

## 経済人に 聞く

——主な事業内容は。

「80の個人や法人の生産者が集まって化学肥料や農薬の使用を抑えた特別栽培米などを生産し、全国の家庭に直接販売している。少子高齢化が進み、2001年の創業当時と比較してコメ消費量は減っており、現在は加工品や酒米の生産にも力を入れている」

——04年の中越地震が商品開発の転換点になった。

「避難所では、山古志村(現長岡市)の住民から、『コンビニのおにぎりや菓子パンなど高カロリーなものしか食べ

エコ・ライス新潟(長岡市) <sup>あべのぶゆき</sup> 阿部信行 社長 57



1957年、小須戸町(現新潟市秋葉区)生まれ。県立加茂農林高卒。三条市内の金物問屋勤務を経て就農。2001年に有限会社「エコ・ライス新潟」取締役就任し、04年に同社社長。13年から株式会社「あきは農場」(新潟市秋葉区)の社長も務める。

## コメの色々な可能性探る

物が無い』と相談された。それから、高齢者や腎疾患のある人でも食べられる災害食を作ろうと、低たんぱく質の『はんぶん米』を開発した。これをきっかけに事業は加工品の生産に移行していった。現在、全国140自治体が顧客にな

「元々は兵庫県で生産されていたコメだが、温暖化の影響で県内でも生産できるようになった。コメの消費量も落ち、米価も下落している今、

「10月からはアレルギー対応の非常食として、米粉を使ったクッキーが全国発売される。また、輸出を視野に入れ、アメリカの市場調査をした上で、小麦由来のグルテンを使わない商品を作りたい。戒律の厳しいイスラム教徒向けの食事を作れるハラール認証を取る考えもある。コメの色々な可能性を探りたい」

「9月1日の防災の日、50袋の食べきりサイズのワカメご飯の販売を始める。ワカメは東日本大震災で被災した宮城県石巻市の漁師のもので、復興支援の意味を込めている。ワカメは別包装なので塩分を調整でき、アレルギー物質も不使用だ」

組みは。

「今後力を入れたい取り組みは。」

(聞き手・樋口絢香)