

わが社の戦略

べられない人がいた。自分たちの扱っているコメで何かできないかと考えたこと振り返る。

07年にはタンパク質を従来の半分にし、腎臓病を患って透析を受けている患者でも食べられるアルファ米を開発した。今では東京都など全国各地の自治体で備蓄されている。

さらにハリエーションを増やし、14年には東日本大震災で被災した宮城県黒石巻市の漁業生産組合「浜人(はまんど)」が養殖したワカメと自社のアルファ米を使ったわかめご飯も発売。16年以降も石巻産のホタテを使った製品を開発する予定だ。

アルファ米は自社ブランドで販売しているほか、大手アウトドアメーカーにも卸している。災害時だけでなく、登山愛好家もターゲットにしている。

アルファ米の賞味期限は5年だが、今後は期限を2〜3年程度に抑えることで、よりおいしい製品を提供できるようにする。購入頻度が上がることも期待できることから、豊水マネージャーは「コメの生産の安定にも寄与できる。農家の収入増にもつなげていきたい」と意気込む。

非常食ももっとおいしく

エコ・ライス新潟(長岡市)

米穀販売・加工のエコ・ライス新潟(長岡市)は、コメを使った非常食の販売で取引先を拡大している。災害時の避難所でもおいしく食べられることをアピールし、将来の巨大地震に備える首都圏などでの販売にも力を入れる。

同社の主力商品はかつて「コシヒカリ」などのコメだったが、販売量は減少傾向だ。2003年8月期には約1億5千万円を売り上げていたが、15年5月期は約1億1千万円になった。こうした中、近年は付加価値を付けた「アルファ米」の販売に力を入れていく。

アルファ米は炊かなくてもお湯や水で戻してすぐに食べることができ、注ぐお湯の量によって、ご飯としても、おかゆとしても食べられる。

新商品誕生のきっかけは04年の中越地震だった。同社取締役の豊永有マネージャー(51)は見附市の避難所に身を寄せ、「乾パンが配られたが、入れ歯を忘れるなどして食

アルファ米



エコ・ライス新潟が販売しているアルファ米



県産米の持つ可能性について語る豊永有マネージャー
＝長岡市脇川新田町の本社

概要

エコ・ライス新潟 無農薬米や減農薬米を中心に栽培している農家が出資して2002年に設立。近年は酒米の販売にも力を入れており、15年5月期には約2億円を販

売、売り上げ全体の約半分を占める。県内の酒米生産者でつくる「新潟県山田錦協議会」の事務局も務めている。従業員は8人。15年5月期の売上高は約3億8千万円。