

企業紹介

お米の持つ可能性を 余す所なく引き出します



代表取締役 藤井 順一
〒959-0310 西蒲原郡弥彦村美山674
TEL(0256)94-3181 FAX(0256)94-4661
URL <http://www.fujiishoten.co.jp/>

業 種：米麦卸売
資 本 金：2,000万円
事業内容：米、雑穀、飼肥料、油脂、その他食品加工
及び販売、燃料及び燃焼器具及び暖房器具
の販売など

米菓などに使用される特定米穀や日本酒の原料となる酒米、主食用の米などの精米を行っている弥彦村の(株)藤井商店。なかでも、全国の特定米穀の約10%を同社が扱っており、その設備規模と加工量は業界トップを誇る。徹底した品質管理を行い、安全な食材を提供するとともに、最新の設備を導入し、市場のニーズに合わせた付加価値の高い米を創り出している。

特定米穀の精米加工量、設備規模は全国トップ

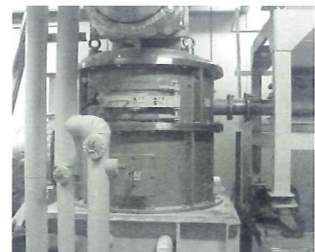
弥彦山の麓に広がる越後平野に大規模な工場を構える同社は、米菓等の原料として使用される特定米穀（主食用から選別され除かれた未熟米や破砕米等）や酒造用米、主食用の米などの精米を行っている。特に、特定米穀や酒造用米などを精米するための加工工場は3施設あり、その日産処理能力は合計で270トン。国内最大規模の同工場には、全国の特定米穀の約10%が集まり、加工量も業界で最も多い。また、主食用の米の精米工場は日産120トンの処理能力をもち、自動ライン化されており、受注から出荷の短縮に役立っている。



▲国内最大規模の「特定米穀」精米設備

安全な食材を届けるための徹底した品質管理

同社では、食卓に安全な食材を届けるため、精米するにあたり徹底した品質管理を行っており、玄米などに混入してくる異物を除去する粗選機や、危険異物を探知する金属探知機、色彩選別機など複数の機械で、米の精度を厳しくチェックしている。また、人為的ミスを防ぐためのコンピューター集中管理、低温倉庫などでの保管等を行い、品質の高い安全な米のみを市場に出荷できる体制を整備。さらに、米菓や酒の原料となる米においても、特別に加工工場に試験室を設け、精米した米の重金属分析や一般生菌数の計測などを行い、安全の確認を徹底している。



▲米粉を製造する「気流粉碎方式」。ジェット気流で、米を製粉する

米粉の製造ライン増設、太陽光発電の導入

一方、同社では市場のニーズに応じて設備投資も積極的に行っており、パンやケーキ、口溶けのよい煎餅などに使用される米粉（米を小麦粉並みに細かく製粉したもの）の製造ラインを3年かけて増設し、2008年夏には生産能力をこれまでの2.5倍の日産40トンまで上げた。

さらに、環境面を配慮して、工場屋根に1,630平方メートルの日本海最大規模となる太陽光発電を設置。最大出力は200キロワットで、酒米精製や米粉製造の電源の一部に使用している。今後は、CO₂排出量削減に向けて、風力発電などの設置も検討しており「食品を扱う立場から、少しでも環境保護に役立つことができればよいと考えています」と、藤井社長は語る。



▲藤井社長（工場内にて）