

コメ生産者・自治体と連携

生産量3倍

東洋ライス(東京都中央区)が開発した「金芽米」が急速な伸びを示している。金芽米はコメを最新の精米技術で胚芽の基底部にあたる金芽と、うまみ層である垂糊粉層を残した無洗米。健康効

変わる マーケティング

東洋ライス



今年の生産は7万ト前後に(工場での吟味)

果や食べやすさが支持され、前年の消費量に比べて今年(2014年)の生産量押し出すのが全国のコメ前後になりそうだ。(同社は3倍近い伸びが見込まれる。生産者や自治体との協業だ。)

教授らが、金芽米には自然治癒力を高める成分である「LSP(糖質質)」が多く含まれていることを学会発表したことも生産、消費増加に拍車をかけている。

稲川准教授らによる調査によると、LSPの含有量は普通精米のコメに比べ約6倍になることを突き止めた。しかも東洋ライスによる「少々価格が高くて買いが良くて、健康によいもの食べたい」というニーズと合致した」としており、持ち帰り弁当チェーン店や和食店などでも金芽米が使用されている。

13年5月には香川大学医学部准教授稲川裕之准は「金芽米の使用という付加価値競争が激しいコメ

金芽米、健康効果支持される



外食業界にも使われている金芽米

の価格回復にも一役買った。通常の無洗米は最近値崩れが進み、5キログラムあたり2000円を切っている商品はザラ。1000円台前半の商品も散見される。それが金芽米に加工することで「4・5キログラムで2400円(同社)と付加価値が高まる。」

「(金芽米加工への協業案件は)50件くらいある。同社の雑賀社長はこう話す。同社は13年11月に「金芽米による日本のコメ農業活性化事業」を打ち出したがそれ以降、全国のコメ生産者やコメ農家の支援会社などから、金芽米への加工依頼が急増しているという。

金芽米に加工することで、付加価値が高まり価格も上げられる。コメ離れが進むなかで、金芽米はコメ生産者らにとって救世主。まさに、金芽米の開発がコメの販売促進法を変えた格好だ。すでに数件協業は具現化している。広島県のコメ生産者団体の「庄原里山の夢ファーム」では13年12月に導入を決定したが、インターネット通販での販売や庄原市内の小・中学校19校の学校給食の採用に向けて活動を開始しており6月には市内の9校の生徒、教職員に試験導入が決定したなどという事例が報告されている。

休耕田減る

金芽米を販売することで農業が回復、人口減少、高齢化に悩む地域の活性化になっているところもあるようだ。雑賀社長は「金芽米が広がれば休耕田が減るのでは」とみるが、少子高齢化時代に合致した新しいコメでありコメの販促法だ。(編集委員・森谷信雄)