こだわりのお米で作る笹巻きを全国へ

新商品開発と販路開拓で地域の食文化を継承

もち米2合に35枚の笹の葉を使用した「祝い巻き」

土地柄・課題　自慢のお米で安心・安全な食の提供を

米どころとして有名な庄内平野で農家の十代目として、米の栽培や干し柿などの加工、販売をおこなう押井秀勝さん。平成19年には家族経営を法人化し合同会社を設立し、平成25年には組織変更を行い、株式会社ライズ・インの代表取締役となりました。祖父と父が汗を流す姿を見ながら「農業は素晴らしい職業である」と教えられて育ったという押井さん。こだわりは「人の命」や「健康」に貢献できる農産物の生産です。栽培するお米は、農薬と化学肥料を従来の半分以下に抑え、現代の農作物に不足しがちなミネラル成分に着目した特別栽培米。「庄内平野の面積は約5万3千ヘクタールで、その約70％が水田です。しかし、米農家にとって近年の米価下落による所得減少は深刻な課題に。近いうち農業政策が変わり、さらに厳しい時代がやってくるでしょう。それを見据えながら稲作にこだわり続けたいと思っています」と押井さんは語ります。

㈱ライズ・インでは、自社精米プラントを建設し、品質管理も徹底。平成29年には、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる「ＡＳＩＡ ＧＡＰ」の認証を取得します。安全・安心な食に焦点を当て、米文化そのものを伝えていくという信念を感じます。

連携の経緯　地域に伝わる「笹巻き」文化

今後の事業を継続する上で、付加価値の高い商品開発の必要性を感じていた押井さん。そこで着目したのが、庄内地方に伝わる餅の加工食品「笹巻き」です。日本各地では「ちまき」と呼ばれたりと、その形状や食べ方は地方でさまざま。押井さんは、木を燃やして出た灰で「灰汁」をつくり、それにもち米を一晩漬け、笹の葉で円錐形に包み煮たものを、青きな粉と糖蜜で食べるそうです。庄内の一部地域では、端午の節句に「祝い巻き」という大きな笹巻きをお供えする文化も。「庄内の伝統的な食文化を全国に、そして後世にも伝えたいと思っています。今までは、小規模に加工され、産直や道の駅で販売されていた程度ですが、これを産業として成り立たたせたいのです」。

株式会社出羽の四季は、平成25年3月に創業し、地元「出羽商工会」の農商工連携活動を基盤に設立されました。地元食材を活用した加工品の製造販売や流通を手掛けており、地域に根差した企業として評価も高く、新商品開発や他企業との連携を視野に入れて活動しています。㈱ライズ・インとは、自社加工品である干し柿の取引からのお付き合い。今回の開発では、両者が連携することで、笹巻きを商品として開発し、販路開拓を進めることにしました。

工夫→成果　祝い巻きと三角巻き手探りの販路の開拓

開発では、地域に伝わる作り方で「祝い巻き」の商品化に成功。もち米2合に、35枚の笹の葉を使用しています。筍のような形状の祝い巻きには、「健康で真っ直ぐに育って欲しい」という願いが込められているそうです。また、今後の展開に向け、「三角巻き」という小ぶりで食べやすい笹巻きも開発しました。

苦労したのは販路の開拓。特に首都圏での認知度向上のため、㈱出羽の四季とリサーチを繰り返し、試行錯誤を重ねました。たいていのお客様は「笹巻き」を知らないため、名前の由来や食べ方などを説明する映像を制作し、どのようなものか知ってもらうところから始めたそうです。「東京にある山形アンテナショップで試食販売をしたところ、皆さん美味しいと食べてくれました。山形出身の方からは、懐かしいという声も。当面は対面販売を繰り返し、認知されるようになったら、形や味のバリエーションを増やしたり、通年販売も検討したいです」。

今後の課題・展望　6次産業のモデル商品として

「笹巻きは腹持ちがいいので、小腹が空いた時におにぎりを買う感覚で気軽に手に取ってもらえるようになってほしいです」と押井さん。現在の笹巻きは費用対効果が低く、賞味期限の短さなどの課題もあります。需要が見込めれば雇用にも繋がるので、今後も研究を進めていきたいとのこと。

庄内地方の農業全体が活性化して潤うためには、と常に考えている押井さん。「日本人の食文化に根付く、餅やせんべい、酒は米から出来ています。そんな米を基本に、生産と加工、販売をしていくのが弊社のこだわり。しかし現在、生産者の米価は、15年前の三分の二ほど。稲作は産業として成り立っているとはいえません。減反政策が廃止となり米価格がさらに下落となれば、園芸作物などと複合経営をしたとしても、米価格が千円下がっただけで園芸の利益が吹き飛ぶほどです」と話す押井さん。これからは6次産業の役割が大事になってくるといいます。開発した「笹巻き」を産業として成り立たせることが当面の目標とのこと。

㈱ライズ・インでは、6次産業を通して地域の食文化を守りながら、農業の未来に自らでバトンを繋ぐことのできるような基盤作りを行っていました。

笹の葉にもち米を詰めた「三角巻き」

事業実施体制（事業期間 H28.4～H28.9）

〈農林漁業者〉
㈱ライズ・イン
（特別栽培米「でわのもち」の栽培・一次加工・販路開拓）

（連携）↓↑

〈中小企業者〉
㈱出羽の四季
（商品開発・販路開拓）

事業の今これから（令和元年12月現在）

㈱ライズ・インでは、令和元年9月に「お米ＨＡＣＣＰ」の適合確認事業者となり、11月には「ＡＳＩＡ ＧＡＰ 穀物Ｖｅｒ2.2」の認証を取得しました。また、開発した「祝い巻き」は祝い事や季節行事での受注生産が主ですが、「三角巻き」は公式ネットショップでの販売に加え、商談会で大手商業施設へのアプローチを進め、販売が決定したとのこと。「伝統食は、どうしてもローカルストアでの販売イメージがあるので、違った角度から販路拡大のチャレンジをしてみようと思いました。試食の提供と、加工施設の見学もしていただいたことが、販売の決め手に繋がったのでは」と押井さん。今回の販売拡大をステップに、さらに価値を上げていきたいそうです。

会社概要
株式会社 ライズ・イン
住　所／〒999-7674 鶴岡市箕升新田字西新田12
電　話／0235-64-8535
ホームページ／http://www.ricemeister.com

株式会社 ライズ・イン
代表取締役 押井秀勝さん