

スマート・オコメ・チェーンコンソーシアム 会員インタビュー

スマート・オコメ・チェーンコンソーシアムの会員様にお話を伺いする会員インタビュー。

わらべや日洋食品株式会社購買部次長の山本貴暁様にお話を伺いました。

Q 貴社の取組や特色について教えてください。

当社は、わらべや日洋グループのグループ企業で、コンビニエンスストアのお弁当、おにぎり、お総菜の開発・提供を行っています。

主要な取引先は大手コンビニエンスストアで、北は北海道、南は四国の店舗まで提供しています。

当社のお弁当、おにぎりに使用しているお米は品質にこだわっており、基本的に1等米のみを調達しています。

しかし、1等米のなかでも地区銘柄によっては、品質にかなり差があると感じており、一定条件で評価出来る様に、取引先の精米業者と当社で同機種の穀粒判別機を導入してもらい、同じ状況で玄米を検査してもらっています。

またその結果を蓄積することで、今までは等級のみで判断していましたが、どこの産地のどの銘柄が良かったかをフィードバックしています。

脂肪酸度も玄米の段階で精米業者に毎日測定頂き、共有してもらっています。脂肪酸の影響は、炊飯後の匂いや食味に影響を及ぼします。

保管状況が悪いと夏を過ぎると上昇し、品質が悪くなりますが、コントリーエレベーターで、もみ保管しているお米は酸化が進まず、また保存温度が低温だと品質が下がり難いので、出来るだけその様な保管条件の原料を調達する様にしています。



わらべや日洋食品株式会社
購買部次長 山本 貴暁氏

調達は大手コンビニエンスストアの商品を開発・製造している企業の組合組織で共同で調達しています。仕入産地は、約30地域、30以上の銘柄を取り扱っており、東北がメインの産地となっています。

玄米の使用量は年間5～6万トン程度で、そのうち6割5分程度がおにぎりとなっています。

調達するお米は一般的に言われている業務用米以上のグレードのお米を主に使用しています。

使用用途別に選んでおり、おにぎり向けは粒立ちがいいもの、お弁当向けは、ねばりや甘みを感じやすく、経時変化に対応しやすい、品質が変わりづらいもの、10℃以下で保存をおこなう商品は、一番経時変化しづらいものを仕入れています。

全国へ商品供給を行っていますが、地産地消の流れから、北海道、新潟、長野、山梨、北陸などの地域は、自県産のお米を使用しており産地表示をしています。

またここ数年は、物流費の高騰、環境配慮から原料の配送距離を短くするため、地産地消の取組を増やしていますが、西日本産は、自県で消費される数量が多く、なかなか調達先を見つけることは難しい状況です。

おにぎりは単一銘柄を使用していますが、お弁当、チルド類は経時変化に備えてブレンド米を使用しています。

おにぎり向けの精米については大変こだわっており、玄米段階で選別機にかけ、特別な精米機で4段階に分けて精米する事で、温度上昇を抑えたまま精米することが出来ます。

選別して精米することで、オコメの肌が荒れづらく、粒立ちも良く、うまみの層が残るようになり、食べると美味しさが違います。



冷蔵ケースで販売し、保存温度を低く保つことで、おいしく食べられる時間が長いチルド弁当。

この精米方法は、毎年更に美味しくなるように精米業者と勉強会を行い、検討した中で取り組んで貰っており、現在7業者にこの特別な方法で精米をおこなって頂いています。



また、SDGsの観点から、環境に配慮された契約栽培地区からお米を調達しており、今後も調達量を増やしていく予定です。今のところコンタミの可能性もあることから、商品名表示など難しいですが、今後検討して行きたいです。



東京オリンピック・パラリンピックからの流れで、GAPの取得の推進を進めたいと思っており、当社内でもJGAP指導員資格を取得しております。私も近頃、JGAP指導員研修を受けたところです。



Q スマート・オコメ・チェーンへの期待やメッセージをお願いします。

スマートオコメチェーンへ期待することは、規格について、もう一步踏み込んだものを作っていたいただきたいと思います。

調達の契約は、出来秋前に行うため、収穫時に買入れた際に、そのお米がどういう品質かを自社で細かく検査している状況なので、もう一步踏み込んだ統一規格ができてくれると、調達の際、事前に確認できるのでありがたいと思います。

消費に結びつけるためには、もっと流通関係の方の参加が増えてくれるとありがたいと思っています。

また、肥培管理やトレース管理のシステムが各自ですでに作られていると思うので、それがきちんと連携できるように作られるのを期待しています。

ー ありがとうございました ー

Warabeya
Nichiyo FOODS

わらべや日洋食品
株式会社

<https://www.warabeya.co.jp/ja/index.html>