

平成 28 年度 ふるさとのづくり支援事業

市町村名	島根県 奥出雲町	
事業名	仁多米を活用した炒り玄米粉の高い香りと食感を生かした特産品づくり事業	
企業等概要	企業等の名称	株式会社 加地
	代表者氏名	代表取締役会長 小川國男
	所在地	島根県仁多郡奥出雲町三成 1 2 9 5 - 3
	連絡先	0854-54-2288
	U R L	http://okutatara.com/

平成 30 年 2 月現在

【事業者概要】

超柔軟性合成ゴム“エクスジェル”を開発し、それを使用した医療福祉製品のOEM、健康用具等自社ブランド品の生産・販売を行う。

平成 26 年に食品研究開発室を設置し、食品事業に進出。事業拡大に伴い「奥出雲町地場産業育成貸工場制度」により、町が 1 億円をかけて建築した大規模な倉庫を利用するなど、地域密着型の地場企業。毎年、地元出身者の新卒採用を継続している。

【事業概要】

◇背景・経緯

奥出雲町は日本古来の製鉄技術である「たたら製鉄」（ふいごで風を送り高熱で砂鉄から鉄を作る）が唯一残る地域である。また特産品のコシヒカリ、仁多米は、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で 5 年連続金賞受賞するなど評価が高く、「東の魚沼、西の仁多」とも呼ばれる。

人口減少により町の農家が疲弊する様子から、地域に根ざした地場企業として危機感を覚え、仁多米を活用した菓子を開発することで、コメ生産者の所得向上および奥出雲のブランディングを目的に事業を開始。

炒り玄米の独自製造技術と粉碎技術を確立し安定した商品製造を実現した。

《原料となる仁多米の田園》



◇研究開発の概要

現時点で焙煎玄米クッキー・雪平・アイス・チョコレート（試作）の 4 種を開発。米を炒る過程をたたら製鉄にかぶせ、奥出雲の地名と掛け合わせることで商品群を「奥たたら」と命名。



《開発した製品パッケージ》

最も苦労したのが商品の要である仁多米の加工方法。香り高く、破裂を防ぐため、前処理・温度・水分調整が必要となるが、米を焙煎する既存の設備は存在せず、茶葉の焙煎機を参考にメーカーと共同開発。

炒り玄米の粉碎に関しては生米より油分が多く出やすいため、通常の粉碎機では適用できずこちらにも改良を加えた。

【成果】

◇特徴・地域性

焙煎玄米の香ばしさを保ちつつ、製品ごとに紛粒の大きさを調節して、最適な食感に仕上げた。他のコメを使ってしまったら地元農家の所得向上に繋がらないため、奥出雲のブランディングの面でも地元産にこだわっている。

販売戦略に関しても、奥出雲を知ってもらった上で商品が売れば、町を訪れるきっかけにもつながるため、町のPRと商品のPRをセットで行っている。将来的には開発商品が町を訪れる目的となることを目指している。

レシピをもとに少量の調理であれば可能だが、相応量を安定的に生産するには機械化が必要。製造設備のほとんどがオーダーメイドのため、他社は容易に真似ができない。

◇商品化・販売先

発売開始に先立って町内で試食会を開催した際は 300 人規模の来場があり非常に好評。都内で行われたフードセレクションにも出品し、80 を超える事業者が興味を示しており、商品に対する評価は非常に高い。

《フードセレクションへの出展の様子》



《開発商品・販売価格（一部）》

- ・焙煎玄米クッキー 12 個入 1,800 円+税
- ・焙煎玄米チョコレート 12 個入 1,800 円+税
- ・焙煎玄米雪平 150g 1,800 円+税
- ・焙煎玄米アイス 6 個セット 3,500 円+税



現在、販売店舗は自社に併設される直営店のみ。県内では出雲大社など主要観光地で取り扱いを予定している。平成 29 年 12 月よりインターネット販売を開始した。

ブランディングが確立するまでは地元サービスエリア、駅、空港等小売店での販売予定無し。

【今後の展望】

平成 30 年 2 月に雑誌オレンジページとのタイアップにより都内で試食会を開催。アンケート調査とともに全国メディアでのPRを狙う。

原材料費や手間がかかる商品のため価格が高くならざるを得ないが、地元の方向けに簡素なパッケージを採用したリーズナブルな商品展開も検討中。

研究開発費 4,000 万円、設備投資 6,000 万円、計 1 億円をかけた事業。作って終わりの商品開発ではなく、売れる商品で地域への貢献実現を目指す。