

2023年2月15日

報道各社 御中

全国農業協同組合連合会三重県本部（JA全農みえ）

## 2月22日は「忍者の日」 忍者の里、伊賀地域が誇る「伊賀米」をPR

伊賀地域は、肥よくな土壌と昼夜の気温差が大きいことから、良質米の産地として知られています。また、伊賀流忍者の里としても知られ、2月22日は、忍者、忍術など忍を重ねた「ニン（2）ニン（2）ニン（2）」と読む語呂合わせから「忍者の日」に制定されています。

この「忍者の日」にあわせ、JAグループと関係自治体などで構成する伊賀米振興協議会は、三重県を代表するブランド米「伊賀米」のPR活動を行います。

ご多用の折に恐縮でございますがぜひご取材をたまわりたく、下記のとおりご案内申し上げます。

### 記

#### 1. 目的

2月22日の「忍者の日」にあわせ、消費者に向けて「伊賀米」のプレミア感を周知するプロモーションを展開し、伊賀米の認知度向上と販売シェア拡大をはかります。

#### 2. 実施内容

- (1) 日時・場所：2023年2月22日（水）午前8時ごろ～ 津駅前（東口）
- (2) 内容：駅利用者らに「伊賀米コシヒカリ」（300g入り）とポケットティッシュを配布してPRします。
- (3) その他：伊賀米は300個程度、ポケットティッシュは500個程度を配布予定。配布が完了次第、終了となります。

#### 3. 主催：伊賀米振興協議会（販売部会事務局＝JA全農みえ米穀課）

#### 4. その他

2月22日の「忍者の日」を含む1週間（2月20日～2月26日）をPR重点期間とし、ラジオ番組や新聞紙面での伊賀米の紹介、伊賀米を取り扱っている県内量販店・米穀店店頭でのPOP掲示などを行います。

また、2月23日（木・祝）には、JAいがふるさとの農産物直売所「とれたて市 ひぞっこ」（伊賀市平野西町1-1）で、来店者へのPRティッシュなどの配布や、伊賀米購入者への食品用ラップの配布を行います。



店頭用ボードPOP

## <参考資料>

### 「伊賀米」について

伊賀地域は、古琵琶湖層の栄養分豊かな土壌や淀川の源流域となる清水に恵まれ、さらに四方を山に囲まれた盆地特有の内陸性気候で昼夜の気温差が大きいことから、でんぷんが靱に蓄積しやすく、おいしいお米が育つとされています。

「伊賀米」は県の「三重ブランド」に認定されており、なかでも「伊賀米コシヒカリ」は日本穀物検定協会による「米の食味ランキング」で最高評価の「特A」を幾度も獲得しています。

「味、香り、粘り」の三拍子そろった伊賀米は、かむほどに甘みが増し、冷めても味が変わりにくくおいしくいただけるのが特長です。

### 「伊賀米振興協議会」について

伊賀米振興協議会は、伊賀米の生産・販売の振興をはかることを目的に、1996年（平成8年）にJAグループと市、県が中心となって設立しました。

伊賀米の品質や食味の向上のため、約350人の伊賀米栽培推進員を配置し、生産書と関係機関が一体となって栽培技術の高位平準化に取り組んでいます。

また、「伊賀米定義」を定め、生産農家から提出される生産管理記録を確認し、条件をクリアしたものを区別して出荷する体制を整えています。

【構成員】 JAいがふるさと、JA全農みえ、伊賀市、名張市、三重県、JA三重中央会、三重県米麦協会

【事務局】 三重県伊賀農林事務所 農業振興課

### 「忍者の日」について

2月22日は、忍者、忍術など、忍を重ねた「ニン（2）ニン（2）ニン（2）」の語呂合わせから、「忍者の日」に制定されています。2015年、日本記念日協会認定。