

H26

平成26年度補正
ものづくり・商業・
サービス革新補助金

有限会社藤屋

■事業

邑南町の米生産農家と連携して「瑞穂米」の
高品質化に取り組み、新たな販路拡大を図る事業

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

フレコン対応米張込機(特注品)、トーヨー玄米石抜き機(AA-2)
トーヨーコンタミ対応精米機(DCM-20)、山本シフター(F-301)、金属探知機(ND-840SU)

創業33年、「生産者第一」をモットーに 豊かな自然が育てた上質な邑智米を販売

【経営理念】

生産者第一主義

毎日の食卓に欠かせないおコメ。無添加で豊富な栄養素が含まれているだけでなく、和洋中さまざまな料理や食材に合うのが大きな魅力。川本町の老舗米問屋、有限会社藤屋は1988(昭和63)年の創業以来、「生産者第一」をモットーに地元邑智郡の美味しいコメを消費者に届けており、高度精米ラインの導入で大幅な売上増を図っている。

酒類小売業だった店が、コメの販売に力を注ぐようになったのは約20年前。国の米穀登録検査機関の認定を受け、本社がある川本町の生産農家数軒と契約することから始まった。需要があれば、1袋や2袋でも検査を受け、迅速に対応する姿勢や、生育中の稲を見に、何度も田んぼまで足を運ぶ姿などが生産者の信頼につながり、契約農家数は次第に伸びていった。同時に販路も徐々に拡大。地元スーパーだけでなく、学校給食や高齢者施設、食品メーカーなどにも卸すようになった。昼夜の寒暖差と、澄んだ水が創り出す「邑智米」のファンは確実に増えていった。

異種米混入対応式の精米機導入などで 作業効率や高品質化が格段に向上

「精米の仕方でコメの旨味も、質も変わる。精米機のボタン一つ押せば、終わりではないんですよ」と伊藤伸社長。品種や気温などコメの状態に合わせて精米方法を变え、旨味や甘味が最大限引き出されるよう注力するのが、腕の見せ所だ。しかし、どんなに注意を払っても、従来の精米施設では、玄米に混じっている石や着色粒などを完全には取り除くことができず、年に数回はクレームが来るのが課題だった。また同社では、うるち米3種、もち米2種を扱っているが、違う品種が混じらないよう、精米が終わるごとに多くの時間を割いて機械を掃除していた。

食に対する消費者の安全意識が高まる中、納入業者などからも高品質米を求める声が強まっており、金属探知機を持っていないだけで入札から外されるケースも出てきていた。そこで、異種米混入対応式の精米機や、玄米石抜き機、金属探知機などを導入した。クレームがなくなった上、機内の清掃時間が大幅に減少。営業に費やせる時間が増え、5年間で契約農家数が約3倍の220軒にも上り、売上高は約1.5倍となった。高品質のコメを作り出し、販路にのせるシステムが整ったのだ。



代表取締役 伊藤伸

☐ ものづくり技術 ☒ 革新的サービス



1 導入した精米ライン設備
2 同社が販売する「瑞穂米こしひかり」
3 同社が販売する「きぬむすめ」



ふるさと納税返礼品で県外ファンも獲得 米や餅の魅力発信に力を注ぐ

同社のコメは、邑智郡3町のふるさと納税返礼品にも採用。以前は、年間100件程度の申し込みしかなかったが、粒が大きく、上質なことから県内外から高い評価を受け、現在は月に1,000件受注することもある。伊藤社長は、「従来から卸している県西部や広島だけでなく、全国の人に食べてもらえるようになり、うれしい」と笑みを浮かべる。一方、生産者との距離を縮めるため、倉庫も増設。現在は、邑南町内に2つ、川本町内に1つの計3カ所を設けている。

コロナ禍で巣ごもり需要が伸び、コメや餅の消費量が増えていることや、周辺で営業する餅屋の高齢化などを背景に、餅の加工場建設も計画中だ。伊藤社長は、「巣ごもり需要でコメや餅の美味しさを再発見した人は少なくないはず。生産者と一緒になって、邑智米、瑞穂米の美味しさを一層広めていきたい」と意欲を見せる。

■Company Data

有限会社藤屋



藤屋

代表者名：伊藤伸
設立年：1988(昭和63)年
資本金：15,000千円
従業員数：5名
主たる業種：飲食品卸売業
本社：〒696-0001 邑智郡川本町168-4
電話：0855-72-0008
FAX：0855-74-2005
URL：<https://www.rice-fujiya.com/>