



搾油から瓶詰までの一貫体制による 地元・北海道産原料100%のこめ油の製造

コレステロールの吸収を抑える「植物ステロール」が最も多くカラダにも美味しさ



「北海道」、食品のラベルに付いているだけで商品のイメージが良くなるらしい。しかし、全部が全部そうなのかと言うとそれは違う。残念ながら道産米はずいぶん長い間不味いというレッテルを貼られていた。状況を一変させたのは平成元年「きらら397」の登場。それ以降、品種改良が進み、現在では「ゆめぴりか」、「ななつぼし」、「ふっくりんこ」などが、あの魚沼産コシヒカリと同等の特Aランクを獲得した。道産米の人气が上がっている今、深川油脂工業も北海道ブランド「こめ油」で市場をさらに広げる。

開発 動機

こめ油、その原料は米糠である。ご存知の通り、精米した時に出る副産物がそれ。昭和16年の創業から75年にも渡ってこめ油を生産している深川油脂工業。創業時の様子について津田社長に伺った。「当時は米糠も統制品で。市内の米を取り扱う業者が作った会社が元になっているんです。米糠から搾った油を機械油の代用品として使っていた、そんな時代ですね」。近年、北海道米の地位が上がったことから、食用油も北海道産原料100%から作ったものを提供したいと考えたのが動機。精米業者のある工場が北海道米専用になったことも追い風になった。



実施内容

通常、米糠は特に産地を気にせず一括で納入される。幸いなことに、北海道は他

県とは海で隔てられたひとつのエリア。陸続きの他とは違い、明確に産地を分別することができるメリットがあった。しかし、今まで北海道産100%のものなど無かった。いや、作れなかったらしい。「通常、流通に乗せる、ある程度の商品ロットを作るだけの米糠は他の地域では無理でしょうね」と津田社長。

原料の入荷が決まれば次は工場を整備するだけ。新たに原料糠用のタンクと食用油の瓶詰め機械を導入。搾油から瓶詰めまでの一貫した体制を作ること、北海道産米糠のみを原料とした食用油を市場に供給することができる。

事業成果

北海道産米の米糠から油脂を抽出し、その油脂を委託契約している協力会社で精

製後、自社で瓶詰めを行い出荷する流れが確立した。道産米糠とその他の地域産のものを完全に分別する仕組み作りや工場は1ラインしかないので、生産計画やオペレーションをどうするかという大きな課題もあったが、搾油から瓶詰めまでの一貫体制は計画通りに進んだ。

また、目標としていた生産効率も新規導入した食用油瓶詰め機械の稼働により、約半分の時間で従来と同じ量のボトリングが実現。深川油脂工業謹製・北海道ブランドの商品がひとつ加わり、ユーザーに対しても「北海道の米の油」を提供することができるようになった。

今後の展望

米は日本各地で生産されているが、その副産物である米糠は地域ごとのブランド

として確立していない。また、隣りの都府県と隣接する他県では、地域ブランドを冠するのは困難と考えられる。北海道においても、北海道産米の消費が上がったとは言え、道産以外の米糠が15~20%程度混ざっている現状だ。

「精米業者の協力で、北海道原料からのこめ油製造は画期的で、他の地域には真似のできないものだ」と自負しています。そんな津田社長、今後の目標は初年度販売を月間1万5千本から2万5千本に、1万本の増産を考えている。オリーブオイル?今はこめ油の時代だよ、という声が多く聞こえて来るようになって欲しい。

革新ポイント!

四方を海に囲まれた北海道という地理的要因が実現可能にする産地限定のこめ油。



他地域の原料と完全に分別してブランドバリューを確保、新商品開発のために導入した北海道産米糠用のタンク。



新規に導入した食用油瓶詰め機械の稼働により、約半分の時間で従来と同じ量のボトリングが実現。



次代の手ごかり 代表取締役社長 津田恭史

創業以来、こめ油事業に取り組んで参りました。最近、メディアなどでこめ油が高評価を受ける中で、北海道産原料100%のこめ油の製造をすることは以前からの悲願でした。決して自己主張をせず、美味しさを引き出すパイプレイヤー(脇役)に徹するこめ油。



今後もこめ油販売、こめ油を使用したスナック菓子製造を中心に、肥料・飼料向け脱脂米糠販売など、国内産の米糠から産出された製品を利用した事業を展開し、国内の米文化を支えるとともに北海道らしさにこだわったお菓子作りに挑戦していきます。

ふかがわ

深川油脂工業株式会社

代表者名 代表取締役社長 津田恭史

設立 昭和16年

資本金 3,000万円

従業員数 44名

事業内容 食料油、菓子の製造

住所 深川市広里町5丁目2-28

電話 0164-25-2178 FAX 0164-25-2186

URL kumachan.co.jp

