

地域発 世界へ



コメの産地直送や加工品を手掛ける大瀧村あきたこまち生産者協会(秋田県大瀧村)はコメの輸出に本格的に乗り出した。佐川急便の物流網を使い、商社を通さないことで販売価格を3〜4割安くした。2021年にはパックご飯の新工場が稼働。米粉を使ったパスタや甘酒など様々な形でアジアに広がりつつある。

「日本で食べたコメと同じでおいしいですね」。19年12月の台湾・台北市。現

大瀧村あきたこまち生産者協会

日本のコメ、本格輸出



グルテンフリーパスタへの関心が高まり取引に結びついた(2019年のシンガポールの展示会)

会社概要 1987年創業。契約農家のコメを産直会員に販売する。発芽玄米、米粉を使ったパスタ、甘酒などを生産する。2020年9月期の売上高は約31億円の見込み。従業員数は約150人。

商社通さず3〜4割安に

地で日本の食材を扱うオリジンズ・フーディストの経営者、菊地サラさんから精米したてのご飯の味の感想を聞き、協会の加藤貴之統括は胸をなで下ろした。オリジンズは協会の代理

店を務める得意先の一つ。協会は19年11月にオリジンズの店舗に精米機を設置し、精米したてのあきたこまちを日本食レストランなどに売り込む。こうした地道な営業活動が実を結び、直会員が減少したため、ま

出。コメの価格は商社経由だけでなく加工品の生産もメだけでなく加工品の生産・販売、物流まで手掛ける地域商社を目指す。全国にコメを届けるために誕生した販売会社は大きく変貌している。

台湾や香港を中心に協会の輸出額は年1000万〜1500万円と成果が出始めた。だがこれまでの歩みは順風満帆ではなかった。協会が海外市場の開拓に乗り出したのは12年。人口減や食の多様化でコメの産

の新工場を建設し、21年4月以降に稼働する。22年に年間2304万食(4608ト)生産し、このうち1割強を輸出する。パックご飯は炊飯器が無い海外でも手軽に食べられるため、同社社長を兼任する協会の涌井徹社長は「輸出商品として有望だ」と話す。

(秋田支局長 早川淳)