



発行所 長岡新聞社
〒940-0071 長岡市表町2-3-1-2F
電話 0258-32-1933
FAX 0258-32-1934
HP http://www.naganews.or.jp/
E-mail naganews@crest.ocn.ne.jp

新潟清酒 朝日酒造株式会社
あさひやま
朝日酒造株式会社

NAGAMINE ISO 9001
株式会社 ナガミネ
長岡市上下水道指定工事店
北陸ガス指定工事店
さく井工事・川本ポンプ代理店
長岡市才津南町八九番地 ☎46-5568

〔頑張る〕
〔地元企業〕

多様なニーズに対応
産直で生産者と消費者をつなぐ

(株)田中米穀 (新組町)

米穀卸・小売販売などの(株)田中米穀(新組町)は、産直を重視し多様化に向けた取り組みを力を入れている。2004年3月に「全国産直米の会」を立ち上げ、米農家とのネットワークを強化した。06年3月には「全国産直あぐりの会」も設立して各地の農産加工物・産直食品を紹介。「安全安心・おいしい」に精力的に取り組んでいる。いずれも商標登録し、いまでは同社の中核的な位置づけになっている。



田中社長(右)と作業に勤しむ従業員

『新之助(しんのすけ)』を売り込んでいきたい

同社は1909年8月に創業。75年に法人化した。100年を超える老舗である。「全国産直米の会」と「全国産直あぐりの会」を中核に現在、米穀の卸・小売販売、農産物・農産加工物の卸販売、産直食品の卸販売を行う。今年、東京ビッグサイト(東京都江東区)での見本市「フアベックス2017」(4月12日~14日開催)に出展して業務向け商品の販促に努めた。

その一方で県のエコ事業所(自ら率先してCO

2削減を実践する事業所)制度にも参加。地球環境の良化に心を配って「安全・安心・おいしい」を提案する。このため品質管理体制を徹底するほか、現在約30人いる従業員には三ツ星お米マイスター、五ツ星お米マイスター、米食味鑑定士、ごはんソムリエなどの資格取得を進め、取得者の増加を図っている。

新潟産コシヒカリは歴史的な安値になっているなかで「最近、北海道産の人氣が高い」という。だが、地元である新潟・長岡産の米も広めたいと意欲を燃やす。「今年、本県の新ブランド米『新之助(しんのすけ)』を契約栽培して、売り込んでいきたい」と張り切っている。

「全国産直米の会」を組織し多様な米を

提供

「全国産直米の会」ではその理念を「新潟米を守る」から「日本の米文化を守る」に発展させ、賛同する全国の生産者と協力関係を築く。最初の会員が(株)仙北こまの会(秋田県)だった。今では米を作る全国の農家や農事法人やJAを会員にする。長岡市内はもちろ

ん、北海道から東北、甲信越、中国・四国九州地方まで幅広く会員を持ち、契約栽培で多様な米の確保を図る。契約する商品(主に

米)は栽培前に1年分を確保する。引き取る米の量は、契約厳守であって、増やすことがあっても減らすことはできない。このため、価格変動リスクを負うので売れ行きと在庫管理など現状把握は欠かせず「1ヵ月単位で調整していく」という。各生産者に直接会い栽培現場に足を運び、視察する。

現在の会員は全国に33社あり、毎年コンスタントに増え続けている。今年には更に3法人増える見込みである。おかげで県産の「コシヒカリ」「ひとめぼれ」はもちろん全国各地の「コシヒカリ」を含め、北海道の「ゆめぴりか」から佐賀の「夢しずく」まで、北から南までの様々な銘柄の米を扱っている。

少量サイズ(1キログラム以下)や無洗米も用意した。銘柄指定のもち米、玄米、十穀ミックス、五穀ミックス、古代米なども扱う。田中社長は「差別化して付加価値を積み上げていく」とし、「消費者に食べたい米を食べてもらうために、引き出しは多い方がいい。いずれは全国の米をそろえて、他社とは違う取り組みでその年ごとに変化するニーズに合わせていきたい」と話す。

に、健全な食生活と地産地消の普及に尽力している。商品には、味噌や削り節などのタシ類のほか、ごはんのお供になる漬物や加工品、混ぜ込みご飯の素などがある。最近「ふりかけ」を新発売した。生果汁ジュース、名水で作ったサイター、にんじんジュースや納豆、梅干し、車麩等、各地の逸品中の逸品がそろっている。田中社長は「超少子高齢化で、米を食べない若者も増えてきている。若い世代にも食べてもらって、ますます食文化を盛り上げたい」と話している。

2つの会を通して生産者とのつながりを強化。多様なニーズにこたえようと田中社長は張り切っている。



(株)田中米穀 外観