

【ふるさと納税お礼品トレンド】

「ふるさと納税で新米」が定番に！

「新米」のお礼品寄付件数が 2021 年から約 2.6 倍に伸長

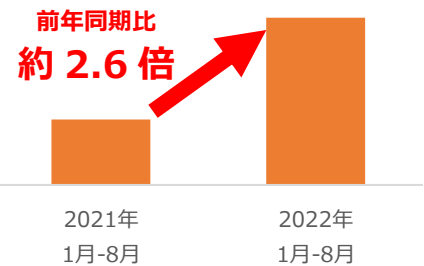
～ 「新米」のお礼品の新規登録数は 2.5 倍以上に増加、希少価値の高い「棚田米」もラインアップ ～

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」(<https://www.satofull.jp/>) を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長：藤井 宏明）は、「さとふる」に掲載している約 50 万点のふるさと納税お礼品情報をもとに、お礼品のトレンド情報をお届けします。

■名称に「新米」が含まれるお礼品の寄付件数が前年比で約 2.6 倍に増加

<「新米」お礼品寄付件数推移>

各地で 2022 年産の「新米」の流通が始まっています。「さとふる」では全国のお米を掲載しており、「新米」も例年多数登場しています。全国各地の産地で収穫される「新米」のお礼品を求める寄付者も多く、名称に「新米」が含まれるお礼品への寄付件数は、2021 年 1 月～8 月と同時期比較で約 2.6 倍に伸長していることが分かりました。伸長の背景として、小麦粉などの価格高騰からお米を主食とする人が増加していることや、コロナ禍で自炊が増え自宅への運搬が大変なお米をふるさと納税のお礼品として手に入れる動きが定着していると推測されます。なお、「米」カテゴリでの寄付件数は同時期比較で 1.2 倍に留まることから、「新米」が特に人気な事が伺えます。



■名称に「新米」が含まれるお礼品の新規登録数が前年同期比で 2.5 倍以上に増加

名称に「新米」が含まれるお礼品の新規登録数は 2021 年 1 月～8 月と同時期比較で 2.5 倍以上に増加していることが分かりました。お礼品には収穫量が少なく、市場にあまり流通していない「棚田米」など、ふるさと納税ならではの お米もラインアップされています。ふるさと納税のお礼品は全国の産地から選べるため、複数の地域・品種のお米の食べ比べを楽しむ人も見られています。

<「新米」お礼品登録件数推移>

※ お礼品登録数のデータは 2022 年 9 月 13 日時点のものです。



さとふるの棚田支援の取り組みについて

株式会社さとふるは、美しい景観を誇る一方で農家の高齢化や後継者不足によって荒廃の危機に直面する全国の棚田地域の支援を目的に、農林水産省創設の「つなぐ棚田遺産オフィシャルサポーター制度」の第 1 号オフィシャルサポーターとなっています。全国の棚田や関連するお礼品の紹介などを行う「ふるさと納税で応援！棚田特集」では 23 自治体 26 件の棚田を紹介しています。（9 月 21 日時点）

特集ページ URL : <https://www.satofull.jp/static/special/tanada.php>

棚田特集で紹介している岡山県美作市の上山棚田ではお礼品として、棚田米を使ったアイスのほか、「稲株主制度」という体験型のお礼品を掲載しました。「稲株主」になると、棚田で育ったお米や野菜が届くだけでなく、田植えや草取りなどのイベントにも参加する事ができます。※現在、「稲株主制度」は受付終了しています

今年 6 月に行われた田植えイベントでは、さとふるの特集で上山棚田の取り組みを知り、「稲株主制度」のお礼品を申し込んだ関東在住の寄付者がイベントに参加するなど、さとふる納税がきっかけで地域の方との交流が生まれています。

お礼品事業者（英田上山棚田団）の声

「ふるさと納税をきっかけに、上山棚田のことを知ってもらい、ファンを獲得していきたいと考えてます。田植えイベントに参加した寄付者の方からは、『楽しかったので、秋の稲刈りにもぜひ参加したい』と言ってもらえたりと交流がうまれている事を嬉しく思います」



■「棚田米」新米のお礼品一例

【新米先行受付・令和4年産】新潟県奥阿賀産こしひかり 5kg<10月中旬以降順次発送>

【新潟県阿賀町】 寄付金額：6,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1236678

米作り数十年のベテランが多い奥阿賀地区の雪解け水が注がれる棚田で収穫されたお米です。山間部特有の厳しい寒暖の差と棚田が多いことから日照条件が良くモチモチとした食感と甘みが強いのが特徴です。



【令和4年産新米】信州名月 オバステ観月米 5kg

【長野県千曲市】 寄付金額：13,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1280648

水よし土よし気候良しの三拍子揃った棚田で、栽培期間中限界まで肥料や農薬を抑えて栽培したコシヒカリ新米。稀少で贅沢な棚田のお米、プレミアムブランド「オバステ観月米」。冷めてもバサバサせず、もちもち感が続くのが特徴です。



【令和4年産】名水で育てた、棚田百選のお米「井仁棚田米 5kg」

【広島県安芸太田町】 寄付金額：10,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1025146

井仁棚田は、広島市から北西に約60km、標高500mに位置し、平成11年に広島県内で唯一「日本の棚田百選」に選ばれました。

世界遺産に匹敵する名水と、昼夜の寒暖差が生み出す、お米本来の“甘さ”が自慢です。



※ お礼品情報は2022年9月21日時点のものです。

■新米をさらにおいしく！生産者からのアドバイス

アドバイザー：新潟県阿賀町 農業生産法人 越後ファーム

お米の保存は密閉できる保存袋にお米を入れて、冷蔵庫で保管することが重要です。キッチンのシンク下での保存は虫が湧く原因になるので注意してください。

また、お米を洗う時、炊くときには水が大事です。特に最初に洗う水は、お米がたっぷり水と吸うため、最初に洗う時・洗った後浸すとき・炊くときに使う水を軟水のミネラルウォーターにするとおいしく炊くことができます。

また、洗う時は軽く混ぜたら水を捨てる事を2～3回繰り返してください。昔に比べ精米技術が進化しているので、ゴシゴシこすらないのが美味しさの秘訣。白濁していても問題ありません！



越後ファームの皆さん

■株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「ふるさとの元気を“フル”にする、ふるさとの魅力が“フル”に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申し込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申し込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」（<https://www.satofull.jp/koduchi/>）を運営しています。

以上

【本件に関する問い合わせ先】

報道機関から…株式会社さとふる 経営戦略室 広報担当 大場・井田・坂平

Tel：03-6262-6148 FAX：03-6262-6146 E-mail：pr@satofull.co.jp

お客さまから…さとふるサポートセンター E-mail：ask@satofull.co.jp

Tel：0570-048-325 受付時間：午前10時～午後5時（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）