

報道関係者各位

2015年10月2日
全国農業協同組合連合会 新潟県本部

新米の季節到来！ お米が食べたくなるCMが今年も登場 書道家・武田双雲さん、新潟の「コシヒカリ」を食べて“一筆”入魂！ 「新潟米コシヒカリ」TVCM 10月2日より放映開始

全国農業協同組合連合会 新潟県本部(JA全農にいがた)は、イメージキャラクターに書道家の武田双雲さんを起用した「新潟米コシヒカリ」の新TVCM「光篇」(※)を、既に公開中の新潟地区に続けて2015年10月2日(金)より、東京・名古屋・大阪・静岡地区にて、放映開始します。

(※) 新潟米コシヒカリTVCM「光篇」:<https://www.youtube.com/watch?v=bRwYrK8eDw4>

■「新潟米コシヒカリ」の味わいに心揺さぶられた武田双雲さんが導き出した“一文字”とは？



◆TVCMの制作背景

新米が一番美味しい時期(10月頃)にこそ「新潟米コシヒカリ」を食べてもらいたい、という想いで毎年お届けしている「新潟米コシヒカリ」のTVCM。平成27年産「新潟米コシヒカリ」TVCMのコンセプトは、誰もが一度は親しんだことのある「書」を通して「書道」が継承してきた日本文化と、「新潟米コシヒカリ」が作り上げてきた日本の食文化をシンクロさせたものとなりました。そのコンセプトから、イメージキャラクターには日本を代表する書道家である武田双雲さんを起用。“お米が大好き”な武田さんに「新潟米コシヒカリ」を召し上がっていただき、そこから湧いたインスピレーションをもとに文字を書き上げていただきました。

◆TVCMのみどころ

今回のTVCMで、武田さんに書いていただいた文字は「光」です。これは、「新潟米コシヒカリ」の由来が「越後の国に光り輝くお米」であること、そして武田さんが「新潟米コシヒカリ」を召し上がった際のインスピレーションから生まれた文字であることから決まった「新潟米コシヒカリ」ならではの表現です。一番のみどころは、この「光」という一文字を武田さんが躍動感あふれる「書」で表現するシーンです。ですが、あくまでも主役は「新潟米コシヒカリ」。武田さんが「新潟米コシヒカリ」を美味しくそうにほおぼるシーンは、お米本来の美味しさ、「新潟米コシヒカリ」の魅力が大いに伝わる内容となっています。



◆撮影時のエピソード

TVCM制作において、縦横5メートルにも及ぶ大判紙に「光」という文字を書き上げていただきました。大書を書き上げるその迫力は、撮影スタジオの時間が止まっているかのような緊張感があり、スタッフの誰もが息を飲んでその様子を見守りました。

“お米が大好き”な武田さんは、インタビューで『書道』は、座って静かに書くものというイメージがあるが、(見かけによらず)体力・気力を使う。お米はその「書」を書き上げる際の力の源になっている」と話しています。実際、撮影時にも、大書を書き上げたことで相当な体力を使われた様子で、撮影本番のみならず、カットがかかった直後にも「新潟米コシヒカリ」を召し上がる姿が印象的でした。なお、この模様はTVCMと同時公開のメイキング映像でご覧いただけます。

【メイキング映像】新潟米コシヒカリ TVCM「光篇」：<https://www.youtube.com/watch?v=-Ewjdvve-p0>

「新潟米コシヒカリ」は「水・太陽・土」の恩恵を受け、生産者の情熱によって作られています。一方、書道で使用する道具の「墨・硯・筆」もまた、自然の恵みを受けて作られています。その道具を使い、魂を込めて「書」を書き上げる点で、「新潟米コシヒカリ」と「書道」は共通点があると武田さんは話しています。

<武田双雲さん プロフィール>

1975年熊本生まれ。東京理科大学卒業後、NTTに就職。約3年後に書道家として独立。NHK大河ドラマ「天地人」や世界遺産「平泉」世界一のスパコン「京」など数々の題字を手掛ける。独自の世界観で、全国で個展や講演活動を行っており、メディア出演も多数。主宰する書道教室には約300名の門下生が通う。2013年度文化庁から文化交流使に任命され、ベトナムやインドネシアで活動するなど、その活躍ぶりは国内にとどまらない。作品集「たのしか」「絆」「ポジティブの教科書」など、著書は30を超える。

■ “良食味+高品質”そして“安全”を満たした産地別全4種の「新潟米コシヒカリ」

「コシヒカリ」は1956年、全国に先駆けて新潟県が奨励品種に指定し、品質、おいしさの追及はもちろんのこと、農薬使用量を抑えることで環境に配慮した生産を進めてまいりました。独特の甘み、粘り、炊いたときの艶やかさ、香りなどが評価され、全国ブランドとして支持されています。「コシヒカリ」は日本国内で最も多く生産されている水稲品種です。その中でも、「新潟米コシヒカリ」はトップの生産量を誇っています。

「新潟米コシヒカリ」は、県内の4つの地域から出荷をおこなっており、新潟産コシヒカリ／魚沼産コシヒカリ／岩船産コシヒカリ／佐渡産コシヒカリと、銘柄が分けられます。

■JA 全農にいがた

<http://www.nt.zennoh.or.jp/>

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社（担当：滝沢）

TEL: 03-5774-8871 / FAX: 03-5774-8872 / mail: press@trenders.co.jp