輸出促進

「高度衛生良質米製法ライン」と「機能性健康米製法ライン」を整備し、米の輸出拡大と国内需要の活性化をめざす

JAひがしかわ(北海道東川町)



ひがしかわライスターミナル 機能性精米工場

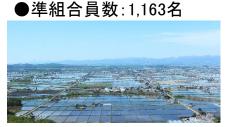
【組織の概要】(令和5年度)

●代表理事組合長 牧 清隆

3. 135

- ●正組合員数: 443名
- ●主な販売高(百万円) 米 2,178 青果物 876 その他 81

合計



【東川町の水田風景】

◇【取組の経緯と概要】

【取組に至った経緯】

- 東川町は大雪山連峰「旭岳」の麓に位置し、豊富な 水源をもつ産地として、「東川米」のブランド化に取り 組んできた。
- 国内のコメ需要が減少する中、生産基盤の維持、 所得確保のため、輸出用米の生産に取り組むことと した。

【取組の概要】

- 平成21年から輸出を開始、試食会や商談会を重ね、 現在では香港、アメリカなど9か国に輸出。
- 商談等においては、価格競争だけではなく、豊富で 良質な水で育った「東川米」をPR。
- 東川米ブランドを世界に広めることで、「世界に誇る 東川米」として国内需要の活性化も推進。
- 令和6年、更なる国内外での需要拡大に向け、「ひが しかわライスターミナル機能性精米工場」の稼働を開 始。

◇【国内外での需要の拡大の取組】

- * 衛生・栄養面に着目し、精米工場を整備して品質・食味の保持、健康志向への対応を行う
- ▶ 輸出における「酸化による食味低下」や「温度変化による品質劣化」の抑制のため、「高度衛生良質米製法ライン」を整備。
- ▶ 健康志向を世界共通の消費者ニーズと捉え、「機能性 健康米製法ライン」を整備。

※高度衛生良質米製法ライン

玄米に約250°Cの過熱蒸気を噴射・攪拌(かくはん)し、表面に付着する細菌類等を全て殺菌処理することにより、温度変化による品質劣化や酸化による食味低下の抑制を行う。

※機能性健康米製法ライン

精米時に微量のヌカ層を残存させることにより、一般の白米に比べて「食物繊維」や「ビタミンB1」、「マグネシウム」などの栄養価を多く含み、遜色のない食味を実現させた精米製法。

【東川米・コメ加工品の輸出実績と目標】

		輸出量(t)	輸出国
実績	令和 元年	20.2	2
	2年	43.4	3
	3年	209.6	3
	4年	253.6	6
	5年	441.1	9
目標	8年	1,200.0	15
	品 目:精米・玄米、日本酒、パックごはん 輸出額:2億円以上 輸出先:台湾、中国、香港、シンガポール、 フィンランド、ブラジル、オランダ、ベトナム、 アメリカ、デンマーク、イギリス、タイほか		

【活用した支援施策】

● 農産物等輸出拡大施設整備事業(R4)

高度衛生良質米 製法ライン



機能性健康米 製法ライン

