米粉メーカー新規投資

佐野の波里 パウダー食品に参入

小山の日の本穀粉 製造迅速化へ新倉庫

コメの需要拡大狙う



日の本穀粉が増設した定温倉庫＝小山市

コメの需要拡大につなげようと、県内の主要米粉製造会社で新たな投資の動きが広がっている。波里（佐野市村上町、藤波孝幸社長）は米を粉砕したパウダー状の食品「クリームオブライス」事業に参入し、事業の多角化を狙う。日の本穀粉（小山市若木町3丁目、黒田昇社長）は迅速に製品化できるよう原料米を備蓄する定温倉庫を増設し、手元の在庫量の拡充を進めている。（小野口愛梨）

農林水産省の統計によると、本県の米粉用米の作付面積は2026年産が2239㌶となり、25年産の176㌶と比べて10倍以上に拡大した。

JA全農とちぎは拡大の理由について「米粉業者の要望を踏まえ、JAグループ栃木が中心となり、生産者に対して主食用米からの作付け転換や用途変更を呼びかけた成果」と分析。「今後も需要に応じた生産が求められる」としている。

波里は7月、トラストワース（東京都港区）が手がけていたクリームオブライスの販売事業を承継し、新ブランド「VCON（ブイコン）」を立ち上げた。

クリームオブライスは水やお湯と混ぜることでクリーム状になり、手軽に炭水化物を取り入れられるのが特長。トレーニングをする人や、一般消費者の朝食・間食向けの需要を見込む。



波里が新規参入したクリームオブライス事業の新ブランド「VCON」

原料となるアルファ化米粉の製造に独自技術を持つ、山形大発ベンチャーのアルファテック（山形県米沢市）もグループ化した。開発から製造、販売までの一貫体制を構築し、安定的な生産や品質管理の徹底を図る。長期的にはクリームオブライスを含むアルファ化米粉の生産量9600㌧が目標で、藤波社長は「クリームオブライスを新たな炭水化物の選択肢として定着させていく」と意気込む。

日の本穀粉は9月、玄米保管用の新たな定温倉庫を同社敷地内に完成させた。手元に十分な在庫を確保することで、迅速に原料を製品化して客に届けられる体制を強化した。

新倉庫は鉄骨平屋で延べ床面積1700平方㍍。年間を通して15～16度の一定温度を保ち、1300㌧のコメを保管できる。移動式ラックを導入したほか、一連の流れを全自動化したことで省人化にも取り組む。

来年度の原料米の仕入れ量は本年度比500㌧増を目指す。黒田社長は「今後も安心安全の商品を提供し、お客さまの信頼に応えていきたい」と話している。