



フクハラファームで生産している業務用米は主食用と加工用（酒造用など）がある



フクハラファームの従業員は30代の若手が多い。経験を積み、独立して就職した人も

「大規模経営であっても親が子に技術を伝授している。そんな家族経営的な米作りを徹底したデータ化で実現しています」と福原社長



中食・外食向けの業務用米を安定供給

需要が急増中の業務用米を安定的に供給するため、フクハラファームでは、栽培前に加工業者と売上の約束を交わす。これにより、生産者・加工業者の双方がウィンウィンの取引に！

—— 有限会社フクハラファーム（滋賀県彦根市） 株式会社どんとライス（福岡県筑後市）

琵琶湖畔に位置する滋賀県彦根市の南部地域に広域な圃場整備事業が進んだ稲作地帯です。この環境を生かして、フクハラファームでは、157haの圃場で米を栽培。年間生産量は約1000tにもおよび、内

8割をコンビニのおにぎりや弁当、ホテルやレストランなどに、業務用米として出荷しています。「日本昭は酒造会社、「ビメノモチ」は食品加工メーカーなど、納入先からの要望に応じ、10品種の米を

栽培しています。業務用米は質より量という価値観がもりましたが、それはもう古いですね。今は安定供給だけでなく、品質の統一が求まられています。→社長の福原昭一さん。そのためフクハラファームでは田んぼ1枚ごとに施肥や除草などの生産履歴をデータ化して管理することで、12人の現場スタッフによる米作りの均一化を図っています。業務用米の出荷先は問屋を含め約6社。弁当やスーパー用の白米や酢飯おこわなどをスーパーやホテルなどへ加工販売している嶋どんライスは、昨年20t購入し、食味のよさと品質のバラツキのなさを実感。今年度は200t仕入れにしました。→常務取締役の浦本泰治さん。取引を決めた時点で、価格についても話し合い、双方の納得がいく形で取引額を決定しました。→売先だけでなく、価格が決まっ

おいしいお米で納品先からの信頼度もアップ！

どんとライスの加工工場にある炊飯ライン



「以前は地元九州の米を仕入れていましたが、より安定した品質を求め、フクハラさんとの取引を始めました」と、浦本常務

フクハラファームから仕入れている「にこまる」は白米に、「ゆめおうみ」は酢飯に加工



サバの味噌煮は人気メニューの1つ。「ごはんを食べたらおいしい」と子どもたち



「和食も身近に提供することで、素材の味を感じていきたい」と松本先生



この日のメニューは、ごはん、サバの味噌煮、白菜のゆず胡麻和え、長芋の素焼き、豆腐のすまし汁、牛乳

飯給食を週3回取り入れています。その中で今年度から「週4回」に頻度を増やしたのが、押上小学校です。理由については学校栄養委員の松本恭

米飯給食で子どもたちをこはん好きに！

精米したてのお米が週に2、3回、産地から直送新鮮でおいしいから、みんなバックパック！

東京都墨田区では区立小学校で米

子先生はこう話します。

「区内の近隣校の協力を得て、子どもたちの食事調査を行いました。すると、朝食では3分の2の児童が、ごはんではなくおにぎりにパンを食べていることがわかって……」

それでは、昼食だけが並ぶ給食の献立表を見て、ごはんが3回、パンと麺が各1回でバランスがとれていると思っていた松本先生。しかし、1日の生活で考えたとき、給食がごはんでない場合「朝はパン、昼もパン、夜はラーメンやパスタなどの麺かごはん」と、1日で一度しか、または一度もごはんを口に入れない子が多数いるという。ごはんを週4日に増やすよう提案したのです。

校内には米の保管場所がないことが課題でしたが、墨田区と防災協定を結ぶJA山形おきたまと連携し、週1回から週2、3回の産地直送が可能に。精米したてで、新鮮でおいしいお米が食べられるようになりました。

さらに、松本先生が重視している



JA山形おきたまの生産者との交流会。話には、子どもたちは興味津々



5年生は、稲作の一連の流れを学習するため、屋上への小さな田んぼやバケツ稲で米を栽培

墨田区立押上小学校（東京都

のは、「ごはんとおかずを合わせて食べるとおいしい」と、子どもたちに舌で覚えてもらうこと。そのため、献立には旬の食材を多く取り入れるだけでなく、旬について全身で感じ、記憶してもらいたいと、食材を持って教室に出向くなどの工夫も。今では白ごはんの日は食べ残しがほとんどなくりました。

「今後も、ごはんを主食とした、和食は世界一を合言葉に、子どもたちの健康な体はもちろんだ。それを支える生産者や日本の風土を守り育む学校給食を目指します」と、松本先生



新潟清酒を試飲したバイヤーからは「本物は格段においしい」との声が



「日本酒セミナー」では、バイヤーに試飲しながら、「酒サマタイ」ルイス・ホー式から、日本酒の基礎知識を学べる

「新潟清酒はスッパリしているの、世界のどんな料理にも合います。伸びしるは大きいですよと、水間さんは言葉に力を込めます。

米どころとして知られる新潟県、県内には全国でもっとも多い90の蔵元があります。国内の日本酒消費量が低迷するなか、それらの蔵元が加盟する新潟県酒造組合は海外での販路拡大に力を入れています。

平成26年9月には、香港で、商談会などからなる「ニイガタサケフェスティバル」を開催。27の蔵元が参加し、現地の飲食業関係者に、新潟清酒（新潟県産の日本酒）の魅力をアピールしました。

組合では、商談会とあわせて日本酒の基礎知識や新潟清酒の魅力について、「日本酒セミナー」なども開催。着実に、新潟清酒のファンを増やしています。



商談会の会場には、200以上の銘柄が用意された（写真はイメージ）

お米のおいしさ
世界中へ
届け!

いま、日本酒が海外で空前のブーム。なかでも、米どころ新潟の酒はとくにおいしいと評判で、香港の商談会にはバイヤーが殺到!

新潟県酒造組合（新潟県県）



色、柔らかさ、香り、味のすべてで、消費者の評価が高い「こめ育ち豚」。ハムやソーセージなどの加工品も販売



直営のレストランで一番人気は「こめ育ち豚」を使った「厚切りロースかつ膳」50周年フェア 価格1,500円（税込）

お米を与えることで、
食料自給率アップ!



鳥海山を望み、米どころ山形県庄内平野で、飼料用米は栽培されている

飼料用米は玄米を粉砕した状態で、飼料に配合



平牧三元豚。パークシャには1頭当たり約40kg、平牧全羊豚には1頭当たり約50kgの米を食べている。「こめ育ち豚」として年間16万頭を出荷

飼料用米で
お米の間接消費
を拡大!

成長するまでに40〜50kgの米を与えることで、肉質のやわらかい「こめ育ち豚」を実現! 遊休水田も活用し、飼料用米の栽培面積も着実に拡大中

株式会社平田牧場 山形県酒田市

米の消費が落ち込む中、食料自給率の向上と遊休水田の有効活用のため、飼料用米の栽培が注目を集めています。その活用は全国でもいち早く取り組んだ株式会社平田牧場の代表取締役社長・新田嘉七郎氏に話をうかがう。

「飼料用米で国内食料自給率を上昇させるモデルを作ろうというのが取り組みのきっかけです。収穫した米を豚に与えることで、安心・安全で高品質な豚肉が生産できると考え、平成16年より、契約農場がある遊休水田や生活クラブ協同組合連合会などと共にプロジェクトを始まりました。平田牧場では、輸入トウモロコシの代わりに、粉砕した飼料用米を10

20%エサに配合。成長するまでに、40〜50kgの米を食べて育った豚は、「こめ育ち豚」というブランド名で、生活クラブ生活協同組合のほか、飲食店や量販店で販売しています。

「一般飼料で育てた豚に比べ、脂肪が白く溶けやすい、オレイン酸の増加で食味も向上します。消費者アンケートの結果からも、米を給与したほうが、色、柔らかさ、香り、味のすべてで、プラスの評価が圧倒的に多かったですね（新田さん）。



「飼料用米の栽培には、うちの雄肥を使い、循環型農業を実現しています。水田の広がる環境を次世代に継承したい」と新田社長

いくつ知ってる?

お米にまつわる記念日

立冬の日（平成27年は11月8日）
あられ・おせんべいの日
新米のとれるこの季節に、こたつに入ってあられ、おせんべいを楽しんでほしいとの願いを込めて、1985年に立冬の日に制定。

11月22日
回転寿司記念日
回転寿司チェーン「廻る元禄寿司」の元禄産業が制定。回転寿司を考案した白石義明氏の誕生日にちなんでこの日に決定。

4月10日
駅弁の日
弁当の「弁」の字をバラバラにすると、数字の4と漢数字の十に見えることから、1993年に日本鉄道構内営業中央会が制定。

10月30日
たまごかけごはんの日
日本の食文化やふるさと、家族愛などを考えるきっかけになればとの思いから、鳥根県豊南市の「日本たまごかけごはん来会」が制定。

毎月8日
お米の日
お米を作るには88の時間がかかることや、米の字を分解すると八十八になることに由来して、1978年に全国農業協同組合が制定。

1月17日
おむすびの日
阪神淡路大震災でボランティアなどによるおむすびの炊き出しが人々をおおいに助けたことから、この意義を忘れないように制定。