

米菓製造販売の丸彦製菓(日光市芹沼)とJAかみつが、日光市、県が共同で、同市産米による米菓作りに取り組んでいる。目指すのは、同社製品の100%日光産米化。農商工連携による究極の地産地消を追求する。「日

光は水も米も良質。時間はかかるが地産地消による日光ブランドをつくり上げたい」と意欲を見せる関係者。成否の鍵は、加工米の確保やコメの価格差など、障壁となる課題をどう乗り越えるかだ。(大塚順一)

100%日光産米の煎餅を

農商工地産地消へ連携

「出荷するコメが地元企業から消費者に届くことを誇りに思う。しかし、加工用米の生産は手間がかかり、栽培マニュアルも確立されていない」。日光市内で9月8日開かれた意見交換会。取り組みに参加する関係者が集まる中、加工用のもち米

原料確保、価格など課題

だが、課題は多い。同社は年間4500トの国産米を使用し、当面1800トの加工米が必要という。同JAの呼びかけで、市内の加工用米生産者は今年7人から14人に増えた。それでも必要量の10分の1にも満たない。

国などの助成が手厚い飼料米などの価格差をどう埋めるのかという課題もある。市は22年度から24年度までの3年間、独自に加工用米の生産に

くこと、それが成否の鍵と同JAはみる。同社は00年、宇都宮市から拠点を日光市内に移した。日光の水が良質だったことも移転理由の一つ。同社の山田行彦会長(82)は「日光の水で作る日光のコメはとても品質がいい。時間はかかると思うが、地元の企業としてそうした環境を生かし、生産者らとともに成長していきたい」と話す。

100%日光産米の煎餅を。発端は5年ほど前、丸彦製菓が市に相談を持ちかけたことだ。同JAや県上都賀農業振興事務所も加わり、2022年から取り組みが本格化した。



コメ生産者や丸彦製菓、JA、行政関係者らが集まった意見交換会



加工用米の生育状況を視察する関係者

記者
レポート