

③ 新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

酒造好適米である岡山産雄町米を使った超高精白の酒米の開発、製造及び販売

酒米の改良や精米技術の改良等により、これまで40%を超える高精白が難しかった雄町米を20%近くまで精白した酒米を開発し、清酒製造にこだわりをもち、特徴的な清酒を造りたいと考えている酒造メーカーを中心に販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

株式会社荏田ファーム(農業)

雄町米の栽培技術及び圃場を活用し、高精白が可能な心白が小さい雄町米の栽培及び安定供給を行う。

中小企業者

片山産業株式会社(米麦卸売業)

自社設備にて精米加工する精米技術の改良により、岡山県産の雄町米を高精白した酒米の開発・販売を行う。

連携参加者

サポート機関等

岡山県商工会連合会

➤ 連携の経緯

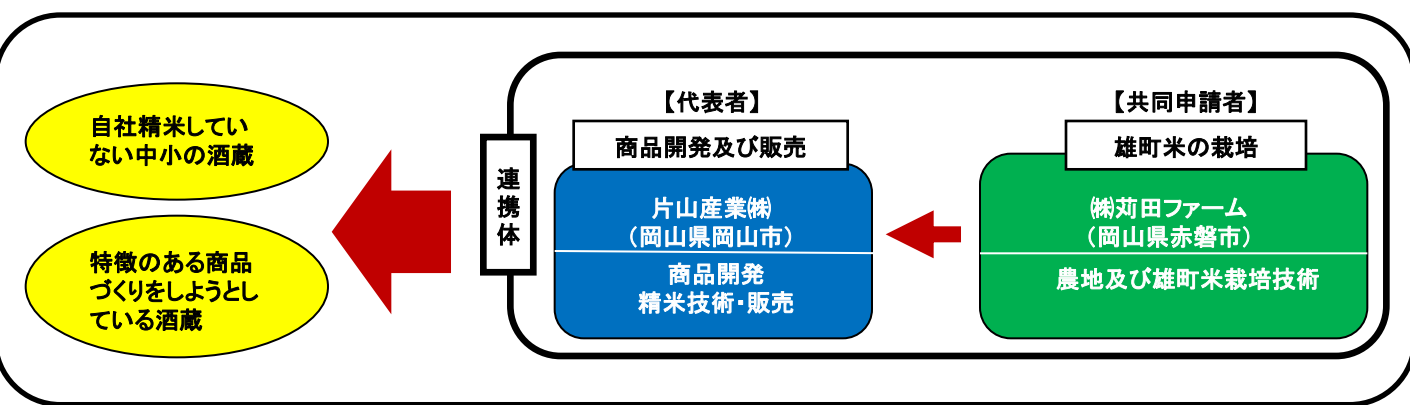
吟醸酒の原料となる酒米は高度に精米する必要がある、山田錦では25%以下まで精白している酒造メーカーもある。しかし、雄町米は米質が柔らかく、40%が限度であったため、40%以下にまで精白するためには、敢えて心白が小さい酒米を生産する必要がある。

そのため、片山産業(株)は当社と以前より取引があり、生産規模、能力の高い(株)荏田ファームに高精白に耐える心白の小さい雄町米の生産による連携を依頼した。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

農業者においては、高精白に耐える心白の小さい雄町米の栽培技術の確立と雄町米の安定供給が必要になる。

中小企業者においては、超高度に精白しても米が欠けたり砕けたりしない精米技術及び精米機の開発・改良が必要となる。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で2,585万円の売上増加、岡山県産雄町米の認知度向上

安定供給先の確保により、雄町米の生産量が増大し、契約栽培により納入価格が安定するため経営の安定につながる。

中小企業者

5年で3,280万円の売上増加、収益性の改善

雄町米の超高精白酒米は極めて希少であり、本商品の開発販売により、収益性の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：片山産業株式会社

T E L : 086-276-5333

E - m a i l : y-kat@macigwaa-katayama.co.jp

所在地：岡山県岡山市中区桑野353-5

F A X : 086-276-6466

ホームページ：http://www.macigwaa-katayama.co.jp