

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

## 岐阜県高山産コシヒカリの玄米を用いて作る加工食品「丸ごと玄米」の製造・販売事業

高温障害を抑えた岐阜県高山産コシヒカリの玄米を活用し、新たな成形加工技術により生産する玄米加工食品の販路開拓を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者

農事組合法人橋本農園（米作農業）

稲の遅植え、疎植栽培により高温障害を抑えた高品質なコシヒカリの栽培、安定供給を行う。

中小企業者

(株)米のキムラ(食料品製造業)

コシヒカリを使用し、玄米由来の甘味、香りを抽出する独自の成形加工技術により玄米加工食品を製造、販売する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構中部本部

### ➤ 連携の経緯

全国各地の品種を取り扱う米穀類専門店(株)米のキムラ(愛知県北名古屋市)は、米を活用した業務用加工食品の開発にあたり、高温障害がない加工用玄米を探していた。

一方、コシヒカリを栽培する(農)橋本農園(岐阜県高山市)は、付加価値の高い商品の原料となる加工用玄米の生産を模索していた。

こうした中、両者が連携し、新たな食材として業務用玄米加工食品「丸ごと玄米」の製造、販売を行う新事業に着手することとなった。



高温障害を抑えた玄米

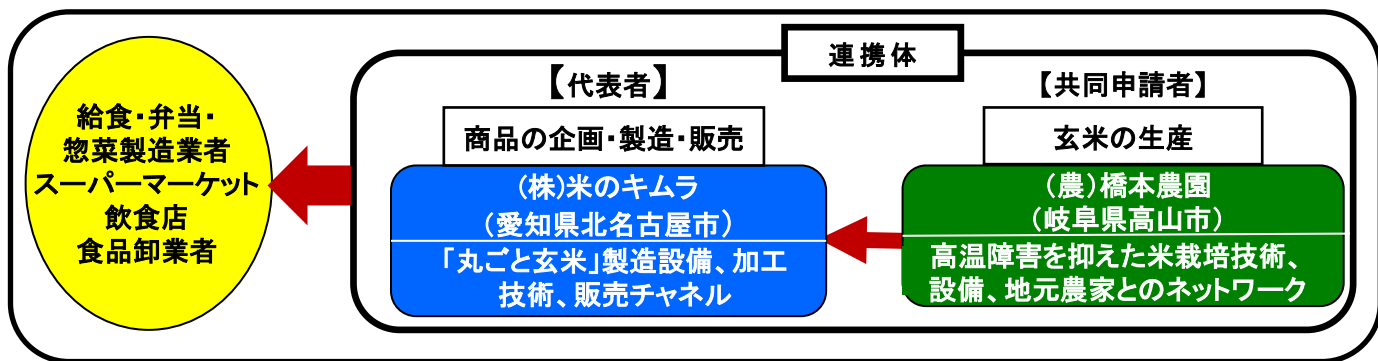
### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)米のキムラは、玄米の表皮部分(パラフィン層)を除去し独自の柔らかい食感を引き出すことともに、専用スチーマー、2段式潰しローラーによる玄米由来の甘味、香りを抽出する加工技術を活用した。

橋本農園は、6月上旬に田植えを行う遅植栽培、稲株の間隔を広げる疎植栽培等を行うことにより、高温障害を抑えた米の生産技術を活用した。



新商品「丸ごと玄米」



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年間で売上額1,440万円を拡大することによる経営の改善

加工用玄米の生産により安定した収益が確保されるため、経営の改善が図られることが期待される。

中小企業者

5年間で売上額6,300万円を拡大することによる経営の向上

「丸ごと玄米」の製造、販売より安定した収益が確保されるため、経営の向上が図られることが期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社米のキムラ

T E L : 0568-22-5710

E - m a i l :

所在地 : 愛知県北名古屋市北野八竜前24

F A X : 0568-25-1683

ホームページ : <http://komenokimura.com/>