



第23-29号

2023年11月6日

専修大学×新百合ヶ丘エルミロード

ブランド米『ほたしずく』を知って・食べて楽しもう！

「しんゆり秋の米まつり」を11月18日（土）・19日（日）に開催

学生によるお米の魅力を発信するイベントや精米を使用したベーグルの販売などを実施！

株式会社小田急SCディベロップメント（本社：東京都新宿区 取締役社長：細谷 和一郎）が運営する川崎市麻生区の商業施設「新百合ヶ丘エルミロード」では専修大学経営学部森本ゼミナール（以下、森本ゼミ）の活動を支援し、館内にて「しんゆり秋の米まつり」を開催します。森本ゼミがブランディングを行った新潟県南魚沼市辻又産コシヒカリ『ほたしずく』精米や、『ほたしずく』を使用したベーグルの販売、学生が考案したお米にまつわる参加型ゲームイベントなどを実施します。



イベントページURL：<https://www.odakyu-sc.com/1-mylord/event/#2408>

実施背景

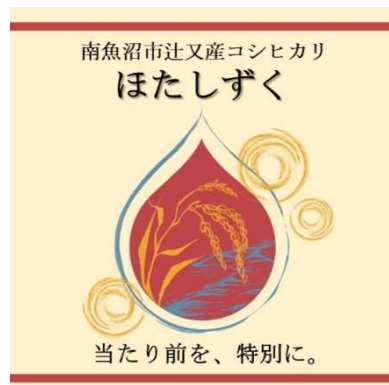
川崎市にある新百合ヶ丘エルミロードでは、同市内にある専修大学経営学部森本ゼミとともに活動し、支援を行うことで、産学連携の促進と、ここにしかない価値の創造を目指しています。

森本ゼミでは、2014年より地域活性化に関する取り組みを続けており、新潟県から集落活性化事業を受託したことをきっかけに、新潟県南魚沼市にある辻又集落で収穫されるコシヒカリのみを使用したブランド米『ほたしずく』を開発しました。今回、新百合ヶ丘エルミロードのお客さまと森本ゼミの接点を広げるため、館内にて、精米販売を行うほか、学生が考案した、お米に関する知識を楽しく学べる参加型ゲームイベントを合わせて開催することとなりました。

【『ほたしずく』について】

『ほたしずく』は、新潟県南魚沼市の辻又集落で栽培されているコシヒカリだけを使用したブランドで、ブランド名は、森本ゼミの学生たちが辻又集落の蛍が住む美しい雪解け水にちなんで考案、パッケージやロゴマーク、チラシのデザインも制作しています。

辻又集落は、周囲を山に囲まれた谷間に位置し、澄んだ空気、粘土質な土壌、雪解け水という米の栽培に最適な条件が揃っています。そのため『ほたしずく』は、一粒一粒がふっくらと柔らかく、抜群の甘味が広がり、炊き立ては勿論のこと、冷めても甘味や風味が残り続けるため、おにぎりやお弁当にも適しています。また辻又集落の地形上、大型の機械による大量生産ができないため、流通数が少なく、希少性が高いお米です。



しんゆり秋の米まつり開催概要

森本ゼミの学生による販売やお米にまつわる参加型ゲームイベント、森本ゼミの活動紹介展示を実施します。

【開催概要】

開催期間：2023年11月18日（土）・19日（日）10:00～18:00

開催場所：新百合ヶ丘エルミロード1F 吹き抜け広場

（1）『ほたしずく』精米・『ほたしずく』を使用したベーグルの販売

＜販売アイテム一例＞

商品名：『ほたしずく』精米 **2023年秋の新米**

価 格：3合（450g）500円（税込）、2kg 2,000円（税込）

辻又集落でのみ採れる希少米で、粒立ちが良く、甘みのある美味しいコシヒカリです。これまで、丸の内の行幸マルシェや多摩区民祭、しんゆりフェスティバル・マルシェ、ネット通販サイトBASEで販売し、好評を博してきました。流通量が限られるため、この時期だけ入手可能です。是非この機会にご賞味ください。



商品名：『ほたしずく』を使用したベーグル（プレーンとクランベリーの2種セット）

価 格：500円（税込）

精米以外に『ほたしずく』の美味しさを知ってもらう方法はないか、そんな想いで森本ゼミの学生たちが考案した『ほたしずく』の玄米を使用したベーグルです。辻又集落に縁のある「南魚沼みわ農園・まつえんどん」さんに協力して頂き、学生が試行錯誤しながら『ほたしずく』の味を活かせるベーグルに仕上げました。『ほたしずく』の甘みを感じられるプレーンと、甘みと酸味が調和したクランベリーの2個セットで販売いたします。

※精米・ベーグルはなくなり次第販売終了いたします。



(2) ゲームコーナー「めざせ賞品！こめリンピック！！」

開催時間：10:00～18:00

参加対象：どなたでもご参加いただけます。

参加費：300円（税込）

賞品：各ゲームの成功数に応じて、『ほたしずく』の精米やベーグル、ガチャガチャを回せるコインをプレゼント。ガチャガチャには、新百合ヶ丘エルミロード専門店ギフトカードやお菓子などが入っています。

競技内容：

■お米ピッタリチャレンジ！！：用意された容器を使用し、制限時間30秒以内にお米をぴったり1合（150g）になるよう測るゲーム。誤差5g以内であればチャレンジ成功。

■もみ殻早剥きチャレンジ！！：脱穀した籾の状態のお米を、用意された道具を使って30秒以内に手際よく剥いていくゲーム。制限時間30秒以内に5粒剥き終わればチャレンジ成功。

■お米を守れ！捕獲大作戦！！：稲藁で作った輪っか（輪投げ）で、猪や熊を模した的を捕まえよう。制限時間30秒以内に5つの的を捕獲できたらチャレンジ成功。



参加賞：ゲームに参加した方には、イベントオリジナルステッカーをプレゼントします。



イベントオリジナルステッカー

(3) 森本ゼミの活動紹介展示

開催時間：10:00～18:00

内容：『ほたしずく』の美味しさの秘密や、『ほたしずく』が育った辻又集落の自然環境、専修大学森本ゼミナールがこれまで行ってきた辻又集落での10年間の活動の紹介をパネルにて展示いたします。



森本ゼミについて

教授：森本祥一

森本ゼミでは、2014年に新潟県から限界集落活性化事業を受託して以来、地域活性化に向けて南魚沼市辻又集落の人々と交流し、辻又集落で収穫されたお米のブランド化やライスマルクの商品化、古民家再生などに奮闘してまいりました。

その中でも森本ゼミがブランディングしてきた『ほたしずく』は、ネット通販での販売も行いながら、2019年より毎年しんゆりフェスティバル・マルシェでの販売を行うなど、『ほたしずく』の魅力発信に向けた取り組みを続けてきました。辻又集落の特産品である美味しいコシヒカリ『ほたしずく』を通して、辻又集落の存在を多くの方へ知ってもらうことを目指しています。

森本ゼミ公式SNS：

- ・Instagram [@morimoto_seminar](#)
- ・X (旧Twitter) [@MorimotoSeminar](#)



参考

【参考1】株式会社小田急 S Cディベロップメントについて

小田急グループにおける商業施設の運営・開発事業を一貫して担う会社として、2020年4月1日に設立されました。

URL：<https://www.odakyu-scd.co.jp/>



【参考2】株式会社小田急 S Cディベロップメントの「地域共生ステートメント」について

当社では、より地域社会の発展に貢献していくことを目的に、2022年12月に地域共生ステートメント「エキチカは、マチチカ、ヒトチカへ。」を新たに制定いたしました。

今後も、当社では小田急の商業施設がお客さまと地域をつなげる「接点」となることを目指し、様々な取り組みを展開してまいります。



【参考3】新百合ヶ丘エルミロードについて

小田急線新百合ヶ丘駅前に位置する地上7階・地下1階建ての商業施設です。核店舗のイトーヨーカドーやOdakyu OXのほか、ファッションや生活雑貨、レストランなどの約90店の専門店で構成されています。

所在地：神奈川県川崎市麻生区上麻生1-4-1

開業年：1992年

アクセス：小田急線新百合ヶ丘駅徒歩1分

URL：<https://www.odakyu-sc.com/l-mylord/>

営業時間：

エルミロード専門店地下1階 10:00～21:00

1階～4階 10:00～20:30

5階レストランフロア 11:00～22:00

※一部、営業時間が異なる店舗や、営業時間を変更している店舗がございます。

※最新の営業時間は施設ホームページをご確認ください。

