

令和8年2月19日

報道関係各位

広島県神石高原町
株式会社 MSERRNT
東洋ライス株式会社

神石高原町、株式会社 MSERRNT、東洋ライス株式会社
包括的連携協定を締結
～広島県初となる「金芽米」を活用した官民連携事業が始動～

この度、神石高原町（町長：入江嘉則）は、株式会社 MSERRNT（代表取締役：丹下大）および東洋ライス株式会社（代表取締役社長：雑賀慶二、本社：和歌山県和歌山市）と、町民の安心の確保と健康増進や食育の推進、農業振興等を通じて地域活性化を図ることを目的とした包括的連携協定を、令和8年2月19日付で締結いたしました。

神石高原町は、標高 500～700m に位置し、年間平均約 12.8℃の昼夜の寒暖差と、夏には多くの蛍が飛び交うほど清らかな水に恵まれた自然豊かな地域です。こうした環境のもと、うまみの凝縮した良質な米が年間約 3,000 トン収穫される、米の産地であります。

本協定に基づき、良質な神石高原町産米を東洋ライス独自の技術により「金芽米（きんめまい）※1」へ加工し、さらなる高付加価値化を図ります。あわせて、町民の健康づくりや食育、防災備蓄など多面的な分野で連携を進めてまいります。

具体的には、新年度から国内唯一の全寮制小学校である神石インターナショナルスクール（JINIS）および福山シティフットボールクラブユース寮（神石侍寮）、世界でも最先端の考えを取り入れた自然分娩を行うクリニック「神石のたまご」への導入を開始いたします。

教育現場や子育て世代への導入によって、成長期にある子ども達、将来のアスリート、これから出産を迎える妊婦を「地元の米で健康になる」という、コメを単なる主食としてではなく町の戦略資源と位置付け、将来的には町内への精米工場の建設も視野に入れながら、町内の小中学校を含む全町民への幅広い展開を検討してまいります。さらに、町内での活用だけでなく、神石高原町産米のブランド価値向上を目的として、ふるさと納税返礼品として展開し、町外への販路拡大を積極的に推進します。寄附を通じて全国へブランド米として発信することで、新たな需要を創出し、町内産米の市場価値向上と安定的な販売基盤の確立を図ります。

これらの取り組みにより、人口減少や健康課題、農業の担い手不足といった地域社会が抱える問題解決のきっかけとなるべく、農業強化と健康増進を融合させた持続可能な地域循環型まちづくりを推進してまいります。

※1「金芽米」は、東洋ライス独自の加工技術によって、ビタミンやミネラルなどの滋養源である玄米の栄養を残したまま、美味しく、消化性に優れたコメです。一般的な精米加工ではヌカと一緒に取れてしまう、栄養と旨味成分が含まれる「亜糊粉層(あこふんそう)」を表面に残すことで、ほのかな甘みを感じられるのが特徴です。近年では、金芽米等の継続摂取による健康への効果を実証し、論文発表されています。

【包括連携協定における連携事項】

1. 防災に関すること
2. 健康増進に関すること
3. 農業振興に関すること
4. その他本協定の目的を達成に資すること

【神石高原町の概要】

神石高原町は広島県東部に位置する中山間地域で、標高約 500～700 メートルの山間部に広がる自然豊かな町です。夏は冷涼で昼夜の寒暖差が大きく、清流や森林など自然環境に恵まれています。

こうした地勢と気候を活かし、畜産や農業が盛んに行われています。特に「神石牛」は、きめ細かく柔らかな肉質を持つ和牛として高い評価を受けています。また、高原野菜や米、こんにゃく、ブルーベリーなども特産品として知られ、自然と共生した地域産業が発展しています。

<https://www.jinsekigun.jp/town/>

【株式会社 MSERRNT の概要】

株式会社 MSERRNT は、「神石高原から日本を変える」をミッションに掲げ、2022 年より神石高原町を舞台とした町づくりプロジェクトを始動。商業・宿泊・飲食・観光・教育・医療・住宅など地域に必要な機能を総合的に企画・開発・運営しております。補助金や助成金を一切用いない、ビジネスの力で、神石高原町を舞台としてサステイナブルな経済圏を確立させるかつてない町づくりに挑戦しております。

【東洋ライス株式会社の概要】

東洋ライス株式会社は、1961年に米と石を選別する「石抜き機」の発明を機に設立された、コメの精米・加工技術を核とする企業です。独自の精米技術を強みに、世界で初めて「BG無洗米」を開発。さらに、栄養とおいしさを両立させた高付加価値米「金芽米」や

「金芽ロウカット玄米」などの開発・製造・販売を行っています。上記の技術を通じて、全国の自治体と連携しながら、地域の社会課題解決にも取り組んでいます。