

新しい分野へ進出

米の常識を変えた早炊き加工米

【早炊き加工米】

肥沃な耕地と豊かな水資源に恵まれた本町は、耕地の大部分が基盤整備を完了し、活力ある生産性の高い農業の実現に努めてきました。近年は米依存型の農業から花卉・果樹・野菜・菌茸を含めた複合経営へ移行し、農業所得の向上を図っています。

日本人の主食である「米」は、生産者から市場へ流通したものを、各家庭で炊飯器で炊き上げるのが一般的でした。

しかし、社会構造の変化もあり、現在では共稼ぎ・単身赴任等により外食の消費が増え、家庭での消費が減少し、「米」全体の消費量も減少傾向が続いています。

本町ではこうした状況の変化に対応するために、「米」の常識を変える「早炊き加工米」の事業を全国で初めて開始しました。

「早炊き加工米」とは、玄米を白米にし洗米後、浸漬・蒸気でアルファ化したもので、直接釜に入れ米と同重量の水またはお湯を加えて炊くだけで炊き上がります。炊飯時間も18分程度で従来の炊飯時間の1/3です。

この「早炊き加工米」は、早炊き加工米工場「^{まいむ}米夢の郷」で製造され、原料米は会津本郷町早炊原料米生産研究会会員が栽培した、安全でおいしい米を使用しています。工場の運営には第三セクターの(株)会津本郷振興公社があたり、外食産業や学校給食・病院給食・一般家庭等へ広く供給しています。

今後も、早炊き加工米工場「^{まいむ}米夢の郷」を拠点として、農家・振興公社・町とが一体となり、新しい分野での農業の振興を目指した取り組みを展開していきます。

