

地産地消推進パンフレット(米)

グラフィックゼミAチーム

A2201106 瓜生聖仁 A2201126 松田十糸子 A2201128 丸山あゆみ

研究の概要(背景)

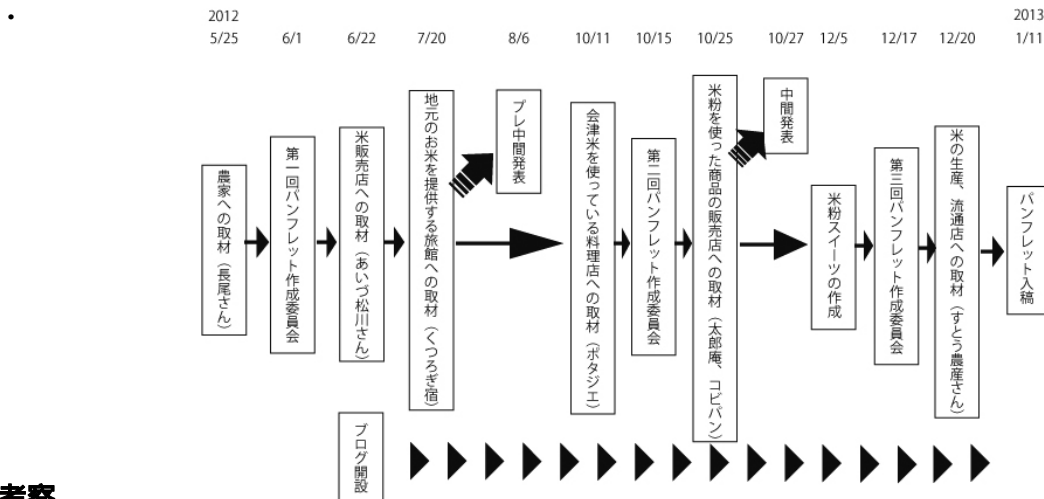
地元産の米の地産地消に貢献するためにパンフレットを製作します。生産、流通、消費の各観点からアプローチし、会津の米の特徴や、どのようにして消費者まで届けられるかを調べ、問題点を見つけ、地産地消をしていくための提案をします。

研究のねらい

- ・ 会津の米作りにかかわるすべての人の想い(こだわり)を伝える。
- ・ 会津産の米の新たな魅力をもっと知ってもらい、地産地消を拡大していくために、認知度やイメージを向上させる。
- ・ 会津産の米に対する安心、安全のPR

研究のプロセス

農家や販売者の方のお話をお聞きすしたり、地元のお米にこだわって提供している飲食店を取材、市の農政課の方々や専門家の方々と意見交換やアドバイスを受け、パンフレット製作をしました。他に、取材内容を随時ブログに掲載し、地産地消をアピールします。実際に米粉をつかったスイーツを作ったり、お米を炊くなどもしました。



考察

取材を進めていくうちに、お話を伺ったどの方も会津という土地でつくられた米に誇りを持ち、おいしいお米を食べてもらいたい、という強い想いを持っておられたことに気が付きました。

そこで、私たちはこの会津で米の生産、流通に関わっている方々の誇りや、熱い想いを伝えることを、このパンフレットのコンセプトとして掲げて作成してきました。

会津人の熱い想いが込められているという意味でパンフレットのタイトルを『会津魂』としました。

成果物(完成作品)

想いを込めているイメージで、大きなおにぎりを握っている写真を表紙に使用しました。(題字:松田)

表紙



ページ内容(一部)

地産地消のメリット

地産地消は、地元産品を地元で消費することによって、地元経済を活性化させる効果があります。また、地元産品は、新鮮でおいしいだけでなく、環境にも優しいです。

会津の地産地消

会津の地産地消は、地元産品を地元で消費することによって、地元経済を活性化させる効果があります。また、地元産品は、新鮮でおいしいだけでなく、環境にも優しいです。

お米の種類

お米の種類は、用途や好みによって異なります。ここでは、いくつかの種類をご紹介します。

- あきたこまち**: 粘りが強く、炊きあがりもちもちとした食感が特徴です。
- ミルククイーン**: 炊きあがりもちもちとした食感が特徴です。
- ササニシキ**: 粘りが少なく、炊きあがりもちもちとした食感が特徴です。
- 天のつぶ**: 粘りが少なく、炊きあがりもちもちとした食感が特徴です。
- コシヒカリ**: 粘りが少なく、炊きあがりもちもちとした食感が特徴です。
- ひとめぼれ**: 粘りが少なく、炊きあがりもちもちとした食感が特徴です。

地産地消のメリット

地産地消は、地元産品を地元で消費することによって、地元経済を活性化させる効果があります。また、地元産品は、新鮮でおいしいだけでなく、環境にも優しいです。

会津の地産地消

会津の地産地消は、地元産品を地元で消費することによって、地元経済を活性化させる効果があります。また、地元産品は、新鮮でおいしいだけでなく、環境にも優しいです。

炊き方

おいしい炊き方のコツをご紹介します。

1. 浸水: 炊きかき前、お米を水に浸すことで、お米の水分を十分に吸収させます。
2. 炊飯開始(蒸らし含む): 炊飯開始後、お米が炊きあがり、蒸らしをすることで、お米の水分を十分に吸収させます。
3. ほぐし: 炊きあがり後、お米をほぐすことで、お米の水分を十分に吸収させます。
4. 炊きかき: 炊きあがり後、お米を炊きかきすることで、お米の水分を十分に吸収させます。
5. 炊きかき: 炊きあがり後、お米を炊きかきすることで、お米の水分を十分に吸収させます。

研ぎ方

おいしい炊き方のコツをご紹介します。

1. 洗米: 炊きかき前、お米を水に洗って、お米の水分を十分に吸収させます。
2. スーパー蒸らし: 炊飯開始後、お米が炊きあがり、蒸らしをすることで、お米の水分を十分に吸収させます。
3. 軽く研ぐ: 炊きあがり後、お米を軽く研ぐことで、お米の水分を十分に吸収させます。
4. 炊きかき: 炊きあがり後、お米を炊きかきすることで、お米の水分を十分に吸収させます。
5. 炊きかき: 炊きあがり後、お米を炊きかきすることで、お米の水分を十分に吸収させます。