

西条市の周桑平野は、約2千畝の水田が広がる米どころだ。米の消費低迷を打開しようと、JA周桑（同市丹原町池田）は地元米を加工した米粉麺「おこめん」に活路を見だし、全国農業協同組合連合会（JA全農）や松山大学の学生らと連携して、若者や海外への販路を模索している。

## 米消費低迷にJA周桑が打開策

# 米粉麺 販路拡大へ

マーケティング論を  
専門とする松山大経営  
学部の芳賀英明准教授  
「周ちゃん広場」を視



米粉麺「おこめん」の販売戦略を練るため、売り場を見学する松山大学の学生

## 産学連携 松山大生協力

### インサイド りぽーと

察に訪れた。産学連携プロジェクトで、3年生25人が若者をターゲットにした販売戦略を立て、JA側にプレゼンテーションをする計画だ。

学生は売り場の位置や商品ポップ、客層や店内の導線を熱心に見て回り、おこめんのラーメンを試食。「ゆで時間が2、3分と短く、麺が伸びにくいのはいい」「パッケージから商品名をイメージしづら



周桑平野の地元米を使った米粉麺「おこめん」

## SNS活用 海外も視野

い」などと、若者向けの販売戦略のヒントを探った。

6月中旬の中間報告では、会員制交流サイト（SNS）を活用したプロモーションとして「おこめん流し」など写真映えるイベントの企画、調理の幅の

広さを生かしたレシピをアプリや動画で紹介する案が出た。ラーメンやうどんに比べてカロリリーや塩分が低い点に注目し、健康志向のカップ麺を開発しようとの提案もあった。

おこめんは、JA周桑管内の女性部から意見を募る中で生まれた。広島県の会社に製造を委託し、2014年から周ちゃん広場で販売を始めた。周桑産ヒノヒカリを使用し、小麦アレルギーの原因物質とされるグルテンを含んでいないことが

は「国内でシェアを奪い合つのは難しいと考え、海外に目を向けた」と語る。

昨年、農林中央金庫とJA全農の支援で食品見本市「香港フードエキスポ」に出展して手応えを感じた竹田部長。「欧米市場ではグルテンフリーへの関心が高く、反応がよかった」という。ロンドン、カナダでも商品紹介やテスト販売を実施。売り場の確保や食品検査基準の違いといった課題があり、継続販売ができないかJA全農などと調整を続ける。

売。5食入り450円で、冷やし中華やパスタなどのスープ付きは1食150円。年間約5万食を販売している。

松山大学のアイデアを参考に地元の売り場やPR方法を改善する一方、飲食店や学校給食で提供できないか交渉する予定だ。地元産であることを地元の人に認知してもらう取り組みが、息の長い商品への第一歩となる。

（中井美歩）