㈱はくばく米穀流通課
高付加価値米の取り扱いが充実

新品種も積極的に提案
ブランド育成へ産地ごと売り込み展開

㈱はくばく米穀流通課ではこのほど、30年産花キラリ・プロジェクト（PJ）米の取扱方針が固まり、大阪・名古屋・東京で米穀店を対象とする説明会を順次開催した。30年産では、各産地から投入される新品種が案内できるよう重点的に取り組む。また「産地ごと売り込む仕組みづくり」に着手し、各産地の特産品とともに産米を提案してブランドの育成を進めていく。

東京の説明会では、名多彩な高付加価値米が揃い、1袋（30㌔）から手定している新品種は▽青森青天の霹靂特別栽培米▽同あさゆき特栽米▽岩手金色の風▽同銀河のしずく▽宮城だて正夢▽山形雪若丸（JA山形おきたま）▽新潟新之助▽福井いちほまれ特栽米――で、複数の産地とは交渉を進めている。特栽米や産地指定などの差別化を図っていく。はくばくでは、「価格以外の価値を伝えるのに新品種も活用し、今後の販売の土台づくりに生かしてほしい」と説明している。

米穀店専売品種の花キラリは、「一般消費者から一定の評価を獲得している」（はくばく）。さらなる認知度向上を目指し、来春には消費者プレゼント企画を用意している。

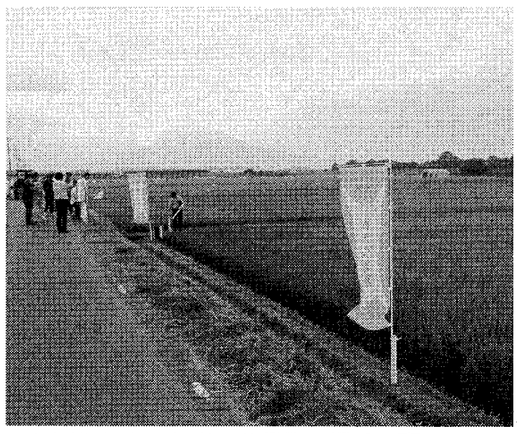
「年間契約販売」と「花キラリ特約店制度」は、30年産でも継続する。年間契約契約の値引きは廃止し、完全引き取りを8月末とした。花キラリ特約店制度は会費1万円で花キラリ・PJ米の契約出荷優先権があり、1㌔10アイテムまでサンプルの無償出荷が受けられる。

30年産から「産地ごと売り込む仕組み」づくりをスタートさせる。コメだけではなく、特産品も取り揃えて産地全体をPRしブランドに育てていこうという試みだ。第1弾は、宮城登米ササニシキ特栽米と「大吟醸糀みるくササニシキあま酒」を予定している。供給元のJAみやぎ登米は、特別に1・95㍉で振るったササを提供する。この企画は2カ月に1度のペースで実施していく計画で、12月、来年2・4・6月は異なる産米と特産品を紹介する。

ツアーに参加した米穀店経営者ら＝後ろが第2田んぼアート

青天・あさゆき身近に
圃場見学、3種類の試食も
青森県田舎館村に視察ツアー

はくばくは、取引産地を訪問する「合同産地視察ツアー」を毎年行っている。今年は7月22日、田んぼアートが有名な青天の霹靂・あさゆきの産地・青森県田舎館村を訪れた。ツアーには、首都圏をはじめ中部・近畿から23米穀店の約30人が参加。視察者がまとまって訪れるツアー形式は、個人では難しい対応が可能になり、受け入れ側の手間も軽減されるなど好評だ。


のぼりが立った青天の霹靂圃場で生育を確認

一行は田舎館村役場研修室で、青天の霹靂・あさゆきの品種特性や出荷基準、ここまでの生育経過などについて担当者から説明を受けた。青天の霹靂は、衛星画像を活用した栽培管理を行っているのが特徴。送られてくる画像から収穫適期や玄米タンパク質含有率が水田1枚ごとに判定でき、生産者は自分のスマホで確認できるという。

技術普及拠点圃になっている生産者組織「稲華会」会員の圃場で、生育状態などを確認した。6月に天候不順があったが、その後は回復したそうで、生産者は「例年通りおいしいコメが実るだろう」と説明した。

青天の霹靂とあさゆき、青天の霹靂につぶゆきを5%混ぜた3種類の試食も行った。丸い形状で食感が良いことから、ライスサラダなどの使い方もあるそうだ。

試食では5%の混入だったが、2割くらいまではなど田んぼアートを満喫。また第2田んぼに隣接する埋蔵文化財センター弥生館で、弥生時代稲作の北限とされる同村の垂柳遺跡などについて学んだ。

参加した米穀店からは「青森は業務用のイメージだったが、印象が変わった」「これまで取り扱いはないが、考えてみる」「勉強になった」といった感想が聞かれた。

人気安定ゆめぴりか
島根ハーブ米きぬむすめ注目

初めて説明会参加者が100人超え＝東京会場

29年産の実績（今年5月末まで）で取り扱いが多かった産地銘柄は次の通り。①北海道ゆめぴりか特栽米（JA新すながわ）②山形つや姫特栽米（JA山形おきたま）③佐賀夢しずく特栽米（JAさが）④同さがびより特栽米（同）⑤新潟朱鷺と暮らす郷米コシヒカリ（JAさど）⑥島根石見高原ハーブ米きぬむすめ（JAしまね）。

上位銘柄の順位に目立った変動はみられない。第1位のゆめぴりかを販売するA米店は、購入層について「高度クリーンを取り扱っているが、農薬を気にする30歳代の女性のほか、おこわの食感が好き、甘いコメが食べたいといった人が中心」と紹介。「量販店に並んでいる商品との差は明らか」と語り、試しやすいように2合販売も行っている。「1度食べれば離れない」そうだ。「高級レストランの新規獲得にも成功」と報告した。

取り扱いが伸びているのが島根ハーブ米きぬむすめだ。人気商品になっているB米店では、「ハーブを肥料に用い、化学肥料の使用を抑えているという環境に配慮した栽培と、あっさりした食感が女性の支持を集めている」と説明。店頭でレッドクローバーを栽培し、顧客に実物を見せている。「差別化につながるコメ」と評価している。

29年産でも新品種はいくつかの産地を取り扱ったが、本格流通前の試験販売と位置づける所が多く、数量は限定的だった。取扱米穀店に「品質」「値頃感」「リピート」「重要度」「継続希望」を10点満点で評価してもらい、「PJ米のお米通信簿」として集計した。全項目が8点以上だったのは、▽新潟岩船コシ特栽米▽同山古志コシ▽島根つや姫特栽米▽同ハーブ米きぬむすめ▽佐賀唐津夢しずく特栽米――だった。

重要度高いいちほまれ

各項目でみると、北海道ゆめぴりか高度クリーンがリピート・重要度・継続希望の3項目で高得点を獲得しており、高知四万十にこまる特栽米は品質で最高得点だった。リピートでは、佐賀ヒヨクモチ特栽米の得点が北海道ゆめぴりかに次ぐ2位で、山形コシヒカリ特栽米・新潟朱鷺と暮らす郷コシヒカリ・佐賀さがびよりなどが続く。

重要度で上位評価されたのが越南291号（いちほまれ）。仕入れルートが限定されるようで、説明会に出席していたC米店は「はくばくルート以外からは手当てできない」と語る。

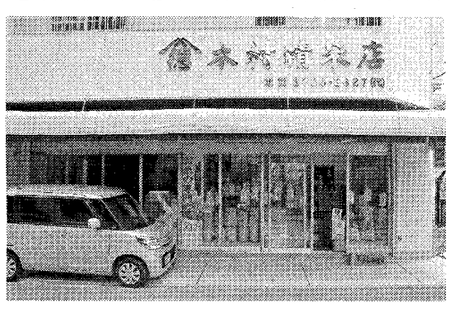
継続希望の品種には山形はえぬきや宮城ひとめぼれ、佐賀七夕コシヒカリなどの名前が上位に並んでいる。

入会希望など詳細は同課（☎03・5623・3995）まで。

東京都世田谷区・木村精米店
違い分かる品揃えに力点
対面の説明販売が生きる

東京の木村精米店（木村要代表、世田谷区用賀）は、常時25産地銘柄を店頭に並べる玄米量り売りスタイルの米穀店だ。取り扱うのは特別栽培米が主体で、対面販売を生かして説明のできる品揃えに力を入れている。

販売する産地は、スポット分を含めて北海道から沖縄まで全国に及ぶ。店頭の見える所に出ているのはスペースの関係から25産地銘柄ほどだが、ファンの付いているコメは基本的に確保してある。後継者で五ツ星お米マイスターの木村隆寛さんは、「定番商品ほど表には出さず、目新しいコメを並べるようにしている」と説明する。


希少品種の扱いも充実

仕入れで意識するのは、「最低限の食味レベルは維持している」（隆寛さん）ことを前提に、「栽培基準がしっかりしている」「量販店に並びにくい」などの点だ。前者は、同じコンヒカリであっても出荷基準が明確に設けられていれば、消費者に説明するときに納得してもらいやすい。とくにトキやカブトエビといった生き物共生米や藻塩など珍しい栽培方法は価値の高さが伝わるという。

木村隆寛さん

後者では、同じ産地銘柄であっても品質で違いが分かるコメを選ぶ。北海道ゆめぴりかは同店の人気商品のひとつだが、仕入れているのはタンパク値が低い6・8%以下の区分だ。とくに6・3%以下は量販店で扱っている商品との違いは明らかなそうで、顧客の評判は良好。「値段に関係なく買い求めてくれる」という。

隆寛さんは、「今年のゆめぴりかは6・3%以下をメインに扱いたい」考えだ。

品揃えで重宝」

福島第一原発事故以降、「西の産地」に固執する消費者からの支持も集めているという。

このような特別のコメを仕入れる際に頼りになるのが㈱はくばくの米穀流通課だ。隆寛さんは、「1本（30㌔）から買えるので重宝する」と評価している。また産地が異なれば別々に手当てし、両方に運賃が発生するなど、希少性も大切な要素になっている。首都圏では取り扱いの少ない高知にこまるが定着している。品質が安定していて、東京電力

店頭にはできるだけ目新しいコメを並べる

ことで「来店する楽しみ」を提供するよう心がけている。顧客の中には、いろいろな産地銘柄を試したがる層があり、新しい商品は欠かせない。その品揃えにもはくばくからの案内を活用している。

複数産地の購入客多い

新品種の取り扱いにも積極的で、この1～2年に扱ったコメは総じて顧客の反応が良かったという。新潟新之助は、一昨年は予約段階で予定分が埋まり、昨年は玄米を7俵仕入れたが、早々に売り切れた。福井いちほまれも、評判が良かったという。

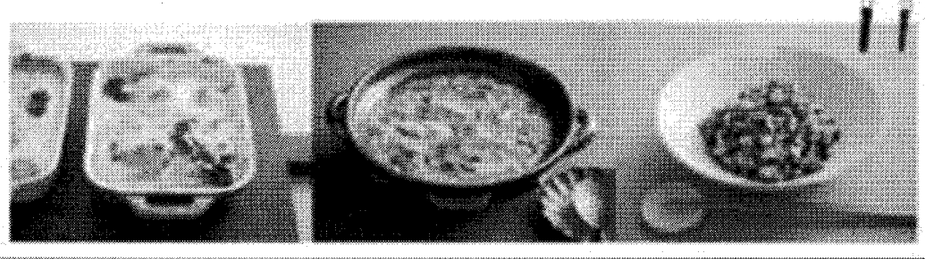
そんな中で隆寛さんが今年楽しみにしているのは、「試食して気に入った」という石川ひゃくまん穀。岩手銀河のしずくや山形雪若丸にも期待している。新品種の販売は、「長く置くのではなく、スポット扱いでお客さんの反応をみる」ようにしている。

店頭では1㌔からの販売だが、購入数量は2～3㌔が圧倒的に多く、1㌔ずつ複数の産地銘柄を買い求める人が目立つという。配達は5㌔から対応している。

不定期ながら3合販売にも取り組んでいる。最近では、長野の著名な生産法人が栽培するコシで実施した。この法人のある村で製造しているご飯のお供がテレビで取り上げられたのに合わせて、このご飯のお供とともに生産法人のコメを提案した。コメは1㌔当たりの設定では4ケタと高額になってしまうが、3合にすることで「失敗したくないが試したい」という顧客を中心に好評だったという。

おいしい大麦研究所　こちらのサイトでは、大麦に関しての「レシピ」や、「麦ごはんの炊き方」、「食べるからだメンテナンス方法」など大麦に関する様々な情報を公開しております。「おいしい大麦研究所」は大麦に関する総合情報サイトです。　https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab

大麦ではじめるからだメンテナンス
管理栄養士がつくる、おいしい大麦レシピ公開中。



はくばく The Kokumotsu Company

2種類の食物繊維をふくむ
手軽な天然サプリメント“大麦”、
あなたの暮らしに取り入れて
みませんか。

おいしい大麦研究所

株式会社はくばく　www.hakubaku.co.jp　本社　〒409-3843　山梨県中央市西花輪4629　本店所在地　〒400-0598　山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺1351