

報道関係者各位

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会

栽培から加工・販売まで一気通貫 農家がつくった産直のパックごはん 海外需要拡大に備え第2工場を新設 6月1日建設開始 来年6月本格稼働予定

米の生産・加工・販売、米加工食品の製造・販売をおこなう株式会社大潟村あきたこまち生産者協会（本社：秋田県南秋田郡大潟村、代表取締役社長：涌井信）は、村内の同業者と設立した株式会社ジャパン・パックライス秋田（同県大潟村）にて、パックごはんの第2工場（同県男鹿市）の建設を、2024年6月1日（土）に開始しました。

第2工場は、来年3月に完成、6月より本格稼働を予定し、第1工場と合わせて年間約9,100万食を製造する計画で、パックごはんの国内外での需要拡大に応える体制を整えます。

■栽培から加工・販売まで一気通貫 農家がつくった美味しい産直のパックごはん



当社と村内の同業者で設立した株式会社ジャパン・パックライス秋田は、2021年に秋田県内初となるパックごはん（無菌米飯）の工場を大潟村に新設しました。現在は、国内量販店のプライベートブランド（PB）商品をメインに、年間約3,600万食を生産しています。当工場の特徴は、大手メーカーと違い、農業者が主体となって設立した会社が運営している点です。そのため、必要となる原料は契約栽培米を中心に考え、米の栽培から加工・販売まで一気通貫で運営する工場を目指しています。また「あきたこまち」や「サキホコレ」など産直のブランド米を使用した付加価値の高い商品も安定的に生産でき、他社との差別化を図っています。

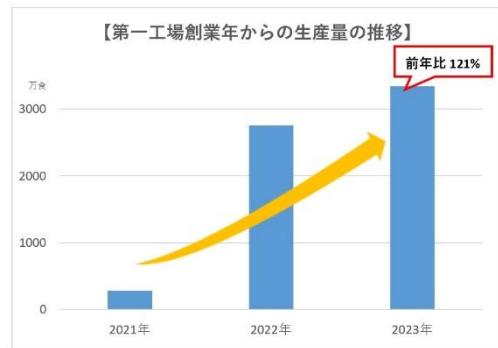
実はパックごはん事業は、設備投資に多額の費用を要するため、これまで大手企業しか参入できないとされていました。ゆえに当社でも“産直”的な米でつくった美味しいパックごはんの実現は難しいと考えていました。しかし当社は、国や県の補助を受け、2021年7月に県内初のパックごはん工場を本格稼働させることができ、希少な“産直”的な美味しい米でつくったパックごはん事業の実現に至りました。

■国内外ともに需要拡大 「パックごはんは美味しいくない」という先入観を払拭

農林水産省によると、パックごはんの輸出量は5年で約2.3倍に増加しています。

(出典：<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokuryo/attach/pdf/231019-55.pdf>)

当社でも、パックごはんは国内需要・国外需要ともに増加し、2023年のパックごはんの生産量は前年の約1.2倍、2024年も引き続き好調で増加を見込んでいます。これは主に国内需要の増加に伴うもので、シニア世帯の核家族化で火を使わない調理が好まれ、炊飯の面倒や米の購入が重労働であることなどに加え、パックごはんの味が以前より格段に良くなっている、「パックごはんは美味しいくない」という先入観を払拭し、手軽に美味しいごはんを食べられることが浸透してきた結果だと考えています。



また当社では、2021年からパックごはんの海外輸出を開始し、現在は年間約1.2～1.5万食を輸出していますが、国内需要を優先しているため、まだ十分に対応できていないのが現状です。そこでこの先、さらなる海外需要拡大に備え、この度の第2工場の新設を決断しました。この第2工場の新設により、コメ需要の大きい米国や中国・台湾を中心に年間約1,500万食の輸出を目指しています。

また本年度は、シンガポールやオランダでも試験販売を実施し、大変好評を博しています。日本食のヘルシーさが支持されていることや、訪日観光客が増え、帰国後も美味しい日本食を手軽に食べたいとの需要から、さらなる海外市場の拡大が期待されています。



海外展示会の試験販売でも好評

■「海外産直プロジェクト」実証中 “地域商社”的役割果たす企業を目指す

当社は2018年より「海外産直プロジェクト」を立ち上げ、商社を通さない輸出を実現して中間マージンをかけない輸出の実証をおこなってきました。

輸出の輸送費でもっともコストがかかるのが、港まで運ぶ陸路の輸送費です。そこで当社は、大潟村から最も近い秋田港から台湾に向けて輸出しています。秋田港から出港すると釜山経由になるので、2～3日ほど多く日数を要することがありますが、輸送コストは大幅に削減できます。また、当社の商品とともに、県内の他社企業の輸出商品である稲庭うどん、いぶりがっこ、しょっつる、きりたんぽなども同梱することで、さらにコスト削減を図っています。

現在の社会情勢は、ロシアのウクライナ侵略による燃料高騰や、イスラエル侵攻によるスエズ運河の通行止めで南アフリカ経由を余儀なくされるなど、円安の追い風が受けにくく状況ですが、当社は早くから輸出事業の拡大を見据え「海外産直プロジェクト」を推進してきました。今後も輸出国を増やして、県内の企業を取りまとめる“地域商社”的役割を担う企業として、地域活性化に貢献したいと考えています。

当社はこれからも、お米を作るために生まれた新生の大地・大潟村で、パックごはんの産地直送を実現させた『産直ごはん』をはじめ、手軽で美味しい米加工食品の世界に向けた展開を通じて、米食離れや農業者人口減少などの社会課題解決に向けて、米の付加価値向上に貢献します。

【会社概要】

社名 : 株式会社大潟村あきたこまち生産者協会
代表 : 代表取締役社長 涌井信
本社所在地 : 〒010-0492 秋田県南秋田郡大潟村字西 4 丁目 88 番地
TEL : 0185-45-2851(代表)
URL : <https://akitakomachi.co.jp/>
設立 : 昭和 63 年 2 月 19 日
資本金 : 9,060 万円
従業員数 : 約 140 人
事業内容 : 米の生産・加工・販売、発芽玄米・レトルト米飯・グルテンフリー食品・甘酒・非常食などの製造・販売

【大潟村あきたこまち生産者協会とは】

かつて日本で 2 番目に大きな湖だった八郎潟を干拓して生まれた大潟村は、52km の堤防に囲まれた大規模農地を活用した、日本有数の稻作地帯。広大な大地は、蓄積された魚介類や海藻類が生んだミネラルが豊富で、日本海からの風、燐々とふりそそぐ夏の太陽と、自然にも恵まれた土地柄です。この自然に恵まれた環境を守るべく、精米時に出る米ヌカを発酵させてつくった「米ヌカ有機肥料」を使った工場農業にも取り組み、SDGs にも貢献しています。

その大潟村に入植した現会長涌井徹が創立した大潟村あきたこまち生産者協会は、「自分たちが栽培したお米を全国の消費者に直接お届けしたい」との思いから誕生し、農家自ら産地直送の販売網を築いてきました。以来、秋田県大潟村で安全・安心な「大潟村あきたこまち」を生産・販売するとともに、米作りだけにとどまらず、発芽玄米・レトルト米飯・グルテンフリー食品・甘酒・非常食など、米を使ったさまざまな加工食品の開発・販売をおこない、トップレベルの農業生産法人に成長し、2016 年には、米製品開発の功績が認められ「農林水産省食料産業局長賞」を受賞しました。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先
大潟村あきたこまち生産者協会 広報事務局 担当: 福士 (ふくど) MOBILE : 080-6538-6292 TEL : 03-5411-0066 FAX:03-3401-7788 E-mail : pr@netamoto.co.jp