

# 農地からの情報発信が広げる押し活の輪！

—農産物への♡で活気ある地域社会を育むために—

岩手大学農学部食料生産環境学科  
農村地域デザイン学コース 3年 北村 知子

# 自己紹介

## 北村 知子(キタムラトモコ)



岩手大学農学部食料生産環境学科農村地域デザイン学コース 3年

宮城県仙台市出身

趣味：お絵描き、漫画、映画、舞台鑑賞…などいわゆる**押し活**

高校時代は様々なオタクの集団の中で生活し、「押し」という存在が当たり前という環境だった。大学進学後、周囲とのギャップに衝撃を受ける。

# 着想を得た背景

趣味：お絵描き、漫画、映画、舞台鑑賞…などいわゆる**押し活**

×

最近、「**押し活**」がブーム



## 着想を得た背景

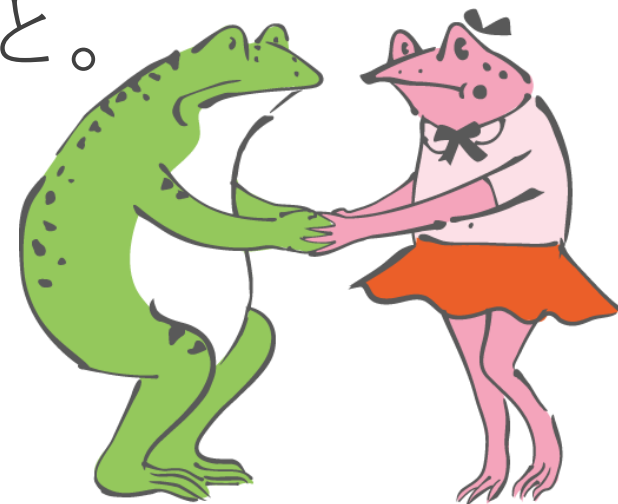
アイドルや漫画のキャラクターなどのように、  
**「推し」を推す感覚**で  
農業、農家と触れ合えたなら  
楽しそう！

農産物の消費活動も活発になるかも！

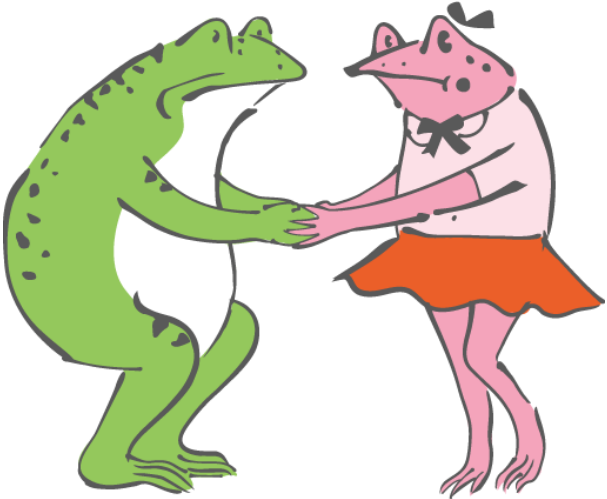
そもそも…

## 「推し活」とは

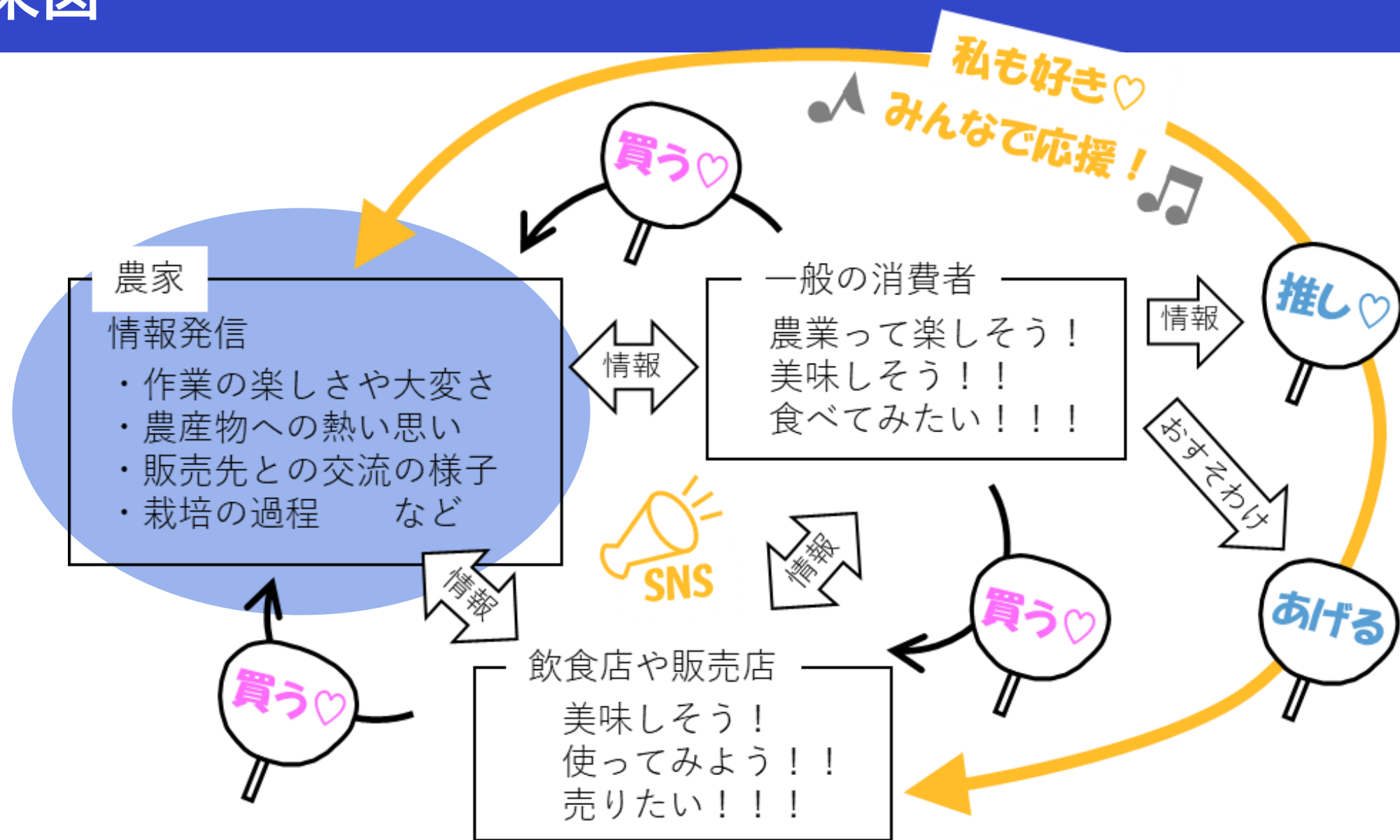
アイドルやキャラクターなどの「推し」、  
いわゆるご贔屓を愛でたり応援したりする  
「推しを様々な形で応援する活動」のこと。



# 推し活の種類



# 未来図



# 情報発信



消費者と生産者との間の情報ギャップが埋まる



知ることにより、**愛着**が生まれ、より美味しく感じる



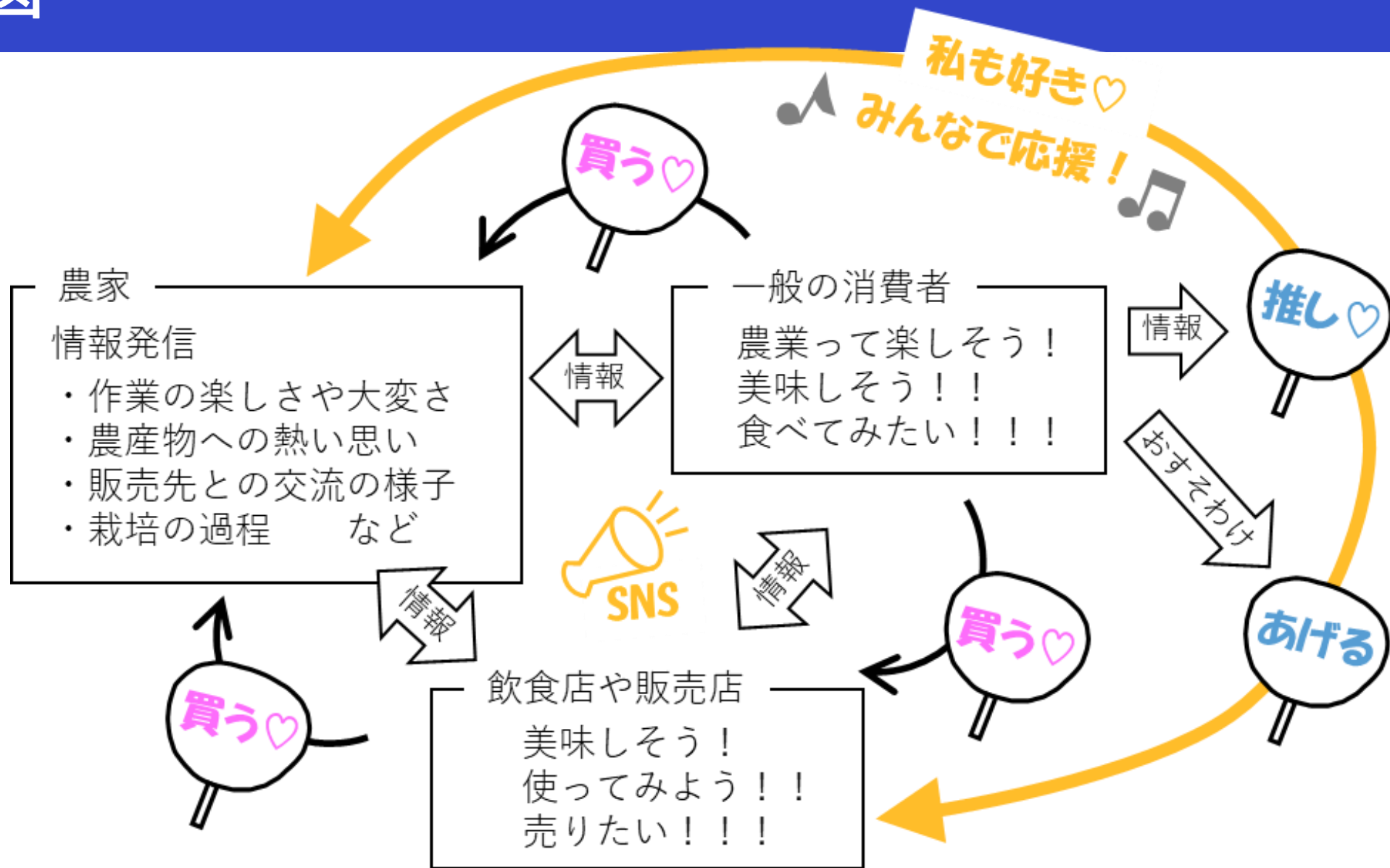
おすすめしたくなり、SNS投稿やおすそ分けしたくなる(布教活動)



農家、農産物を中心としたコミュニティが形成され、その一員であると感じる→**幸福感**



# 未来図



# 情報発信

ベンチマークアカウントの一例

平和酒造(@heiwashuzou)

→商品のPRだけでなく、畑の様子や  
担当者の人柄が伺える投稿を意識

キャラクターがイメージしやすいと  
フォロワー数が伸びる  
→推したくなる



HEIWA SHUZOU



平和酒造 (公式)

@heiwashuzou

創業1928年、和歌山県海南市にある蔵元です。

日本酒「紀土(キッド)」🍷・リキュール「鶴梅」🍷・クラフトビール「平和クラフト」🍺を製造しています。私達はお酒を造れることに日々感謝し、平和を願っています。[youtube.com/channel/UCyqIP...](https://youtube.com/channel/UCyqIP...)

🏠 ブルワリー ⓘ 📍 和歌山県海南市 🔗 [heiwashuzou.co.jp/#id0](https://heiwashuzou.co.jp/#id0)

📅 2018年9月からTwitterを利用しています

110 フォロー中 4,625 フォロワー

フォローしている人にフォロワーはいません

ツイート

ツイートと返信

メディア

いいね

📌 固定されたツイート



平和酒造 (公式) @heiwashuzou · 2月16日

\\\\\\SAKE PARK\\\\\\2023年4月8日(土)、9日(日)、東京・渋谷のMIYASHITA PARKにて、日本酒・クラフトサケ・フードが集まるイベント

# 情報発信



平和酒造 (公式) @heiwashuzou · 2月13日

皆様、本日もお疲れ様でした！

今日の晩御飯は大豆と鶏肉の煮物 ✨  
日本酒が呑みたくて紀土純米大吟醸を 🍶

ガス感しっかりある紀土純米大吟醸！  
皆様も、ぜひぜひご堪能下さいませ！！

#平和酒造 #紀土純米大吟醸  
#晩酌



🗨️ 2 🍷 72 📊 1,682 📌



平和酒造 (公式) @heiwashuzou · 2月15日

今年も加藤号が走り出しました！  
事務所メインで製造に入れる日数が少ないにも関わらず、このような機会をいただけたことに感謝です。

発酵のガスでぶくぶくしてるのが可愛らしく、そして何より楽しい。  
本当に貴重な経験をさせていただいています。

温かい目で最後まで見守っていきたいと思います。



🗨️ 3 🍷 39 📊 1,839 📌

# 情報発信



#紀土

投稿5.9万件

フォローする

人気投稿



**紀土-KID- きっど**  
 精米歩合五〇・純米大吟醸

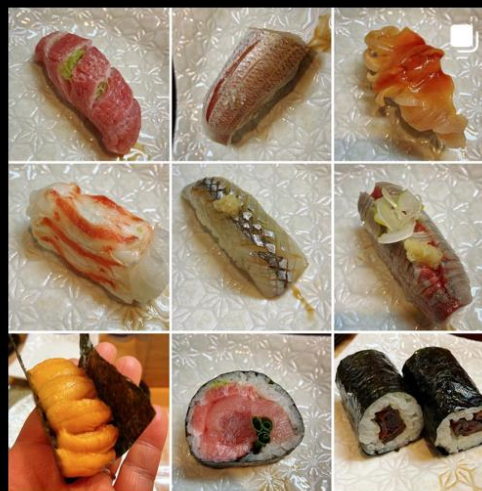
洋ナシ、マンゴー、柑橘系のフルーティーな香り、柔らかな旨味で優しく綺麗な味わい

華やか

軽快 芳醇  
 ドライ 濃厚

穏やか

原料米	山田錦	日本酒度	+3
精米歩合	50%	酸度	1.5
酵母	9号酵母	アルコール度数	15度~16度



蔵元：平和酒造（和歌山県）  
 タイプ：純米吟醸  
 原材料：米、米麹  
 精米歩合：50%（山田錦）  
 アルコール：15~16度

おだやかでやさしいマンゴーのような香り。味わいに深みがあり、やわらかな旨味がふわりと口中に広がります。後から感じられるやさしい酸とのバランスのよい五味が調和した芳醇旨口な味わい

**紀土-KID-**

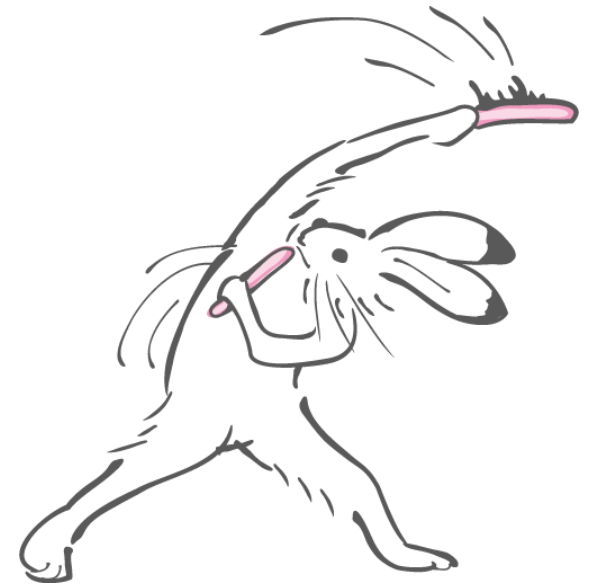
# 今後の展望

## 考えられる課題として

- ・ 数多あるSNSアカウントから見つけてもらう必要があり、初期段階での負担が大きい

## できたらいいな…と思うこと

- ・ SNSの運用に関してより参入しやすい仕組みの考案  
→ インターンシップでの経験
- ・ 実際の農家さんのアカウントを運用する



## 参考文献

- ・ 岩崎邦彦(2017)、日本経済新聞出版社社、「農業のマーケティング教科書 食と農のおいしいつながりかた」
- ・ 山本典正(2019)、日経BP、「個が立つ組織 平和酒造4代目が考える幸福度倍増の低成長モデル」
- ・ TRANS コラム  
[https://www.trans.co.jp/column/goods/oshikatsu\\_study1/](https://www.trans.co.jp/column/goods/oshikatsu_study1/)  
(最終アクセス 2023.3.2.22:04)