

令和4年3月23日
全国農業協同組合連合会（JA全農）

コロナ禍で加速する“コメ余り”を「毎週あと1杯」の消費増で止めよう!!

マジでコメが食べたくなる

マジでコメ食う3秒前

『#MK3』チャレンジ、3月23日（水）開始

料理研究家リュウジさんも“#MK3アンバサダー”として参戦

JA全農は、現在日本が抱える“コメ余り問題”を改善すべく、国産米の消費促進キャンペーンとして「#MK3」（マジでコメ食う3秒前）チャレンジを2022年3月23日（水）から展開いたします。



日本人のお米離れにコロナ禍が追い打ちをかけ、現在、危機的なコメ余りの状況になっており、解消のためには、1人あたり「毎週あと1杯」の消費増が必要です。本施策ではその「あと1杯」を後押しすべく、選りすぐりの“マジでコメが食いたくなる1杯”全21種類を動画化、特設サイト等で公開いたします。また、日本中の皆さまと一緒に消費を盛り上げていくため、マジでコメが食べたくなる“MK3”な1杯を投稿してもらおうプレゼントキャンペーン「#MK3チャレンジ」を各種SNSで実施いたします。

■実施概要

- ・タイトル : #MK3（マジでコメ食う3秒前）チャレンジ
- ・特設サイト : <https://noricenolife.jp/mk3/>
- ・公式アンバサダー : 料理研究家 リュウジさん
- ・SNSキャンペーン : 3・2・1のカウントダウンで、マジでコメが食いたくなる「MK3」な写真・動画を撮影し、「#MK3チャレンジ」をつけて応募。最も「MK3」な投稿をされた方にはお米をプレゼント。応募期間は2022年3月23日（水）～3月31日（木）まで



■【#MK3（マジでコメ食う3秒前）チャレンジとは？】

MK3＝マジでコメ食う3秒前、とは、マジでコメが食いたい！と本能的に思う瞬間のこと。

日本人のお米離れにコロナ禍による打撃が加わり、新米に切り替わる昨年11月以降に持ち越した古米の在庫は、約40万トン以上（＝お茶碗50億杯分）となっています。その結果、日本の農家さんが収入の減少等により、お米を作り続けられなくなるという大きな危機に直面しています。**理論上は、日本で暮らす皆さまが「毎週あと1杯」のお米を食べればこの問題は解消するのです。**そこで、とにかく日本の皆さまにお米をたくさん食べていただくためにはどうすれば良いか、JA全農一同、考えに考え、「毎週あと1杯」を目指し、本能的に”マジでコメが食いたくなる”映像・画像を、たくさん作って皆さまに公開する「#MK3」チャレンジを実施することになりました。

また、皆さまにもチャレンジに参加して一緒にお米消費を応援していただけるよう、「#MK3」を簡単に投稿していただける仕組みを用意いたしました。

■【#MK3 レシピ動画を全21種類公開！】

マジでコメが食いたくなる、MK3すぎる選りすぐりの1杯を全21種類レシピ開発、動画化いたしました。「♪お～こめ～」というテノールの歌とともに「3・2・1」のカウントダウンで白米の上においしそうなおかずがドーン！と乗っかります。インパクトのある美味しそうな映像に、ついつい心から漏れ出てしまった声が入り、見たらお腹が空く、本能的にコメが食いたくなる6秒の動画に仕上がっています。

動画とレシピは、上記特設サイト (<https://noricenolife.jp/mk3/>) にて公開しています。

＜動画カット＞



＜MK3すぎる選りすぐりの1杯を動画で紹介＞



イクラなんでもこぼれ過ぎ！な盛りつけで。ケチャップを楽しむための“おバカごはん”。“レンチン時短”なのに、悪魔的ウマさ！

「こぼれイクラ丼」

「ぶっケチャ丼」

「秒たぬきメシ」



まんまドーン！贅沢カマンベール。

「まんまカマンまんま」



おやつやつまみに最高の“ジャンキーめし”欲望のままにメシをぶちこむ、背徳感。

「関西風えびせんめし」



「ぶっこみクッパ」

■【MK3アンバサダー・リュウジさんも、レシピ開発！】

「#MK3」（マジでコメ食う3秒前）キャンペーンを盛り上げるため、料理研究者として活躍されているリュウジさんを公式アンバサダーとして任命、MK3すぎるレシピを開発していただきました！一番お米が食べたくなるレシピとして、SNSでいま話題の“あのタマゴ”を、リュウジさん風アレンジ！「もはや違法なんじゃないかと思うくらい、めちゃうちゃお米に合う！」と語る自信作！トロトロの黄身と濃い味のタレが絡まって、お米が進むレシピです。作り方動画は全農公式 YouTube にて公開します。

<https://youtu.be/VQeyuL7KW60>



お米に一番合うタマゴ料理！？

リュウジ流「合法タマゴ」レシピ

●材料

ごはん、卵 10 個、おろしにんにく 1 片、鷹の爪 2 本、長ねぎ 80g、醤油 60cc、水 50cc、砂糖 小さじ 4、オイスターソース大さじ 1、うま味調味料 8 振り、ごま油大さじ 1/2、お酢小さじ 2

●レシピ

- ①沸騰したお湯で卵 10 個を 7 分～7 分半茹で、冷やしてから剥く。
茹でる直前まで冷蔵庫で卵を冷やすのが、きれいな半熟のコツ。
鷹の爪の量で辛さはお好みに調整。
- ②ネギはみじん切りにし、卵と材料をポリ袋に入れて浸け、
一晚冷蔵庫で味を染み込ませる。
- ③ほかほかのごはんに卵をのせて、つけだれをたっぷりかけて完成！



◆リュウジさんプロフィール

料理研究者、YouTuber。「今日食べたいものを今日作る！」をコンセプトに、Twitter で日夜更新する簡単・爆速レシピが人気を集める。テレビや雑誌、WEBサイトなどで幅広く活躍中。

■ SNS投稿プレゼントキャンペーン「#MK3チャレンジ」

お願い！皆さまの力を貸してください！

みなでお米消費を盛り上げよう！

皆さまが思う“マジでコメ食いたい！”と思う「MK3」な料理の動画か写真をSNSに投稿して、日本中のお米消費を一緒に盛り上げていきましょう！選ばれた方にお米のプレゼントも！

ご飯を食べて、全国の農家さんを守ろう！

皆さまの「あと1杯」で一緒に応援してください！



【キャンペーン概要】

- ・タイトル : #MK3チャレンジ
- ・内容 : ①投稿したいSNSの、全農公式アカウントをフォロー。
②3・2・1のカウントダウンで、マジでコメが食いたくなる写真・動画を撮影。
MK3動画のBGM・ナレーションもサイトで配布中ですので、ぜひご活用ください！
③ハッシュタグ「#MK3チャレンジ」をつけて投稿で応募完了。
選ばれた方にお米券を贈呈いたします。
- ・当選連絡 : 当選者には当該SNSのDMでご連絡します。
- ・応募期間 : 2022年3月23日(水)10時00分～2022年3月31日(木)23時59分
- ・実施SNS : Twitter (@noricenolife17)、Instagram (@noricenolife17)、TikTok (@noricenolife22)
- ・プレゼント : グランプリ 1名 お米1年分 (お米券約60kg相当)
準グランプリ 5名 お米半年分 (お米券約30kg相当)
特別賞 10名 お米3ヶ月分 (お米券約15kg相当)

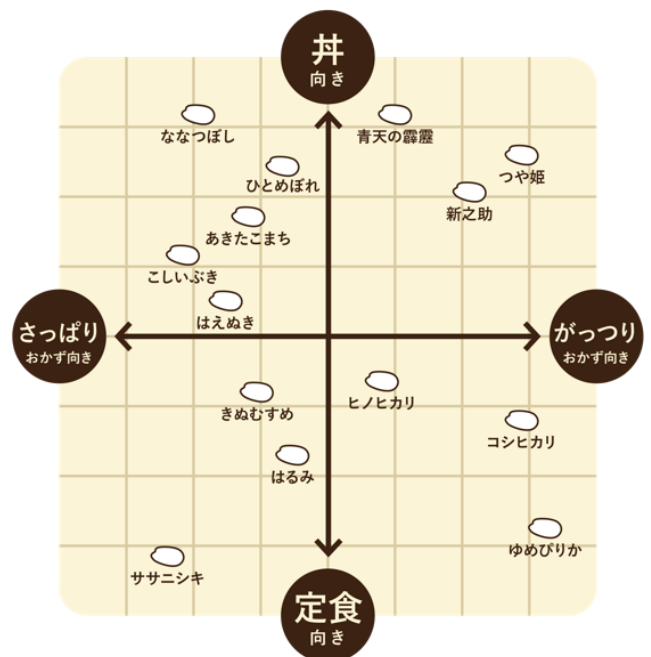
■あなたほどのコメ派？お米とおかずの相性MAP

実はお米は、銘柄によって個性が全く異なります。よりお米を楽しんでもらうため、お米マイスターとして著名な、小池精米店店主 小池理雄さんが、おかずとお米の知られざる相性を徹底分析、チャートで大公開!!あなたが普段食べているお米がどんなおかずに合うのかが分かります。「おかずごとのおすすめ銘柄」を知って、自分にぴったりのお米を見つけてみてください。

◆監修：小池理雄さんプロフィール



五ツ星お米マイスター
小池精米店店主 小池理雄さん
お店 HP: <https://komeya.biz/>



■日本のお米の実態

余っているお米は約50億杯分！？…日本が抱える“コメ余り問題”

① 日本のお米消費量は減少、コロナ禍で加速

農水省のデータによると、全国ベースの需要量は一貫して減少傾向にあります。近年は8万トン程度の現象が続いていましたが、最近では人口減少等を背景に減少が加速。年10万トン程度にまで減少幅が拡大しています。

さらに、昨今の新型コロナウイルスの追い打ちで消費量の減少幅が拡大し、新米に切り替わる昨年11月以降に持ち越した古米の在庫は、約40万トン以上にもなっています。これはお茶碗約50億杯分に相当し、日本で暮らす全員が今年1年、毎週あと1杯多く食べないと消化できない計算になります。

※お茶碗1杯分を玄米80gとして試算

② 農家の収入が3割も減少するケースも！

コメ余りにより、産地銘柄にもよりますが、地域によっては農家の令和3年産米の収入は3割以上減少しています。

一方で、輸入原料の価格上昇で、生産に必要な肥料等の価格が大幅に上昇しており、米農家の経営はますます厳しい環境に。このままではお米を作り続けることが難しくなる心配があります。

【主食用米の需要量の推移】

