

2023年2月17日


 しなの鉄道株式会社


観光列車「ろくもん」で 「姨捨棚田米」を使用したお弁当を提供します



しなの鉄道株式会社(本社:長野県上田市、以下「しなの鉄道」)では、千曲市及び長野県屋代高校(千曲市)と連携し、千曲市産「棚田米」を使用したお弁当を、観光列車『ろくもん』にて、2023年秋に数量限定で販売します。

以前より、千曲市が「棚田米」の“おいしさ”を訪れる観光客に伝えたい、姨捨棚田の“素晴らしさを知ってもらいたい”“次世代に残したい”等の課題解決策を模索していたところ、屋代高校の生徒の皆さんでも「棚田米」を多くの観光客に訪れてもらうためのPR方法を同時期に研究をしており、生徒は千曲市と課題を共有する中で『国内外から乗客が訪れるしなの鉄道の観光列車「ろくもん」で提供中のお弁当への棚田米使用』について直接当社へ相談にいられました。屋代高校では、グループごとにテーマを見つけて研究する「課題探究」を実施しており、「棚田グループ」は、地元の姨捨棚田保全体「名月会」と交流しながら「棚田貸します制度」関連のイベントをはじめ、様々なボランティア活動を積極的に行っております。



当社としてもその取り組みに賛同し、新米が収穫される秋に数量限定で『ろくもん』指定席プランのオプションに設定している『焼肉弁当』で「棚田米」を使用することに至りました。

なお、姨捨の棚田は傾斜地に点在しており、水張り面積がわずかで 収穫量自体が少ないお米ではありますが、生徒の想いに賛同した「名月会」と千曲市農林課の協力により、お米の供給が実現しました。

1. 提供するお弁当

「焼肉弁当」

製造業者:ろく亭(軽井沢町)

販売価格:1,500円(税込み)

2. スケジュール

3月 お弁当試食会

10月頃 棚田米収穫

11月頃～ 「ろくもん」でのお弁当販売開始

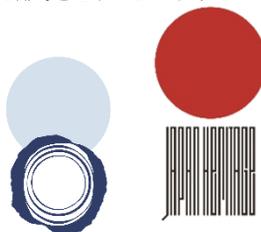
※「ろくもん」指定席プランにご乗車されるお客様が、オプションとして予約することで購入できるお弁当

【棚田米とは】

「大池」の湧水、天日はざ掛け、粘土質の土壌、減農薬栽培などが複合され、「冷めてもおいしいお米」として人気で、「第17回 米・食味分析コンクール:国際大会」ではプレミアムライセンスに認定されました。姨捨の棚田は一区画の面積が小さく、そのほとんどが手作業で栽培されているため、数量限定で販売されています。



お弁当(イメージ)



月の都千曲

日本遺産



しなの鉄道株式会社

〒386-0018 長野県上田市常田1-3-39

◇本件に関するお問い合わせ先

営業課 (担当:宮本)

TEL: 0268-21-4702