



株式会社大潟村あきたこまち生産者協会

経営探訪

挑戦を続けるお米のプロフェッショナル

お米の可能性を見出し、農業の未来を描く

▶▶ 時代を切り開く先駆者として

八郎湖の干拓に始まり、日本のコメ政策の変化に対応しつづけてきたのが大潟村の農業である。

1987年、農業者自らがコメを全国の消費者に直接届けることを目的に、先代社長の涌井徹会長が、仲間らとともに大潟村あきたこまち生産者協会を創業し、精米工場を建設。その後、同社は炊飯工場や精米や袋詰め自動化設備を導入するなど、常にコメを軸に規模を拡大してきた。しかし、時代が進むと日本のコメ消費は下降線をたどる。

その逆境の中、2003年、同社はコメの「機能性」に着目する。高い栄養価を持つ発芽玄米、グルテンフリー（グルテンを含まない）のコメの特性を活かしたパスタなど、機能性を軸とした

食品を開発し、2009年には米粉パスタ工場、2016年にはレトルト工場を建設した。アレルギー対応商品は時代の要請に合い、新たに非常食市場や海外市場をも切り開いた。

同社の最大の強みは、開発、加工、検査、出荷の一貫体制だ。コメの食味値や残留農薬検査を担う部門では業務を拡大し、加工食品の検査にも対応する。

コメの産直販売会社として誕生した同社は、今では水田100ヘクタールを耕し、加工品を含む年間32億円を売り上げる、日本最大級の米加工販売会社に成長した。2016年には米製品の開発の功績が認められ、「農林水産省食料産業局長賞」を受賞している。

▶▶ ノウハウを蓄積し開発力を高める

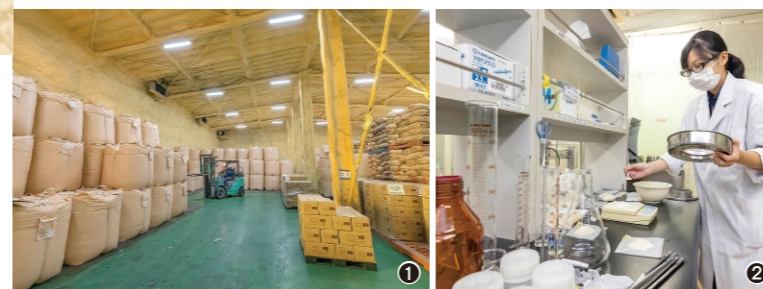
同社がこれまで手掛けた加工食品は100種類を超える。加工事業を始めた当初からの地道な営業活動も実を結び、現在では売上の7割を加工食品が占めている。とりわけ、大手小売業のPB商品をはじめとしたOEMの受注も急速に伸びた。同社ならではの原料の安定性、開発のスピード感、自社の品質管理が、大手顧客のニーズに合致したのだ。

さらに良かったのが、PBやOEMの商品開発は、顧客のニーズをもとに商品化するマーケットイン型となったことだ。それまでは多くがプロダクトアウト型だったが市場のニーズを意識した開発の経験がノウハウとして蓄積されていった。

その蓄積を活かして開発したのが、「大地の甘酒」。涌井信社長が強く望んで2018年に世に出した商品だ。以前から秋田県のオリジナル麴『あめこうじ』に可能性を感じていたが、デリケートな麴の扱いに苦戦。その苦労を秋田県総合食品研究センターや県内の総合微生物メーカーで分かち合い、ようやく完成させた。独自の「氷点下熟成製法」で製造した甘酒は、すっきりとした甘さに米の旨み加わって飲みやすい。市場での反応も上々だ。



米加工のノウハウと設備を持つ強みを活かし、独自性のある商品を展開。甘味料、保存料を一切使用しない甘酒は、自然の甘みを感じられる人気商品。



①玄米のまま15℃の低温倉庫で保管し、収穫時の鮮度を保つ。
②品質管理課で行うビタミン分析。栄養機能食品のビタミン含有量を測定する。

▶▶ 農業を強くする

涌井社長が21年前に入社した当初は、農家の跡取りとしてまさかこの規模の「会社」を経営するとは思わなかったと話す。しかし、「農業」を軸とした考えはむしろ強い。

現在では自社栽培の他に、約70戸の農家との契約栽培や、秋田県内外からも米を仕入れて加工している。創業以来、米の栽培から加工、販売までを「農業」として捉え、全体の付加価値を上げることを目指している。

「当社は安心して働ける職場から安全な製品を提供することで、地域の農業を守り、その両方をさらに強くしたいのです。そのためにも、当社はコメのプロとして、これからもさまざまな挑戦を続けていきます」と語る涌井社長は、地域の農業と自社のこれからを想う。

農業法人として力をつけながら、お米の需要を喚起していきたいです。



代表取締役社長 涌井 信
わくい しん

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 (本社)
TEL.0185-45-2851(代表) FAX.0185-45-2380 <https://akitakomachi.co.jp>

創業/1987年 資本金/9,060万円 従業員数/約140名
業務内容/米の生産・販売、米加工食品の製造・販売