産地・メーカーをたずねて

株式会社
米心石川
（金沢市）

▲精米検査室では、機械分析の他、手分析や官能検査、実際に炊飯して行う食味試験などを通して品質やおいしさの監査と維持に努めています。

精米タンク
（多用途搬送システム）▶

最先端の精米工場で石川のお米を製造

米心（べいしん）石川は「コープこしひかり」の製造会社。産地を能登以北に限定したこしひかりを安全安心な食品としてコープいしかわの組合員に届けています。本社を訪問し、柳生利裕社長にお話を伺いました。

石川のお米を県民に

株式会社米心石川は2007年に、株式会社パールライス石川など県内の米穀卸会社3社と炊飯加工会社1社が統合して誕生しました。当時、食の多様化で米離れが進む一方、安全安心を求める消費者の声に対応して各社は設備を一新する必要がありました。「県内で競合しているのは最適ではない」、「石川で生まれ育った米をもっと石川の消費者に食べてほしい」との思いから経営統合を進め、精米の製造販売をする米穀事業の他、県内量販店の弁当や学校給食に使われるご飯を製造する炊飯事業や店舗事業などを手掛ける会社となりました。

徹底した品質管理の下で

米心石川は年間約2万2000トンの精米を販売しています。JAグループや生産者から仕入れた玄米は水濡れや虫害のないことを確認し、15℃以下に保たれた低温倉庫で保管し、品質の劣化を防ぎます。

精米は品種・製造ロットごとに1トン（10kgの米袋100個分）のステンレスタンクに入れられ、クレーンを動かしタンクごと移動させます。これは世界初の米の搬送システムで、ベルトコンベアなど従来の米自体を移動させる搬送と比べ米のダメージを最小限に抑え、さらに異物混入・異品種混入を防ぐことができます。

低温倉庫で保管される玄米

米心石川では、全ての工程を食品安全に関する国際規格「FSSC22000」に基づいて管理しています。米飯業界の中でこの厳しい規格の認証を取得している会社はまだ数少ないそうですが、国際的に通じる規格を取得することで石川県の米がよりグローバルな競争力をもてるよう認証取得をしたそうです。

災害時支援協定を支える米心石川

米離れから需要が落ち込んでいた頃、東日本大震災が起きました。被災地はもちろん、備蓄意識の高まりから関東圏での米の需要が急激に増加し、フル操業しても生産が追い付かない日々が続きました。この時を振り返って柳生社長は、どうしてこの仕事に就いたのか感じることができたと言います。「やっぱりお米は日本人の主食。主食に携わる仕事に就けていることに誇りが持てました」

コープいしかわは県内の各自治体と災害時支援協定を結び、要請に応じて避難所へおにぎりなどの調達・運搬を担っています。それを支えているのがおにぎりを製造している米心石川です。「災害時には既存の取引先を断ってでも避難所支援を最優先にしよう。人の命に関わることなんだから取引先も分かってくれるよと社員には言っています」と柳生社長。「苦境時に救われた東日本大震災の時の恩返しです」力を込めて語りました。

柳生社長

品種による食味の違い

※じわもーるで取り扱いのある米心石川のお米

※ひゃくまん穀…
石川県が9年かけて
開発したお米。
粒が大きく、粘りがある。
冷めてもおいしいので、
おにぎりや弁当に最適。

豆知識

米袋の空気穴について

お米の袋は、輸送中の衝撃や圧力によって破れてしまうことを防ぐために、小さな空気穴があいています。
完全に密封された状態ではありませんので、周囲の湿気や袋に付着した水分が空気穴から入り込み、お米の変色や、カビの原因になることがあります。
また、お米は虫の食害を受けやすく、空気穴を食い広げて袋内に侵入した事例も確認されていますので、保存の仕方が重要です。

※実際の穴はとても小さく、商品により穴の場所や形状は異なります。イラストはイメージです。

お米をおいしく食べるために

☑**1カ月を目安に消費しましょう**
気温が高くなる夏場は精米から30日、気温が低くなる冬場は45日を目安に消費することをおすすめします。

☑**使い切れる量を購入しましょう**
お米には2kg、5kg、10kgなどさまざまな量の規格品がありますが、1カ月程度で消費できる量の商品をご利用ください。

☑**購入後はすぐに密封容器に移し替えましょう**
保存容器はこまめに清掃し、お米は継ぎ足さず、使い切ってから、新しいお米を入れてください。

コープこしひかり
（5kg）
〈次回10月2回〉じわもーる
1,900円（税抜）

（10kg）
〈次回10月3回〉じわもーる
3,600円（税抜）

※商品の取り扱い状況、パッケージデザインは、変更になる場合もありますのでご了承ください。