

規格外米の高付加価値販売のための製粉化



「一等米」



「くず米」

眠っている地域資源を最大限活用しながら、
新たなイノベーションを起こす事



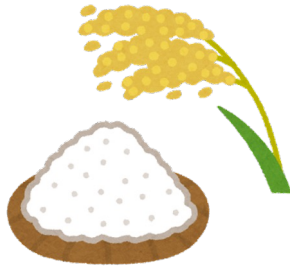
“くず”と言われてつづけて来た、規格外米の製品化する事



里山にはワクワク
を



都市には心の豊かさと未来の健
康を



製粉化

適した製粉方法はなんなのか

- ↓
- ・ 製粉方法 継続調査
 - ・ テスト販売や試供品提供
 - ・ ニーズ調査



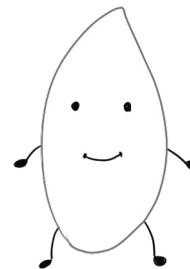
加工品の開発準備

- ・ 煎り玄米
- ・ あまざけ
- ・ 玄米コーヒー



食用以外の可能性

- ・ くず米×紙
- ・ くず米×建材
- ・ くず米×衣料



無農薬米・特別栽培米 各 1 t くず米の買い取り先
確保

↓
中米（可食できるお米）がどれくらいあるのか？

うまくいっていること



里山にはワクワク
を



地元の向原高校とのコラ
ボ



地元の福祉会とのコラボ
(ひとはの3番のりば 障がいがある
方たちとアートで表現活動をしてい
る)

10月からの課題や 協力を依頼したいこと

課題

- 玄米粉への革新（栄養面・成分面）
- 玄米粉の製粉方法の確立

依頼したい事

- クラファン（12月頃）
 - 継続して地域を盛り上げて向原高校を
廃校から救うためには、加工場が必要

セコンドコメント

