳しい基準をクリアできたのは、徹底された品質管理があるからこそ。

「栽培は当たり前。土壌づくりや保管方法など、品質管理にこだわった私たちの米が故郷のために生まれ変わる。自身にとって、最大の地域貢献であり、恩返しです。」と、松蔭さんは新たな挑戦に展望を覗かせ、笑顔を見せました。

現在アグリプロでは「植えない田植え」とも言われる、京築初の「節水型乾田直播」にも挑戦しています。水を張らずに乾いた状態の田んぼに直接種もみをまく稲作方法で、育苗や田植えが不要となり、労働時間を大幅に削減できることが期待されています。持続可能な農業をめざし、挑戦し続ける生産者の姿は、本市が「希望に満ちたふるさと」であることを象徴しているのではないのでしょうか。