

株式会社 吉字屋穀店

米穀卸売・小売、精米、食品卸売など



- 代表者名 代表取締役 飯島 潤
- 設立年月日 1976年(昭和51年)3月
- 所在地 〒400-0863 山梨県甲府市南口町3-8
- TEL 055-233-6775
- FAX 055-233-1810
- E-Mail kichijiya@gmail.com
- URL http://www.kichijiya.com/
- 業 種 食料品製造業
- 資本金額 1,000万円 ■ 従業員数 17人

インタビュー



代表取締役
飯島 潤

テーマ

乾式無洗米機と酒米精米機を利用した米粉生産ラインの開発

既設の主食用精米ラインから生産される精米を最新式乾式無洗米装置で完全にぬか層を除去し、24時間無人化した酒米精米機で酒米製造する一方で、副産物である白ぬかを利用して米粉を製造するラインを開発。酒米の精米時間の短縮にも成功した。米粉は品質上の課題を残したが、上質な米粉開発に向けた新たな可能性が見えた。



新たに導入した乾式無洗米機と酒米精米機を取り入れた米粉生産ライン

130年以上に渡り米穀業を営んできている吉字屋穀店は、米の国内需要が低下の一途をたどっている中、米を単に食用とするだけでなく、酒米や米粉などの加工品として利用していく必要性を実感。また山梨県内では酒米の生産が行われていて、増産も計画されている方にもかかわらず、酒米を精米できる業者が県内にないこと、米粉生産においても流通している米粉は加工用に輸入されている外国産の米を使ったものがほとんどであることに着目。地産地消の商品開発の必要性も踏まえ、県内で酒米を精米できるようにし、また安価で高品質な国内産の米粉を量産するために、新たな生産ラインの開発に取り組んだ。

まず最新の乾式無洗米機と酒米精米機、気流式製粉機を導入。従来別々であった酒米生産と米粉生産を融合し、さらにそこに自社既設の主食用精米ラインを結合させて革新的な生産ラインを開発した。その結果、酒米精米を行う一方で、精米の際の副産物である白ぬかを利用して米粉を製造するラインを実現した。

新たな生産ラインでは、まず既設の精米ラインを使って玄米を約90%に精米するので、従来の酒米精米機で必要だった異物除去や精米前原料精製の工程が不要になり、酒米精米にかかる時間も2割程度短縮できた。またコンピュータ制御により24時間無人で精米できるようになった。

乾式製粉方法を採用したことで完全にぬか層を除去できるとともに、湿式製粉方法に比べて米本来の味や風味を損なわない米粉の生産にも成功。また湿式での大量の水使用や乾燥にかかるエネルギーも抑えることができた。

さらに酒米精米の時に多量に発生する副産物の白ぬかを使用することで、安価な米粉を生産することが可能になった。

しかし白ぬかを使った米粉は整粒白米から製粉した米粉より白さに劣り、また乾式では米粉の品質で重要なでんぶんの損壊度が高かったことも判明。でんぶんの損壊が大きいとパン製造ではふくらみが少なかったり、和菓子製造では成型が困難など品質的に十分でないことから、さらなる研究開発を進めていくことになった。品質の改善に向け、ミックス粉やブレンド使用の可能性を広げていくことになった。



新たな生産ラインで精米した酒米

独自の目線で変化に挑戦し続けていく



製品化しているさまざまな米粉商品

「米粉の生産では想定外の結果が出て苦勞もりましたが、この事業に取り組んだことで、たくさんのものを得ることができました。」

飯島潤社長は柔らかな笑顔を見せながら、今回の取り組みの成果や精米業の現状、これからなどについて話し始めた。

社長によると、30～40年前までは山梨県内だけでも米屋は数千店舗あったそうだが、米の自由化以降は大幅に減少し、現在は10店舗程度しか残っていないという。

取り組みを機に人とつながり、多くの可能性が生まれた

「ものづくり補助事業の取り組みをきっかけに、当社は精米業オンリーから加工業へと広がることができました。これはとても大きなことです。さらに取り組みをきっかけにお酒、和洋菓子、米の生産者など、さまざまな人や業界と新たなつながりができ、多くの可能性が生まれきています」と笑顔で語る飯島社長。その表情からも今後の展開への大きな期待がうかがえる。

もちろん、新たなことへの挑戦は決して容易いものではないが、常に新しいことに挑戦し続けてきている社長は言う。

「新しいことを始めると必ず壁におつかります。今回も見えなかった壁に阻まれました。でもそれはやってみたらこそ見えた壁であり、その壁を乗り越えると新たなものが見えてきます。同じことをやっていては、必ず事業は縮小していきます。止まることなく挑戦し、競争していかないと、生き抜いていくことはできません」。そうやって挑み続けてきたからこそ今ののだ。

そしてその挑戦は常に時代を読み、時代のニーズに応じたものになっている。「今回の取り組みのキーポイントは、地域に根ざすということです。地域のさまざまな人とつながりながら、地域とともに発展していきたいと思っています」と力を込める社長。130年に渡り商売を続けてきている山梨

米を取り巻く環境が激変していく中、吉字屋穀店では独自の目線で変化に挑戦し続けてきていて、多店舗展開やネット通販による小売り機能の強化、自社開発プログラムのコンピューターによる事業の効率化やコスト削減など、時代に応じた取り組みに積極的に取り組んできている。

「今回の取り組みもこれからの見据え、精米業から加工業へと事業を広げていくことを考えて挑戦しました」と社長。研究の結果、白ぬかを使用した米粉生産は当初の想定どおりにはいかなかったものの、その後も機械メーカーの協力も得ながら研究を続け、米粉の製品化に成功。平成29年には米粉を専門に扱う別会社「吉字屋米粉」も立ち上げた。

現在は加工米の品種の試験栽培に取り組むなど、さらに上質な米粉の生産に向けて研究を続けている。加工米の生産そのものも県内5市町で進めていて、去年は40tを収穫。今年は倍の80tの収穫を見込んでいる。また酒米の精米も既に5社と契約するなど、広がりを見せている。

の地への想いも強い。

今後も米粉生産に力を入れていく計画で、地域で生産した加工米を使ってより質の高い米粉を生産し、事業の拡大を目指す。

「米粉の世界はものすごく奥が深いです。やり始めてその深さに驚きました。だからこそいいものが作れたら、小麦粉業界を押すほどの可能性を持っていると思います。そして最大の目標は、山梨産の米を使用して最上質な和菓子用の米粉を生産し、和菓子の本場である京都の和菓子店で使ってもらうこと。それを目指して取り組んでいきたいと思っています。」

常に目標を掲げて挑戦し、前に進み続ける飯島社長。その姿勢は決してぶれることがない。これからも吉字屋穀店の飽くなき挑戦は続く。



生産設備も備えている本社