

7

2006

昭和51年6月10日第3種郵便物認可
Monthly Syokuryou Journal
月刊食糧ジャーナル
2006年(平成18年)7月20日発行
(毎月20日発行)
vol.31 No.6

月刊食糧ジャーナル



連載パート 105

特集／コシヒカリを超えるコメ

加工米飯・機能性食品・粉体利用・バイオマス

米加工品新技術研究開発事業

コメ主体にイチゴや野菜も合わせて生産
設備増強で販売力大幅強化した農業法人

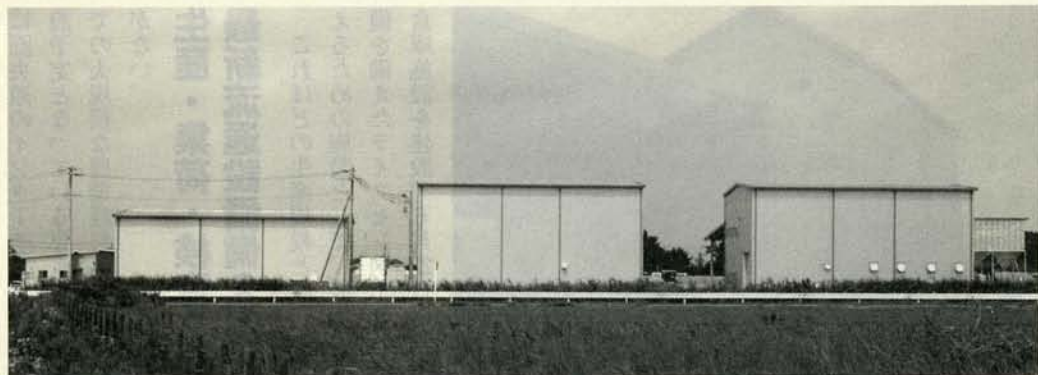
農業生産法人(有)シヤリー

茨城県猿島郡五霞町



本誌では、これまでも大規模な生産者や農業法人、グループが生産したコメを組織的に販売している事例を紹介してきたが、茨城県猿島郡五霞町の農業生産法人(有)シヤリーはこれに卸の機能も加えた新しいタイプの農業法人だ。自作・作業受託を含めて63畝でコメを生産・販売するほか、近隣生産者からの集荷、さらに東北の主要銘柄米を仕入れての卸機能も持ち、月間の搗精規模は1,000俵に達する。これまで近隣の給食センター、病院、学校、一般企業の食堂、レストランなどを対象とし、コメとともに生産している野菜類を連携させて納入するなどの差別化を進めて販売量を伸ばしてきた。さらに首都圏に近く、すぐそばを国道4号バイパス線が通る立地条件を生かして量販店や地場スーパーへの販路拡大を推進、それに伴う精米品質の更なる向上と精米能力の大幅な増強を図るために低温倉庫、ライスセンター、精米工場の複合施設を稼動させた。すべての工程でコンタミ防止が施され、サタケ製機器を中心とした最新設備による作業の省力化・効率アップを図っている。この設備を今後どのようにして活用していくのかを取材レポートする。

首都圏近郊の大規模法人に卸販売と小売り機能を加えた新しい営業スタイル



平成5年6月にスタートした(有)シャリーは、平成17年1月に農業生産法人の認定を受けて法人化した。まだ新しい企業だが、コメに関する業務は自社生産から作業受託、そして精米して販売するほか、東北産の主要銘柄米を仕入れて販売する卸売り機能までを備えている。いわば「農業生産流通法人」といったところだ。正社員5名(営業1名)、シルバー人材センタ



●今回竣工したライスセンター(写真上)。右から乾燥調製施設、精米工場、低温倉庫に建物が分かれている。この施設でさらなる販路拡大を図る同社の鈴木一男代表取締役(写真右)

1から派遣された男性2名と、10月から5月の間はパートを5名雇用し運営している。

まず販売面で見ると、年間掲销量1万2,000俵のうち、半分を福島・岩手・宮城産といった主要産地の玄米を仕入れての販売、残り半分のうち、4,000俵を近隣から集荷したコメ、2,000俵を自社生産分として販売している。

一方、生産面ではコシヒカリ15畝、ひとめぼれ20畝、あきたこまち3畝、茨城県の独自品種であるゆめひたち5畝を組み合わせて栽培、このほかに20畝の作業受託をこなし、63畝での栽培規模を持っている。これでも栽培規模に関しては発展途上で、「3年以内に栽培面積を100畝にまで引き上げるのが直近の目標です」と同社の鈴木一男代表取締役は語る。

このほかにもイチゴ(とちおとめ0・2畝、ひたち姫0・2畝)、今年12月に開園予定のとちおとめ観光農園(0・3畝)やキャベツ6

▲秋口の集荷作業、そして将来検査も実施することを見越して広い屋根付きのヤードが設けられている



畝、白菜3畝、麦の作業受託5畝を生産している。東北や北陸の主要コメ産地なら考えられるが、300畝走れば埼玉県という首都圏近郊、しかも道路交通の大動脈となっている国道4号バイパスの脇にあり、ライスセンターの目の前

に圏央道のインターチェンジが建設予定となっている恵まれた立地での大規模な農業経営はあまり例がない。

生産・集荷・検査に最新流通設備備える

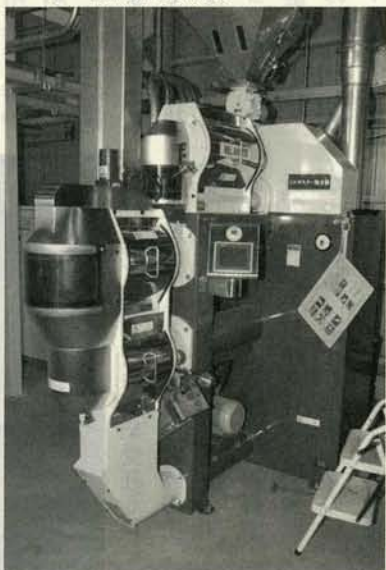
これほどの生産規模と販売を支えるための施設として、最新の設備を備えたライスセンター兼低温倉庫施設を建設、6月22日に竣工



●精米工場棟は、衛生面を考慮して完全に独立した建屋になっている

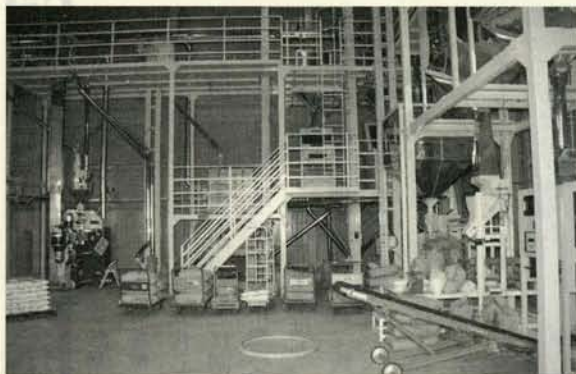


▲従来から使っていた色彩選別機に加えて導入されたガラス選別機マジックソーターRMGS281AMS



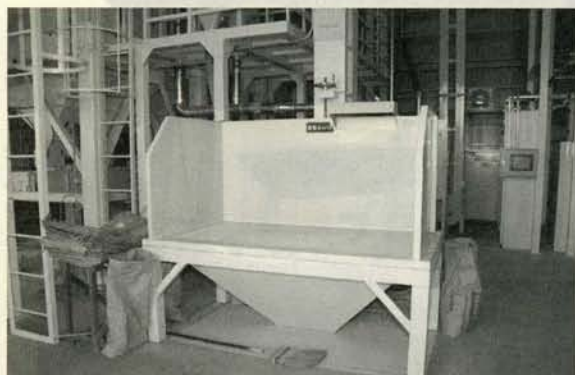
▲コンタミ対策が施されたミルマスターSAFF2A

している。今回竣工した複合施設は、350坪の敷地面積に収容能力1万俵を持つ低温倉庫と、従来



からあった(42石×4台)乾燥機にサタケマジックドライヤー80石タイプ(RMDR80LD)を4台加えて総石数488石とし、粳摺機(GPS8000)1台、粒選別機(VG60A)、フレコン計量ユニット(SFK1000S)を備えた乾燥調製施設、コンタミ対応型精米ミルマスター(SAFF2A、処理能力毎時2ト)、従来からあった50チャンネル色彩選別機にガラス選別機(RMGS281AMS)を組み合わせた精米工場の3つの建物から構成されている。

「精米・乾燥調製施設はサタケさんの機器を主体にラインを組みましたが、一番気に入っているの



▲フレコン搬入口は乾燥調製棟がある側の前面に設けられ、作業動線を極力短くする設計になっている

はそれぞれの機器がコンタミ対応である上に、使いやすく設置してもらったのでムダがないという点

SATAKEユーザーレポート特集

です。しかも、コメ卸の精米工場にも負けない能力と品質をもたらしてくれそうです。今後、販売先を量販店やスーパーにも拡大していく予定ですが、そのためには欠かすことのできない設備が一気に揃いました」（鈴木代表）

鈴木代表が目指す1000粒の生産能力と、このライスセンターが持つ機能をフル活用するどのような営業が可能になるのか。まず



●女性でも張り込み作業が行えるほど作業の簡略化が図られた乾燥調整棟



▲従来機に加えて新たに導入された4台のマジックドライヤーRMDR80LD

考えられるのは、販売する商品の価格帯が広くとれる上、低価格商品についても価格とは違った魅力

を出して営業することができるとい

「今後作付け面積を増やしていく部分で、コシヒカリ以外の品種については湛水直播栽培で生産していく予定です。現在、苗生産の規模が1万箱を超えて限界に達していることもありすが、これまでの試験栽培でも丈夫な稲体に育ち、玄米品質も良好だったため、来年から本格的に取り組んでいく予定です。省力化、低価格での販売も重要ですが、ウチのように生産能力があれば、栽培方法を工夫することで品質との両立を図ることができそうです。これを首都圏から近い場所で行えるのですから、販売量を増やしていく力はまだまだあると考えています」（鈴木代表）



▲フレコン計量ユニットSFK-1000Sを前面に設置し、調製が終了したコメを貯留するタンクも乾燥機の前に設置している

▲フレコン計量ユニットの隣には粉摺機GPS8000を配置。ここでの作業を女性従業員中心で行えるほどの省力化を実現させている



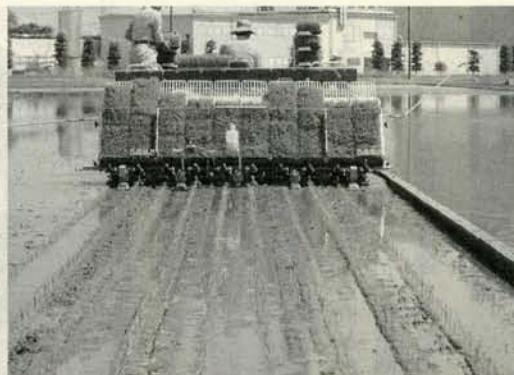
関東平野のほぼ真ん中、茨城・埼玉・栃木・千葉の県境が交わる地域に(有)シャリーはあり、首都圏



●種子の温湯消毒作業（写真右）。手間がかかる部分より安全性を選択し導入された。その種子を使って育苗し（写真左）、田植えを行う



▶大型の10条植え田植え機を使った作業風景。同時に除草剤による処理も行なわれる



からも直線距離で50*以内の位置にある。この立地条件が、同社に「流通機能」を持たせる要因になったといっている。首都圏だけではなく、近隣のベトナムにも短時間で行くことができるため、地元の給食センターや病院への納入をまず進め、首都圏近郊のベトナムへと販路を伸ばし、無理に首都圏へと足を伸ばす前に販売力をつけることに専念している。そこからさらにワンステップアップするための基盤づくり

が今回のライスセンター建設だった。

営業面では息子さんの鈴木哲行専務が若さを発揮して新規販路の開拓に挑戦し、ホームページを使った販売も順調に伸ばしている。やはり、コメとイチゴや生鮮野菜との組み合わせ提案、しかも産地直売というスタイルは、ほかの納入業者にはない独自色を出すことができる。

あくまで基盤は生産者安全で低コストを追求

「農業」であり、限られた労力でいかに安全で品質の高いコメづくりを行うかが経営上最大の課題だ。作業の省力化を図るため大型農業機械（トラクター9台、10条植えの田植え機など）の充実や、



●収穫を迎えた圃場では、空調設備のある大型コンバインで一気に収穫作業を進める。

SATAKEユーザーレポート特集

平置育苗、除草剤の田植え同時処理などを実施している。また、種子消毒を温湯で行い、米ぬかや自家製の糞堆肥を施用するなどの還元農法を基本としている。個人経営の農業法人での規模拡大であるため、労力を大幅に割く栽培は難しいが、鈴木代表はそれでも農薬の削減や作業効率の向上は図れると話す。「種子消毒に関しては、手間と安全性を天秤にかければ、

明らかに安全性の方が勝ると判断して温湯消毒に切り替えました。直播栽培にしても、除草剤散布方法にしてもしかりです。設備面の増強で可能な省力化と減農薬・減化学肥料化はこれからも進めていきます。ウチで進める農作業の改善は、作り手の都合だけではなく、それを見ることが可能であることで、お客様にもその価値を利用してもらえる大事な営業トピックの素



●収穫されたコメや近隣から集荷したコメは広い屋根付きのヤードに集められ、検査され乾燥機に投入される。保管も1万俵の収容力を持つ低温倉庫が準備され、万全の体制がとられている。



◀「みごとに育ったイチゴ。今年末には観光農園もオープンする予定で、同社の看板のひとつになっていくだろう」



材なんです」（鈴木代表）

さらに経営の上で欠かせないと考えていた登録検査機関の検査場の指定を受も受け、このライスセンターでの集荷・検査・保管の一環体制が来年から整うことになる。「今後は、自社で検査員を育成していきたい。検査場の指定を受けたから、ここから出荷する米は全部一等になるように品質には十分気をつけたいといけない」（鈴木代表）



●白菜の畑（写真左）とキャベツ畑（写真右）は、業務用米営業と一緒に納入できる商材として活躍してきた