

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

もち米の新品種「ゆきみのり」の契約栽培にともなう 「ゆきみのり研究会」設立について

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、米菓加工に適したもち米の新品種「ゆきみのり」の契約栽培拡大にともない、越後さんとう農業協同組合(経営管理委員会会長:山崎知則、新潟県長岡市)の組合員と「ゆきみのり研究会」を設立いたしました。

当社の生産するおかき・おせんべいは、安全性と品質を確認した国産米を100%使用しております。しかしながら、東日本大震災以降安定調達が厳しい状況が続いておりました。こうした中、平成25年に新品種として登録、平成27年に銘柄設定されました「ゆきみのり」は、おかき・あられの加工に適しており、当社にとっては安全・安心で高品質な原料米を安定的に調達できると判断いたしました。また、生産者にとっても昨今の米価下落傾向の中にあつて、安定収入に繋がることから、魅力的でかつ継続的な生産が期待できると考え、契約栽培を行うことといたしました。

当社は越後さんとう農業協同組合と、平成26年度に同組合において30haで「ゆきみのり」の作付けを開始し、3,000俵を収穫いたしました。さらに平成27年3月26日に「ゆきみのり」のさらなる品質向上と、生産者との連携強化、生産体制の強化・発展を意図とし、越後さんとう農業協同組合の営農部を事務局とする「ゆきみのり研究会」を設立いたしました。これにより、平成27年度は、新潟県内で270ha(内、越後さんとう農業協同組合内は70ha)を作付けし、25,000俵の原料米の収穫を見込んでおります。さらに3年後には500ha(50,000俵)の作付けを目標としており、計画生産による品質の向上と、種子生産から、圃場の団地化などの安定供給体制を確立し、新潟県産の主要なもち米になるよう強力に後押しする中で、地域連携による6次産業化を目指しております。

当社は地域に雇用を創出することで、地域社会に貢献するという経営理念のもとに創業いたしました。1次産業、2次産業そして3次産業が相互に連携することで、それぞれの産業が付加価値を生み、成長することで雇用を創出するとともに所得を向上させ、長岡市の「地方創生」にも貢献したいと考えております。



設立総会



勉強会(圃場視察)

岩塚製菓ホームページ
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>