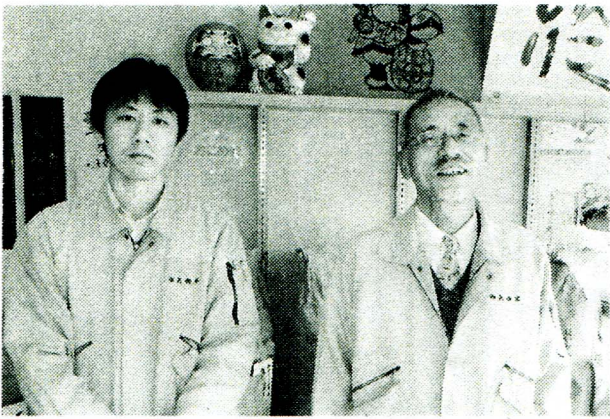


# MDAレポート

No.56号

2014年9月19日

## MDAマイナスイオン精米で躍進する！(株)矢郷米 選ばれる富山コシ追求・全国ネット販売も強化！



矢郷英哲代表(右)と大志さん

富山の(株)矢郷米(矢郷英哲代表、富山市元町)は操業100年を超える老舗米穀商。地元卸や生産者から仕入れた良質の富山コシヒカリを中心に年間約2万4000俵を取り扱い、いまでは「ここでしか買えない」といわれる幻の富山品種「おわら美人」も揃える。昨年から精米工場のHACCP化にも取り込んでおり、今夏にも県内初となる精米工場のHACCP認証を取得し、越中富山「矢郷米」ブランドのさらなる信頼向上につなげたい考えだ。

### 納入先を一気通貫クリーンシステム

矢郷米の母体は明治38年創業の「米肥・精米業矢郷為次郎商店」。現代表の英哲氏は3代目と

なる。会社の所在地は操業時から変わっておらず、いまでは都市化が進んだ同地も、かつては立山連峰の伏流水があちこちで湧出する水に恵まれた土地だったという。常願寺川沿いに広がる水田地帯と町中心部との中間に位置しており、川向こうから橋を渡ってやって来る稲作農民とコメ・肥料をやり取りしたのが同社の起源のようだ。

現在のコメ販売は外食・中食など業務用向けとスーパー卸がおおむね4割ずつ、一般家庭用が約2割という構成。取り扱うコメの大部分が地元・富山米だ。卸仕入と生産者仕入れを組み合わせ、コシを主体に県産B銘柄のてんたかく・てんこもり、伝統もち米・新大正糯、特別栽培ミルキークイーン等を品揃えする。

富山は水稻作付けに占めるコシヒカリの割合が約8割という全国一のコシ特化県。消費者の地元産米志向も強く、米穀店のコメ販売の8~9割(店によってはほぼ100%)を自県産コシが占めるのが普通だ。それだけに販売現場では、地元消費者が絶対的な価値を置く「富山コシ」という同じ産地銘柄の中で品質や価格を競う差別化競争という側面が強く、「選ばれる富山コシ」としていかに消費者の心をつかみ、信頼を築けるかがカギになる。

矢郷米の販売構成も富山コシが8割前後を占め、卸仕入れの入善コシ(JAみな穂)が定番の人気アイテム。これに「関野さんのコシヒカリ」(特



創業明治38年の老舗・矢郷米本店



本店陳列ショーケース

別栽培)や「同ミルキークイーン」(同)、「林さんのコシヒカリ」(有機JAS認証)——など県内生産者のこだわり米が加わる。

値頃感のある県産日銘柄も年間を通して品揃えするほか、本格普及まで至らずに姿を消した幻の品種「おわら美人」を現在も取り扱うおそらく唯一の米穀小売でもあり(別稿参照)、矢郷米でしか買えない希少な地元品種を支持する安定顧客層を獲得している。

販売面では通常の地元販売のほか、「全国の皆様に富山県産のお米を！」をコンセプトに平成21年、同社初のネットショップ「矢郷米ネット」を開設。昨年秋には2号店「米蔵やごう」を立ち上げ、富山の地から全国を見据えた矢郷米の販路拡大を進めている。2号店は「町のお米屋さん」に近い感覚で全国の消費者に矢郷米を利用してもらえる店づくりがコンセプト。店売りレギュラー商品を中心に品揃えし、「注文即出荷」(午前10時までの注文は当日発送)を重視している。

営業全般とネット通販(運営統括)を担当し、より訴求力の高いサイト運営や実績向上に向けて奮闘しているのが矢郷大志さん。英哲氏の長男で、100年企業「矢郷米」の次代を担う33歳の若手後継者だ。大志さんは、日本穀物検定協会が昨年実施した第1回「お米アドバイザー」認定試験にも合格。コメの生産・消費動向から品質・食味・安全性・表示等に至る最新の知見や、コンプライアンスにかかわる諸法令を熟知し、顧客に信頼される。“コメのスペシャリスト”としてのスキルアップに余念がない。

精米工場のHACCP化も大志さんが主導する取り組みのひとつだ。

### うるちラインで取得へ

HACCP化に向けた取り組みは、白米を納めている地元の有力中食チェーンからの打診がきっかけ。食材段階から消費者の口に入る最終製品まで一気通貫のクリーンな衛生管理システムを構築し、安全・安心面を強化して他社チェーンとの差別化を図る計画の一環で、矢郷米も全面的にその趣旨に賛同、昨年より準備を進めている。

矢郷米では10人の従業員を雇用しているが、高度な危害分析に基づく食品工場レベルの衛生管理が求められるHACCP化に取り組み始めて以降、精米工場のクリーン化と安全・安心の向上に対する社員の意識が従来以上に高まったという。

矢郷米では衛生管理・品質管理・製造管理の高度化による品質保証を実現すべく、今夏をメドにうるち精米ラインで先行してHACCP認証を取得し、ゆくゆくはもち精米ライン等にも広げていく計画。県内初の精米工場HACCP認証という目標に向け社員一丸となった取り組みを通じ、100年続く「矢郷米」ブランドの価値と信頼度をより高め、販路拡大につなげていきたい考えだ。

### ふっくら炊飯、糠も極上

矢郷米ブランドのもうひとつの特徴は、「新食感マイナスイオン精米」をほぼ全商品共通(有機米を除く)の差別化要素として打ち出していること。平成15年、本店から約3Kmの場所にある

同社精米工場（矢郷米富山ライスセンター）に「MDA精米技術」（丸子電子株）を導入。

これによりワンランク上の白米品質に仕上げた。「新食感マイナスイオン精米」が、中食ユーザや消費者に支持される矢郷米の製品力の源ともなっている。

精米工場では14基の貯留タンクと25馬力精米機との間に、60俵張り（30俵+30俵の2室構成）の玄米タンク3基を設置。3基の内部にはMDA操作盤とつながった電極棒が挿入され、マイナス電位の微弱な電流を玄米に供給する。これにより静電気（プラス電位）がコメに及ぼす弊害を取り除き、コメに負荷をかけずに無理なく精米、品質改善や生産効率の向上を図るものだ。

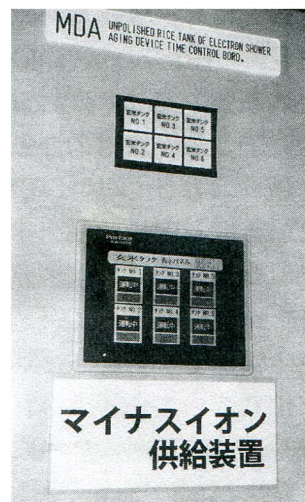
品種や品質等に応じて約10パターンのプログラムを設定し、マイナス電位の電流を分単位・秒単位で制御しながら玄米に供給。精米機内にも電極板を挿入し、2段階で電位環境をコントロールする。床下には計20トンの活性炭を埋設し、精米工場全体の環境改善の土台としている。

矢郷米によると、この工場で一元的に作られる精米製品の特徴は、炊き上がりがふっくらし、一粒一粒がしっかりして弾力に富み、おいしい食感が長持ちすること。また水分吸収に優れ、「同じ水加減で炊くと他のコメより硬く炊き上がる」ため、顧客には少し多くすることで適度な炊飯品質になるため、炊き増えにもつながる要素だ。



HACCP認証取得の精米工場  
「富山ライスセンター」

MDA精米ラインで発生するコメ糠についても「サラサラしてベタつかず、何とも言えない甘みのある上質な糠になる」と高く評価する。なおイオン化設備は、先代の頃には絶縁用の碍子が必要な他社製のものを使っていたが、MDA設備では微弱な電流のみを安全に利用するため、碍子を設備しなくても感電の心配が一切ないなど、管理が大幅にラクになったという。



MDA精米技術を導入

### 幻の品種「おわら美人」で コメが主役の食卓に

富山と岐阜の県境に位置し、飛騨の山懐に抱かれた「坂と水音の町」富山市八尾町（旧婦負郡八尾町）。「越中おわら風の盆」で全国に知られる「おわらの里」だ。八尾民謡「越中終わら節」に合わせ、色鮮やかな浴衣や法被に身を包んだ踊り手たちが3日間にわたって町を踊り歩く伝統祭事で、本祭が行われる毎年9月1日からの3日間、全国から約25万人がおわら見物に訪れ、山あいの小さな町はにぎわいをみせる。

9月1日は立春から数えて「二百十日」。この時期は古来、稲の開花期に当たり、台風や秋の嵐など風害に見舞われやすいことから三大厄日のひとつとされてきた。おわら風の盆は、この日を中心に五穀豊穡と風害除けを祈願する「風鎮め」の際で、元禄時代から300年以上の歴史を持つ。

富山に秋の訪れを告げる風物詩「おわら」の名



富山コシヒカリが圧倒的な米

を冠した水稻うるち品種「おわら美人」は、平成7年に県農業技術センター（現・農林水産総合技術センター農業研究所）が育成した極早生の良食味品種。八尾に隣接する山間高冷地の利賀村（標高600～700㍍）で育成された山間地向き耐冷性品種だが、平地で作ればおわらの時期に収穫できることから「おわら美人」と名づけられた。

薄桃色や紫、橙、黄など色鮮やかに染め抜かれた浴衣に身を包み、編笠を目深に被った踊り手が哀感豊かな胡弓と三味線の音色に合わせておわらを踊る優美なイメージを重ね合わせたネーミングだ。おわら見物に訪れる観光客を穫れたての地元新米でもてなすという、文字通り「おわらの里」八尾の地域性を意識して育成されたローカル品種でもあったようだ。

ただし千粒重23.5㍉（富山コシは22.5㍉前後）という大粒品種のせいか平場で作ると外観品質が上がりづらく、山間高冷地で作ると熟期が遅れて風の盆に出荷が間に合わないなどネックもあり、結果として広く普及することはなく、後発の県産卓生等に押されて表舞台から消えていった。しかし白米の上品な味と香りには定評があり、現在でも八尾町の一部で細々と作られ、25年産でも富山の産地品種銘柄（選択銘柄）に名を連ねる。検査数量は例年1～2tと少なく、希少性の高い品種で、「幻のコメ」といわれるゆえんだ。

矢郷米が扱うおわら美人は、本場・八尾町の稲作農家・福山俊光さんが栽培したもの。矢郷米が



パッケージに印刷されたマイナスイオン米

2年前に実施した消費者モニターアンケートでも、「主人に内緒で出してみたら“おコメ変えた？おいしいな”とうれしそうに食べていました」「シンプルにご飯とおみそ汁だけで満足できるおコメ」「良いおコメこそ質素なおかずで食べたい」「土鍋で炊いたら大成功。主人も大絶賛でした」—— など、そのおいしさを高く評価する声が多く寄せられており、おかずのボリュームを減らし、コメが主役となるヘルシーで伝統的な食卓風景を「幻のコメ」が演出しているさまが垣間見える。

商経アドバイス新聞記事より

※MDAレポートは皆様のミニコミです。MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せ下さい。

921-8831

石川県野々市市下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863