

3類型	農林水産物	通巻番号	6-21-065
地域資源名	島根米	認定日	平成21年 9月30日
地域	島根県出雲市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 緑茶浸漬製法を用いた有機米の発芽玄米 加工品等の開発・販路拡大

会社名: 有限会社 三和農産

所在地: 島根県出雲市大津町283-2

連絡先: TEL: 0853-48-1056

H P: <http://sanwa-nousan.jp/>

FAX: 0854-48-1057

事業概要(新たな活用の視点)

- ・三和農産は昭和60年から、有機農法による稲作を行ってきた。現在は栽培のみならず、米加工品の製造まで一貫して行っており、栽培・製造双方にて有機JASの認証を受けている。
- ・栄養価が高いとされる発芽玄米の製造に関して、3年前に緑茶を活用した浸漬製法を開発した。
- ・この緑茶浸漬製法によって、GABA(ギャバ: 高血圧抑制等の効果があるとされる)等のアミノ酸の流出量を、他社商品に比べて抑えることが可能となった。
- ・これまで米単独の販売が主体であったものの、本事業にて加工品事業へシフトすることで、農業経営の安定化を図っていく。

発芽玄米入りおにぎり



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・GABA等のアミノ酸の流出量を他商品と比べて抑えられるほか、緑茶カテキンの効果により発芽玄米特有の臭いを抑えることができる。また、発芽玄米を用いた米加工品は既に存在するものの、有機JAS認証の商品は少ない。

◆市場性

- ・発芽玄米は特に女性に好まれており、更には近年、有機商品を主体に取り扱った店舗が見られる等、有機商品に関心を有する層は広がっている。

◆販路

- ・有機に関心がある層、健康志向の層をターゲットに販売している小売店・通販会社等に加えて、自社販売により販路拡大をおこなう。

玄米おにぎり



地域資源における関係事業者との連携

- ・引き続き緑茶浸漬製法の改良に努めるとともに、地元農家の参画を依頼し安定供給を図る。