



新たな市場に挑み続ける お米の可能性を追い求め、

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会



代表取締役 社長
涌井 徹
Toru Wakui

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会
〒010-0492 秋田県南秋田郡大潟村字西4-88
TEL.0185-45-2851
FAX.0185-45-2380
URL <http://akitakomachi.co.jp/>

【会社概要】
「どこよりも美味しく安全なお米」を全国の消費者に直接届けることを基本理念に、大潟村の農家が創立。お米の可能性を求めて、様々な加工食品の開発にも取り組んでおり、近年、食物アレルギーを持つ方でも美味しく食べられるレトルト商品やグルテンフリー商品の開発にも取り組んでいる。
創業年:昭和62年



安心・安全なお米づくりから新たな時代へ突入り、「高品質なお米を素材とする機能性食品の創造」を標榜。

お米の消費拡大と価値追求を

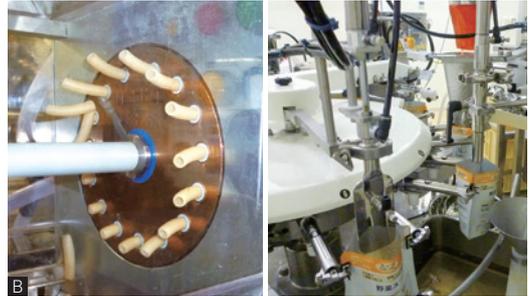
日本の食を支えるお米の生産拠点として、20年をかけて行われた八郎潟干拓にて誕生した大潟村。その西側の入り口に位置する「株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会」は、入植した農家が「自分たちが育てた安心で安全なお米を全国に届けたい」という思いから1987年に設立された。現在では協会員となる農家は100軒を超え、お米のさらなる消費拡大を図るべく、お餅や冷凍おこわ等の加工食品を手がけてきた。

1990年代に入ってから取り組み始めたのは米粉麺の開発。「最初は納得できる麺ができずに苦労した。米粉だけではつなぎが弱く、弾力や伸びが足りなかったが、安易に小麦や小麦グルテンを使わずにお米にこだわった」と涌井社長は当時を振り返る。

その後も商品開発は多岐に渡って進められ、アレルギー対策の食品やお菓子、災害に端を発した非常食など、消費者の様々な境遇を想定しながら、お米の可能性を追い求め続けた。

グルテンフリー食品が未来への起爆剤に

同社の転機は2015年末、世界の有名スポーツ選手やセレブリティがグルテンフリー生活に取り組んでいるという話題からだった。涌井社長はすぐさまその背景や効果を調べ、アスリートや俳優の体づくりだけでなく、一般人においても体調管理やアレルギー対策という広い観点で有効であることを理解した。



A 食物アレルギー対応の非常食やグルテンフリー食品などの自社商品
B グルテンフリーパスタの製造(左)と非常食の充填(右)

お米にこだわってきた同社の製品はその時点で既にグルテンフリーに近かった。あとはどうやって商品として成立させ、訴求力を高めるかが課題となった。例えば、発芽玄米粉でできたパスタ。急を要したのはソース類の開発だった。パスタに添えるソース類もグルテンフリーであるべきと考え、開発に取り組んだ。消費者が期待する“定番通りのとろみや旨味”、これらを再現するにあたってはアレルギー対応食に取り組んだノウハウを活用。使える品目が制限される中で、何を用了ら狙い通りに代替できるか、といった経験の蓄積が生きることになった。お米にこだわってきたこと、アレルギー対策の視点を取り入れたこと、協会創立以来の様々な取組が一斉につながった瞬間だった。

グルテンフリー食品は小麦の食文化である海外市場での注目・反響が大きい。そして、外国人観光者たちが増加傾向にある国内においてもそのニーズは徐々に高まりつつある。2020年の東京オリンピックを迎える頃には相当な規模の市場に成長すると睨み、専用の生産工程を整え、グルテンフリー認証を取得。さらなるマーケット分析と商品開発に余念がない。お米にはまだまだ秘められた可能性がある、そう信じて世界と未来を見渡しながらか、今日も一粒一粒と真摯に向き合う。