エコライス新潟 取締役・マネージャー 豊永有氏に聞く

災害時用「尾西のライスクッキー」提案

酒米の栽培に注力

2002年創業のエコライス新潟（本社・新潟県長岡市）は、地元・新潟県の特別栽培・有機JAS認証の米農家22名が集まって設立した会社で、現在、個人農家・農事組合法人合わせて生産者は87名（団体）となっている。白米・酒米の委託精米事業や災害用・アレルゲンフリーの加工品を製造販売している。業務内容や提案していく加工品について取締役・マネージャー豊永有氏に聞いた。

――御社の業務内容は。

豊永　酒米の委託精米事業として会員農家が栽培して当社が2台の酒米専用精米機で、精米した酒米（売上構成比40％）を15蔵の酒造会社に納品している。

酒米は醸造用玄米なので、食味はよくないが、粒が大きく、心白が多いのが特徴だ。

さらに白米の玄米は精米して首都圏を中心に1800軒の会員への配送や自然食品の宅配会社に納品している。

無洗米、胚芽米、もち米など白米の委託精米事業（8台の精米機）も展開し、自然食品の宅配会社の指定委託工場にもなっている。

また国から委託を受けて米の検査機関（米ニケーションセンター）としての役割を果たしている。

――会員の生産者の特徴は。

豊永　30～50歳代が中心で、佐渡以外の新潟県全域に広がっている。

農家が農業の再生産ができ100年・200年先も続けられることを目的にしているため80％の農家に後継者がいる。

当社には農家が栽培した全体の三分の一の玄米を入荷してもらっている。

あとの三分の二はバランスよく販売してもらうため直販やJAに出荷してもらいリスクを分散している。

また70～80町栽培している農事組合法人が3～4法人ある。

――加工品の取り組みは。

豊永　新規需要米※の加工品として災害用・アレルゲンフリーなど米粉クッキー、米粉シュークレープなどのほかに一般米で、笹おこわ、はんぶん米（消化性たんぱくが半分の米を使用）を、またエダマメジュースやニンジンジュースの加工品（売上構成比15％）を製造販売している。

また昨年から新規需要米（酒造用）枠を利用し日本酒としても減反の枠で作れるようになり、酒造用として開発できるようになった。

――加工品開発の方針は。

豊永　04年の新潟中越大地震で人工透析や糖尿病患者などが地元の自慢のコシヒカリを食べられない人が多くいた。

そのことをふまえ、今後の高齢化の加速化で通常の白米が食べられない人が多くなるということはビッグマーケットが存在し、そこへのニッチ市場向けに開発すれば価格競争にさらされることなく、確実にリピーターがつくと思っている。

従来の発想では、農家団体が災害食を作ることがなかったが、アレルゲンフリーや災害食など〝新潟米の新しい魅力〟を伝えて今までなかった新たな需要を作ることに注力している。

――特に酒米の取り組みは。

豊永　設立当初はコシヒカリ97％、酒米3％の割合だったが、現在はコシヒカリ26％、酒米60％の契約栽培割合となり逆転している。

これはコシヒカリの特別栽培・有機JAS認証の米栽培は産地間競争が激しく、価格が低下している中で、生産者が安定的に経営をしていくには、生産調整（減反）の米を有利販売しなければならないので、酒蔵用の加工米や新規需要米の酒蔵用を減反枠で栽培することが必要になったからだ。

そこで約50名の生産者に通常米（コシヒカリ）から酒米に切り替えてもらった。

――昨年から生産者が30名増えた要因は。

豊永　これは山口県で山田錦の大吟醸「獺祭（だっさい）」として有名な旭酒造や加茂錦酒造（新潟県）の酒米を受託してから生産者が増えた。

特に旭酒造は、山田錦の純米大吟醸に特化して、杜氏（とうじ）でなく社員が通年でフレッシュに作ることが可能になり、業界全体が低迷する中で、この20年で売り上げは7000万円から46億円と高成長している。

現在、当社では、新潟県で作れないと言われていた山田錦を4000俵～1万俵を作っている。

――全国の生協に提案していく商品は。

豊永　災害時に健康者・食事制限者が安心して食べられる「尾西のライスクッキー」と「石巻漁師勝太のわかめご飯」を全国の生協に提案していく。

2品ともアレルギー物質の心配がなく、特定原材料27品目不使用。

「尾西のライスクッキー」は、米粉を使用した100％小麦フリーで、乾パンのように硬くなくしっとりしたココナッツ風味のサクサクした食感。

来年度300～400の自治体で採用される予定。

「石巻漁師勝太のわかめご飯」は、新潟県産の米を加工したアルファ化米と宮城県石巻産のワカメが別添（別包装）となっているアルファ化米の商品。茶わん一杯の食べ切りサイズ。

アルファ化米とは、米を炊飯した後に、急速乾燥させることで、短時間でおいしく調理できるように加工した米。

ワカメは、北上川の河口で、真水と海水が混ざり合う天然の漁場を持つ「石巻十三浜」の阿部勝太さんを中心に20代の若者5軒が水揚げしたものを使用。

塩は能登産を使用。

味付けは、女性や子どもにやさしく体調や好みに合わせてアレンジできる。

お湯を注いで約15～20分。水を加えて約60分。

※米粉用など主食用米以外の需給に影響を及ぼさない米。

全国の生協に提案していく

会社概要　本社・新潟県長岡市脇川新田町字前島970－100▽創業・2002年▽代表取締役・阿部信行（生産者）▽年商・4億円▽従業員・8名▽電話番号・0258－66－0070