

12

2010

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
2010年(平成22年)12月20日発行
(毎月20日発行)
vol.35 No.11

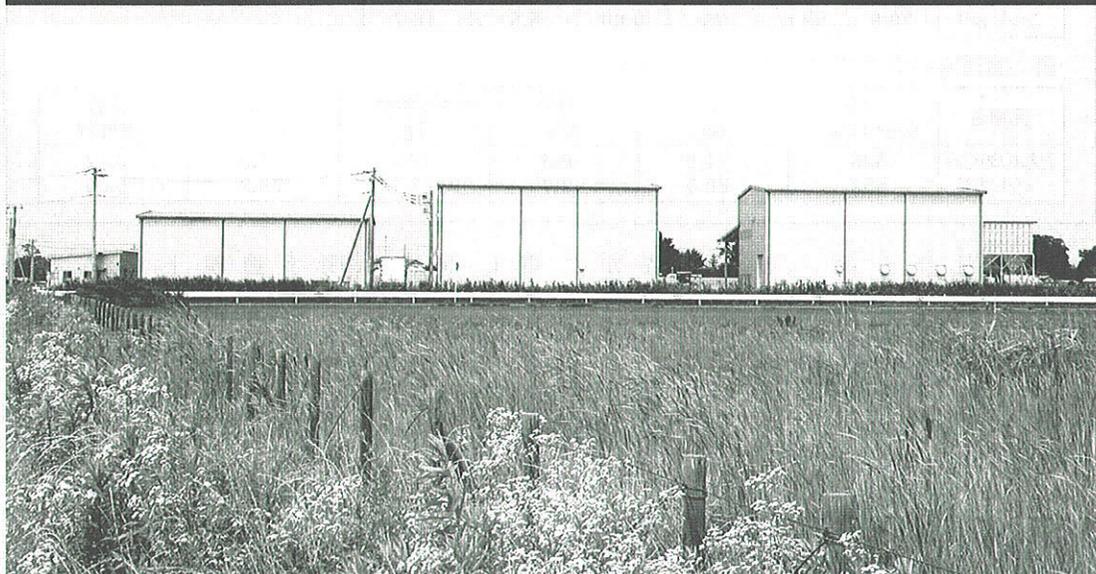
月刊食糧ジャーナル

連載
パート 154

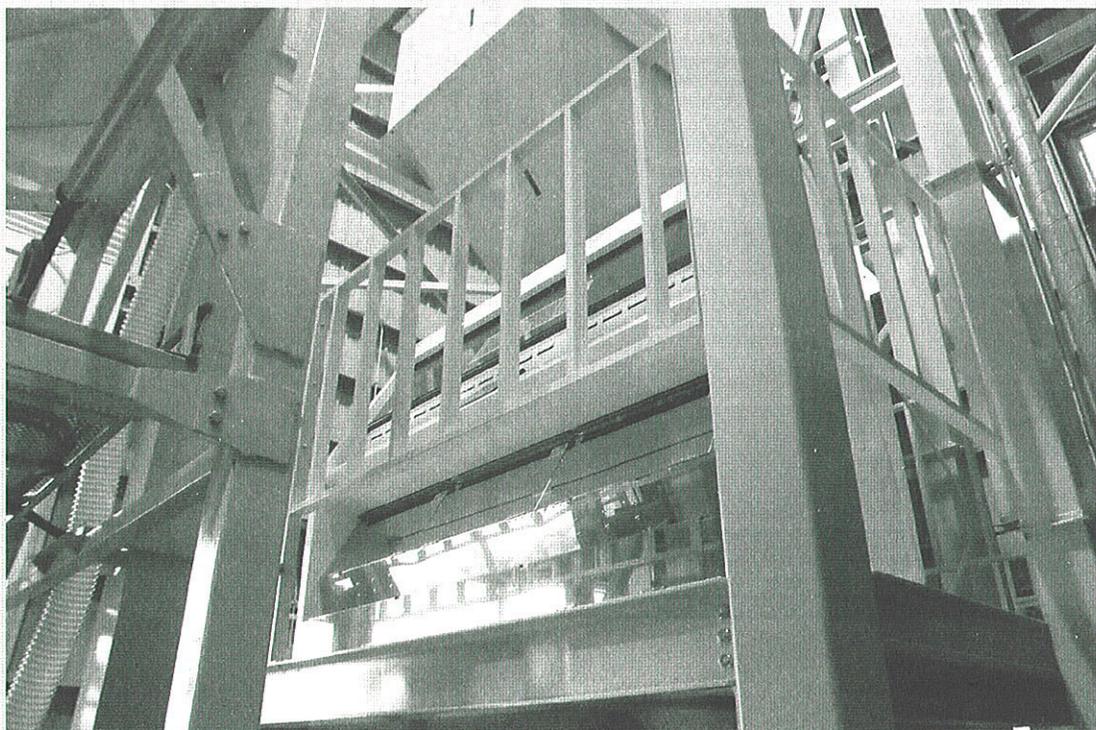
特集／コシヒカリを超えるコメ
こだわり米のスズノブ「北海道米プロジェクト」
北海道産ゆめぴりか 《首都圏編》

アクティブ色選ユーザー特集 (有)シャリー (茨城)

玄米選別用に300チャンネル機導入 高温障害に強い『ゆめひたち』拡大図る



●東京から東北へと伸びる国道4号バイパスを北上し、埼玉・茨城県境を越えた場所にある(有)シャリーのライスセンター（写真上）。2006年に稼動し、今回は玄米選別用に国産最大級の処理能力を誇る300チャンネルのアクティブ・ケー・ティ製色彩の大型選別機（写真下）が導入された



アクティブ色選ユーザー特集(有)シャリー(茨城)

近代的なライスセンター&保管庫 高速道路インター建設中の隣りという好立地を活かす



●北関東の県境がいつせいに集まった場所に(有)シャリーがある茨城県五霞町がある。ここには首都圏中央連絡自動車道(圏央道)の五霞インターチェンジ(2012年開通予定)が建設中で、東京はもとより、首都圏の広範囲に短時間で行くことができる立地にある。写真右は同社の鈴木一男代表取締役

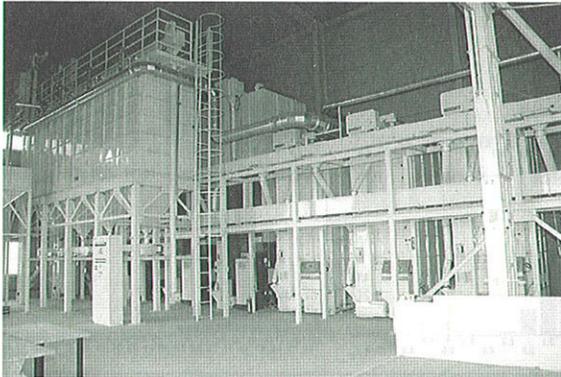


国産最大級、300チャンネルの色彩選別機が茨城県猿島郡五霞町で動きはじめた。農業法人(有)シャリーのライスセンターで稼働したアクティブ・ケー・ティ製の大型色彩選別機「AC300」は、8インチの初摺り機に直結され、玄米選別の切り札としてこの秋に導入された。

同社は平成5年6月にスタート



●広いトラックヤードを持つライスセンターには、乾燥調整・精米プラントに低温保管庫が並んで併設されている。写真下はライスセンター内に並ぶ乾燥機群



し、平成17年1月に農業生産法人の認定を受けている。コメの登録検査機関の検査場としての指定も受け、コメを含めた農産物の生産・集荷・商品化、そして販売までを一括して行う農産物流通会社となっている。本誌では竣工したばかりのライスセンターを2006年7月号で紹介しているが、広いトラックヤードを含めた350

▲精米ラインには、すでにアクティブ・ケー・ティ製色彩選別機(DSC-50)が設置されている



坪の敷地に、最大1万俵収容できる低温倉庫、総石数約5000石の乾燥機群と8インチ初摺り機を備えた調製施設、そして処理能力毎時2トナアクティブ製色彩選別機(DSC-50)にガラス選別機を加えた最新鋭の精米ラインがこの時点で稼働していた。今回さらに乾燥調製施設の増強という形で300チャンネルの玄米専用色彩選別機が加わったことになる。

同社の生産面積は水稲で63ヘクタール、地域の中核を担う農業法人になっているが、生産現場でなぜこれほどの設備を有しているのか。それは、地の利を最大限に生かし、営

穀粒判別器測定結果

機体番号 30710608
 サンプルNo 133
 受付番号 227
 受付コード 0000000000000
 測定日付 2010/10/08
 受付日付 2010/10/08
 年産 2010
 品位

 品種名 ゆめひたち
 自由項目1

 自由項目2

 自由項目3

 自由項目4

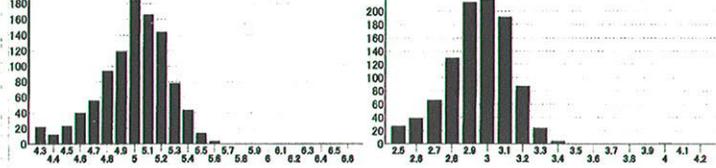
 メモ:

▶ 同社で収穫されたサンプル米の穀粒判別機測定データ。上が「ゆめひたち」、下がコシヒカリ。ゆめひたちは整粒率が高く、コシヒカリと比較しても乳白・腹白がかなり少なかったという

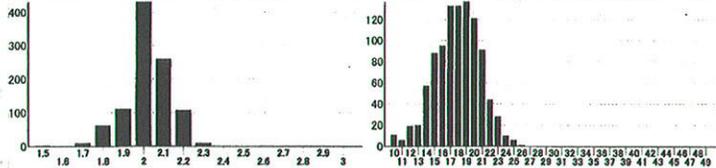
小分類結果

重量比	粒数比	粒数	その他未熟粒	11.5	13.5	135	斑虫	点	粒	0.0	0.0	0
整粒	75.4	72.0	720	着色粒	0.0	0.0	0	害	粒	0.0	0.0	0
割粒	2.2	2.1	21	全面着色	0.0	0.0	0	形	粒	0.0	0.0	0
未熟粒				部分着色	0.0	0.0	0	奇	粒	0.3	0.4	4
乳白粒	3.1	3.5	35	赤被害粒	0.0	0.0	0	死	米	0.0	0.0	0
基部未熟粒	4.5	4.9	49	芽	0.3	0.5	5	青	米	0.1	0.1	1
腹白未熟粒	1.2	1.3	13	芽	0.0	0.0	0	白	米	0.4	0.5	5
青未熟粒	0.7	0.8	8	茶	0.0	0.0	0	全粒数				1,000

長さ分布 平均値 4.94 標準偏差 0.28 幅分布 平均値 2.90 標準偏差 0.19



厚み分布 平均値 1.97 標準偏差 0.12 白度分布 平均値 18.38 標準偏差 2.90



穀粒判別器測定結果

機体番号 30710608
 サンプルNo 129
 受付番号 206
 受付コード 0000000000000
 測定日付 2010/09/16
 受付日付 2010/09/16
 年産 2010
 品位

 品種名 コシヒカリ
 自由項目1

 自由項目2

 自由項目3

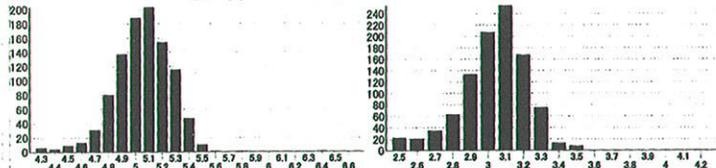
 自由項目4

 メモ:

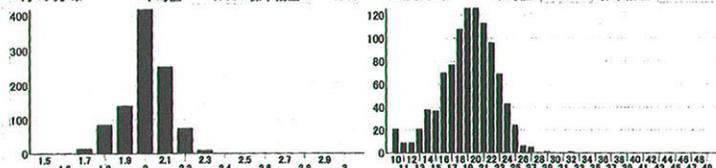
小分類結果

重量比	粒数比	粒数	その他未熟粒	12.0	13.7	137	斑虫	点	粒	0.0	0.0	0
整粒	59.4	55.4	554	着色粒	0.0	0.0	0	害	粒	0.0	0.0	0
割粒	2.1	2.0	20	全面着色	0.0	0.0	0	形	粒	0.0	0.0	0
未熟粒				部分着色	0.0	0.0	0	奇	粒	0.1	0.1	1
乳白粒	5.0	5.5	55	赤被害粒	0.0	0.0	0	死	米	0.0	0.0	0
基部未熟粒	16.9	18.0	180	芽	0.1	0.1	1	青	米	0.4	0.6	6
腹白未熟粒	2.9	3.2	32	芽	0.0	0.0	0	白	米	0.8	1.0	10
青未熟粒	0.2	0.2	2	茶	0.0	0.2	2	全粒数				1,000

長さ分布 平均値 5.00 標準偏差 0.22 幅分布 平均値 2.98 標準偏差 0.19



厚み分布 平均値 1.96 標準偏差 0.11 白度分布 平均値 19.59 標準偏差 3.44



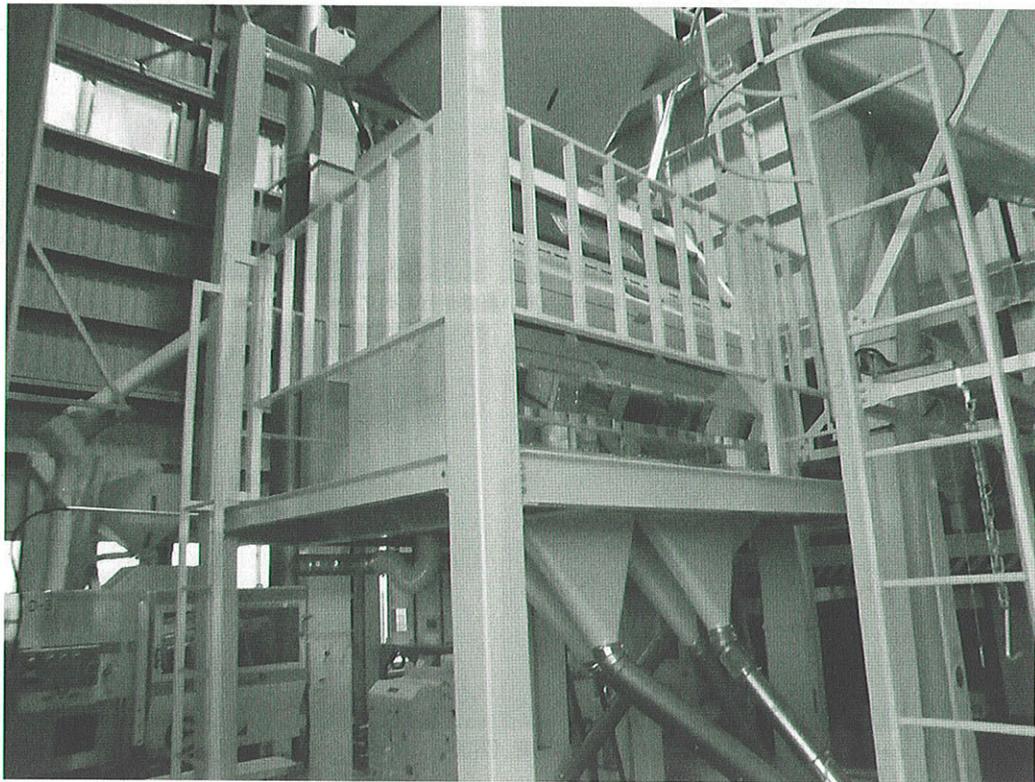
業範囲を関東一円に持つ販売力を有しているからだ。月間1000トを掲げ、産地からコメを直送している。埼玉・千葉・群馬・栃木が県境を接し、東京に向かう大動脈、国道4号バイパスに接した地にある同社のすぐ隣りでは、新しい高速道路のインターチェンジも建設されている。地元自治体では、道の駅を中心に消費地と直結した農業生産の新しいあり方が模索されており、同社が生産と販売を一体化させた「農産物メーカー」として成長していくことを視野に入れた設備投資といっても過言ではないだろう。

**高温強い「ゆめひたち」
 学校給食に最適な商品**

現在、同社の生産規模は60ヘクタール、コシヒカリ4割、ひとめぼれが4割、茨城県の独自品種「ゆめひたち」が2割の3品種体制になっている。22年産では夏場の高温でコシヒカリを中心に乳白・シラタの被害が多発したが、その中で茨城県が育成した晩生の独自品種「ゆめひたち」が高温に対して非常に

アクティブ色選ユーザー特集(有シャリー(茨城))

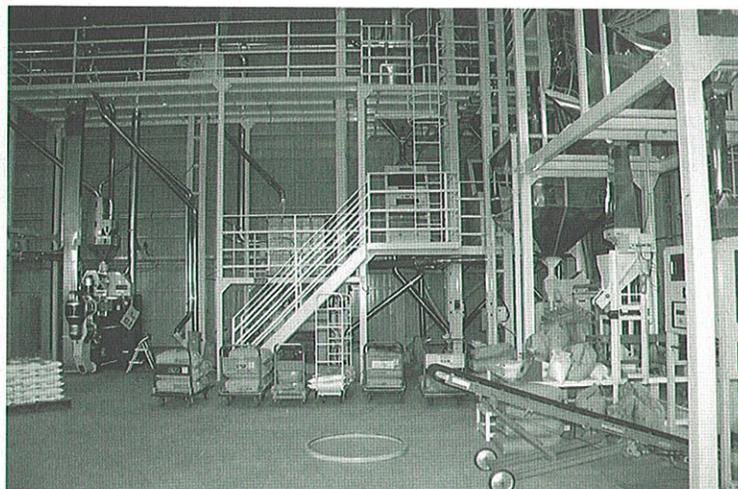
▶乾燥機、8インチ粉摺り機と直結した形でライスセンターに設置された玄米選別用大型色彩選別機「AC300」



強く、商品性としても非常に重宝していると同社の鈴木一男代表取締役は語る。「コシヒカリと比較しても、整粒の率は高いし、乳白や腹白もほとんどなかった。落等要因はイネシンガレセンチュウによる着色粒がほとんどだった。しかし、精米・玄米も、今回の色彩選別機導入で万全な体制で商品が届けられます。とくに関東の値ごろ感のある商品の品質が悪い中で、ゆめひたちは重宝しています」

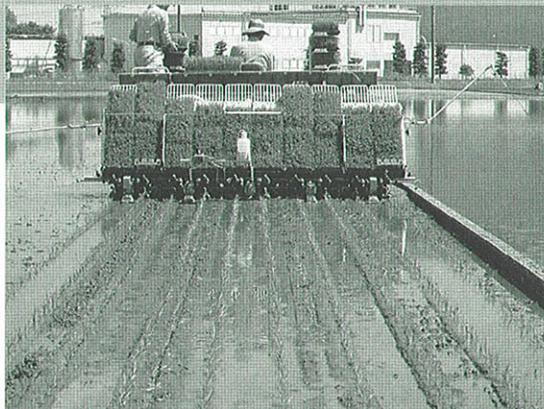
「ゆめひたち」の作付けは茨城県北部の作付けが多く、同社周辺での作付けは少ない。しかし、高温に強く、晩生で作業の効率化が図れるこの品種の導入メリットは規模が大きくなるほど上がるという。「品種の特性で、なかなか粒が揃わないという点がありました。近年はそれもだいたい安定してきたように思います。センチュウによる着色も含め、要は商品として出荷する前の選別がしっかりできる体制があればいい。これはゆめひたちに限った話ではないので、その意味でも色彩選別機の増強は今後の営業に大きく役立つくれる

◀こちらは精米プラントの全景。毎時2トンの精米機(写真左側)と色彩選別機(DSC50、写真中央部)、ガラス選別機など最新鋭のものが組み込まれている

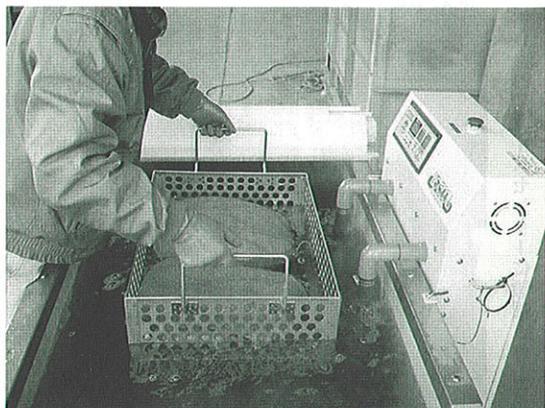
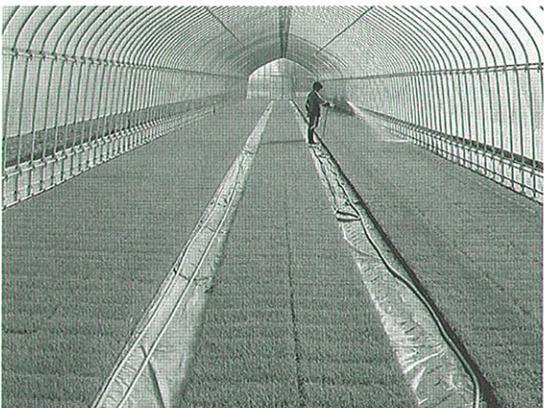


と期待しています」(鈴木代表)

販売現場では、たしかに「ゆめひたち」の知名度は薄く、売りやすい商品とは言いがたい。「しかし、品質・収量が安定し、十分な炊飯特性があり、なおかつひとめぼれと比較してキロ当たり15円ほ



●稲作での農作業は機械化され、大型機による効率の高い農業が行われている



●機械化される一方で、安全性も重視、種子は温湯消毒（写真右）処理したものを使用し、自社で育苗（写真左）して使用している

ど安かったら、業務筋に売り込むことは十分可能です。とくに経済が停滞している中では、お客様からの要望も多い。大切なのは、お客様がこの品質なら十分、という商品を値ごろ感のある価格で届けることができるかということですね。その点で、ゆめひたちは、需要にマッチしていると思います（鈴木代表）

多彩な農産物を生産 端境期の出荷が可能

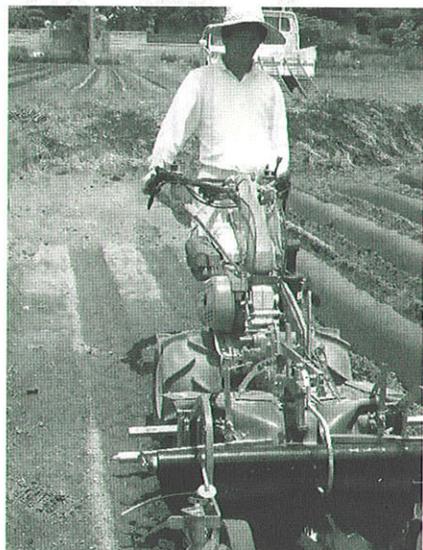
周辺の給食センターでも、100%「ゆめひたち」を使っているところができてきているという。同社でも自社生産分だけでは需要に追いつかず、年間500俵ほどを仕入れて対応している。そして、こうした「需要の隙間を狙う」という戦略はコメだけではない。同社では稲作のほかに、さつまいも（3・5畝）やごぼう（1・5畝）をはじめ、白菜、キャベツ、たまねぎ、大根を生産しているが、低温保管設備を活用して端境期や通年での供給を行っている。商品となる農産物を自分で選んで生産す

◀玄米選別用大型色彩選別機「AC3300」の裏に設置されている8インチの大型初摺り機



る農家の利点に、供給していくタイミングまでも調整して出荷できる機能まで備わったこれらの商品は、生産が需要に追いつかない形が続いている。「すぐ隣りにある道の駅と、もう一箇所ですつまいも・ごぼうを

アクティブ色選ユーザー特集(有シャリー(茨城))



●同社では、コメ以外にもさまざまな農産物を生産している。キャベツ(写真右上)、麦(写真左上)、イチゴ(写真右、さつまいも)(写真左)を生産し、低温保管機能を活用して、品薄になる時期にも出荷することで販路を作っている



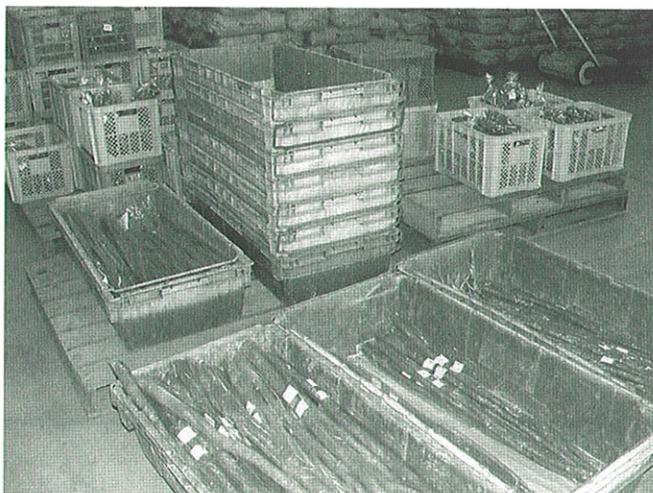
通年で販売していますが、2ヶ所だけでも販売量が生産量に追いついています。この販売は地元のお客様が多いので、地場農産物を食べてもらうことを広げていくためにも、大切にしていきたいと思っています。そして、効率化して生産量を安定させるために水稲・畑作とも大型機械の導入をさらに進めていきます(鈴木代表)

また、自社が基盤としている五霞町自体が首都圏に近く、新しい高速道路とインターチェンジの開業も予定されていることもあり、イチゴのビニールハウス(40ア)のような、生産現場自体に消費者を呼び込むことができる施設も経営。鈴木代表も

「農業はその現場で得られる収穫の楽しさも商品のひとつ。ここが高速道路や道の駅を中心とした地場産品の流通拠点になることで、それが体験できる場にもなれば良いと考えて

います」と話す。

同社の生産規模は、前回取材した4年前とほぼ同じだが、その内容は現状に合わせて柔軟に変化させている。「今の農業は規模の拡大から、いかに販路を維持できる商品を提供できるかという点を強化する時期。力を発揮できる基礎づくりを優先して行っていきたいと考えています(鈴木代表)」



◀低温倉庫内に保管され、出荷を待つごぼうやさつまいも。豊富な農産物を新鮮な状態で届ける