

米農家が作る、100%庄内米 100%米油、かりんと百米



かりんと百米 庄内野菜

平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

有限会社米シスト庄内（庄内町）

事業名 自社生産加工米による「米粉かりんとう庄内産野菜シリーズ」の開発とその生産技術確立及び販路拡大事業

6次産業化の取組に至った経緯

有限会社米シスト庄内は、「自分や自分の家族が口に入れるものとして、お米を作っています。」と宣言し、安心、安全な美味しい米作りを行っている。

国内での米の消費量が減少し続ける中、平成20年に輸米の試験販売開始し、翌年には輸米の正規販売を開始した。オーストラリア、ニュージーランド、EU8カ国に順調に輸出していた。ところが、東日本大震災での放射能の風評被害により、米のみならず日本の食料品の輸出がストップしてしまった。そのことから、加工米を使用した加工品の開発に力を入れ始めた。

以前に自社生産米で玄米煎餅「すっぴん煎」を生産、販売した実績から、はじめは煎餅に加工することを考えたが、国内にはすでに商品化している大手のメーカーが何社もあった。そんな時にJR東京駅構内で行列のできるかりんとうを知る。米粉入りのかりんとはあるが、米粉100%はなかった。商品開発に取組むことにした。

6次産業化の取組内容

平成24年、小麦粉を完全不使用とし、自社生産米（山形県庄内町の特産栽培米）の米100%の米粉、米油を使った「かりんと百米」を商品化し、販売を開始した。最初は、黒糖白糖、胡麻、庄内青きな粉、海老塩の5種類を商品化し、パッケージには30キロの米袋をイメージしたデザインにこだわった。

「かりんと百米」は、平成24年度ふるさと食品コンクールにて優秀賞、優良ふるさと食品中央コンクール新技術開発部門にて農林水産省食料局長賞を受賞している。

その後、米粉と庄内野菜のパウダーを使用した、米粉かりんと庄内野菜シリーズの開発、製造を手掛けた。当初、野菜もすべて自社生産することを検討したが、野菜は庄内の信頼のおける生産者の協力を得ることにした。現在、庄内産野菜とピーナツが加わり全7種類で製造、販売展開を行っている。

取組みの成果

「かりんと百米」は、庄内地域では、庄内観光物産館（鶴岡市）、産直あぐり（鶴岡市）、定期船とびしま発着所（酒田市）、庄内町新産業創造館クラッセ（庄内町）などで販売されている。ネット販売では、自社ホームページや大手ショッピングサイトからの購入が可能、他にも首都圏を中心に大手百貨店、大手スーパー、コンビニでも販売されているなど、全国規模で販売されるような商品となってきた。

また、「庄内野菜味の開発事業」は、平成24年度に6次産業化総合化事業計画に認定され、平成26年には第1回山形イノベーションアワードにてアントレプレナー賞や山形県ベストアグリ賞を受賞し、平成27年には第1回やまがた土産菓子コンテスト優秀賞を受賞するなど、「かりんと百米」ではさまざまな賞を受賞させていた。売上は好調で、各種イベントなどにも出展する機会もあるが、知名度も上がっているためか、好評のため売切れることも多くなってきた。



JR余目駅前の庄内町新産業創造館クラッセでも販売している。



かりんと百米のギフトセット

かりんと百米の庄内野菜、赤パプリカ、ごぼう、ほうれんそう、たまねぎ、お米と地元の味わいたっぷりのかりんとう

今後の事業展開

東日本大震災があった平成23年4月に、佐藤社長の長男である優人さんが東京より戻ることになり、この時に、優人さんの友人であり、一緒に東京から移住してきた國本さんと2人で、米の生産から、「かりんと百米」の開発、販売事業までを展開してきた。それから4年以上経つが、今では、他社からの委託製造の依頼や特産品を作りたいという相談も受けるようになり、商品開発のための形状や原材料の支給方法などについて2人で打ち合わせを行ったうえで、請け負うかどうかの判断をするまでになった。

当社は、米の生産農家として規模でありながらも、こだわりの米を生産しているが、これからは、天候や災害や、米相場などに左右される農業経営では、安定性がないと実感していることから、新たな商品化に取組む考えである。

現在、営業・広報部門を統括する優人さんは、東京時代の人脈をフルに活用して営業・広報活動を行っている他、地域再生や地域活性化に関するイベントなどにも積極的に参加しながら、さまざまな発想の転換を行い、今後の6次産業化における新たな展開を考えている。

事業者概要



佐藤 優人さん

有限会社米シスト庄内

代表者 佐藤 彰一

住所 東田川郡庄内町深川字新田31

電話 0234-42-1181

FAX 0234-42-1214

URL <http://www.beisist.co.jp>