



シリーズ  
企業訪問

## 飯島米穀 株式会社

～ おいしい福島の米を  
全国の食卓へ届ける企業 ～

### 企業概要

代表者：飯島 成一	設立：1950年9月
所在地：郡山市片平町字東極楽5	TEL：024-951-0094
資本金：8,000万円	FAX：024-951-0119
従業員：28名(グループ企業総従業員80名)	URL： <a href="http://www.iijima88.com">http://www.iijima88.com</a>
事業概要：米穀販売業、倉庫業	E-mail： <a href="mailto:okome@iijima88.com">okome@iijima88.com</a>



代表取締役社長  
飯島 成一 (いじま せいいち)

当社は、県内をはじめ、全国大手の流通会社、酒造会社などに米を販売する県内有数の米穀卸企業です。福島県は水稲収穫量が全国第4位(平成21年)の米どころです。「21年産米の食味ランキング」の特Aランク20銘柄に本県産米から3銘柄選ばれています。そのような福島の米は当社などを通じて全国の店頭に並んでいます。また、当社の米は煎餅など各種原料米として全国ブランド商品に用いられています。そこで今回は、当社の代表者である飯島社長に創業から現在までの歩みと福島の米に対する思いなどお聞きしました。

### ○ 創業についてお聞かせください

昭和25年、戦地から復員した私の父飯島金次が社員2名とともに飯島米穀店を創業しました。その後昭和37年に倉庫、工場を移転し、当時の最新式精米機を導入しました。この時から会社規模が拡大しており、いわばこの年が会社としてのスタートともいえます。

わが国の景気拡大とともに当社も売上が増加し、昭和45年には郡山糧穀株式会社として法人化しました。そして、私が3代目の社長に就任した平成11年に現社名の飯島米穀株式会社になりました。



本社社屋・工場・倉庫

### ○ 販路開拓についてお聞かせください

当社の販売先に最大手コンビニエンスストアチェーンがあります。東北地区店舗で扱うおにぎりや弁当に使われるお米などです。当チェーンのようなトップメーカーと取引に至るまでには、大変苦労しました。地道な営業活動に努めるものの、なかなか参入できませんでした。しかし、平成5年の米不足騒動の際に、米を確保できずに困っていた当チェーンから問い合わせがありました。それに当社が応えたことで取引が始まりました。その後は、福島のお米の美味しさと当社の精米技術が評価され、取引拡大につながっています。求められる品質の基準は厳しいですが、当チェーンとの取引は、当社の信頼度の高まりに好影響を及ぼしています。

また、大手食料品卸メーカーを通じ、灘・伏見の酒造メーカーにも、福島県産の酒造用米を使用させていただくようになりました。

さらに、大手外食チェーンの郡山出店の際には、地元米の利用を積極的に働きかけました。その結果、郡山店との取引が始まりました。その後、店舗視察の本社役員がご飯の美味しさに感動し、チェーン全体での取引へとつながりました。お客様を満足させることは当たり前のことです。お客様に感動と喜びを与えることが、更なる取引へとつながっています。

### ○ 御社の企業理念とは何でしょうか

企業理念は、①日本人の主食である米を通して、日本の食文化の発展への貢献 ②常にお客様のニーズに応え、愛され信頼される製品の供給 ③自社を愛し誇りを持ち、地域社会の発展への貢献の3つです。

お客様がいなければ仕事は無いのです。お客様の都合を最優先し、我々の目先の効率や利益よりもお客様の利益を優先することです。常にお客様の立場で考え、時間とエネルギーを費やします。

そうすればお客様の業績が向上することで、必然的に我々の業績も上がります。

### ○ 倉庫にはどのくらい保管されているのですか

当社には5,520㎡（約1,673坪）の常温倉庫と1,100㎡（約333坪）の低温倉庫があります。全部で25万俵を貯蔵できます。これは約40万人が1年間に消費するお米の量です。米の保管にあたっては、温度と湿度管理が大切です。気温15℃以下、湿度60%以下であることが米の酸化と劣化を防ぐ目安です。20℃以上になると虫が発生する恐れがあります。そのため6～9月にかけては低温管理し、品質保持に努めています。

### ○ 工場の特色について教えてください

設置面積の縮小と省エネ対応を図っています。精米機械を横に並べるのではなく、縦に配置することを私が考え出しました。作業工程が効率化し、動力低減により省エネに繋がりました。現在、このシステムは他社でも見られるようになっていますが、始まりは当社ではないかと自負しています。

1日あたり生産能力は、主食精米が160トン、日本酒の原料となる酒米用精米が30トン、煎餅やビールなどの原料となる特定米穀が100トンになります。



温度・湿度管理された倉庫内

○ 安全・安心な米のために気をつけている  
ことをお聞かせください

異物混入の対応レベルは、国内トップレベルの完全除去体制です。金属検出器や石抜機など何種類もの高度な機械やセンサー装置を使用して複数の工程を行っています。そうして金属や鉄粉等の異物を徹底的に取り除きます。また、品質管理室で最新機器と人の目でも厳格にチェックしています。

一般的に精米工場では、別品種の米が混じる異種混合（コンタミネーション）問題があります。私どもでは、機械の清掃など管理体制を厳格に確立しており、異種混合を防止しています。

さらに、食品の安全性と産地情報の伝達から成る栽培履歴管理（トレーサビリティ）を完全実施し、食品としての衛生管理と品質管理を徹底しています。信頼される製品づくりを社員全員が責任を持って行っています。

○ 福島の米の評判はどうでしょうか

福島の米は安くておいしいと一部の人には知られています。しかし、一般的には知名度が低いのではないのでしょうか。JAS法によって産地明示が厳格化されています。法施行前は福島の米が他県産の米となり流通することもありました。今では、安くておいしい福島の米のファンが増えて

きています。

農家の方には、「あなたのお米は外食チェーンで使われています。」などとお伝えしています。自分の作った米が全国の消費者に味わってもらえれば誇りと喜びになります。そのことが、おいしい米づくりに一層励んでいただけるようになると考えます。

○ 御社が力を入れている無洗米についてお聞かせください

利点としては、家庭でも業務用の場合でも米を研ぐ手間が省けることです。そして、研ぎ汁で河川を汚さないため、環境に優しいことです。最新設備を使い米にタピオカ（※）をつけてかくはんすることで糠が除去されます。そうすると、旨味成分もしっかり残ったおいしい米となります。

無洗米はまだ一般消費者になじみが薄いことから、環境保護のためにも一層の普及に力を入れたいと思います。

（※）タピオカとはキャッサバ芋から精製されるでん粉。

デザートや料理のとろみ等にも使われている。

○ 食文化の中での米穀販売業の役割はどうあるべきでしょうか

平成5年の米不足騒動の際には、「孫の弁当に持たせる米がない」と途方に暮れた年配女性が



酒米用の精米機



最新機器で異物混入を完全除去

来社されたことがあります。私どもではそのとき何とか米を確保していました。その女性に販売し大変感謝されました。

米は消費者にとって生活するうえでの生命線です。米不足の時を振り返ると、現在そのことが教訓として生かされていないように感じます。わが国は、国家の危機管理として十分な量の米を備蓄していくことが必要です。

私ども米に携わるものは、おいしいお米を安定供給することが使命です。今後も食生活を守るため、米の調達と備蓄を図っていきます。

### ○ 社員教育について教えてください

当社では、毎年、経営計画書を作成し全社員に配布しています。それをいつでも使えるよう常時携帯させています。経営計画書には、会社・社員としてのあるべき姿、お客様に対する正しい接し方などマニュアル化しています。この経営計画書をボロボロになるまで使い込めば、様々な場面を乗り越えるスキルが身につきます。

米のプロとして、完璧な商品知識とその他必要な知識を身に付けることが重要です。そのため、社員にはいつでもどこでも勉強し続けるよう、教育しています。

### ○ 社長は地域の野球に携わっておられますね

私は高校・大学・社会人を通じて野球をしていました。現在は少年野球を中心に指導し、約30年間リトルリーグチームに関わっています。この間に全国大会で優勝2回、準優勝1回、第3位4回と全国レベルに達しました。高校野球ではNHK解説を21年間行っています。本県の少年野球は全国レベルです。高校野球になると健闘はしていますが、まだ少し、壁が高いように感じられます。今後も野球を通じた地域貢献を図りたいと考えております。

### ○ 御社の今後のあるべき姿を教えてください

現在のお客様に対しては、満足から感動を与えていきたいと考えています。そこから新しいお客様を紹介していただくことに結びつきます。また、未来のお客様を作るため、常に新規飛び込み開拓をしています。私以下全社員が営業マンとしての自覚と、目標は絶対達成する強い意識を持っています。そのため社員一同、同窓会や各種会合などあらゆる機会を利用し人脈ルートを開拓しています。

目標を達成することで、社員の生活の安定と向上につながっていきます。そうして商品の信用度、社員・社風・給与水準が地域No.1となるよう会社を拡大させていきたいです。福島のお米屋さんといえば『いいじま』と全国規模で最初に思い浮かんでもらうことが目標です。そのためには、積極営業をもって取り組んでいきたいです。

#### 【インタビューひとこと】

米を取り巻く環境は、気候はもちろんのこと、政治的・経済的な要因によっても変化するものです。そのなかで当社は、米のプロとしての誇りをもって、おいしいお米を消費者に安定供給しています。

機能的で衛生面にも配慮した工場内と倉庫内でした。また、社員の挨拶が徹底されていると感じました。

社長のお話は、野球で培ってきた瞬時の判断力や分析力、米のプロとしての現状と将来に対する熱い思いが印象的でした。

当社の優れた精米技術と積極的な営業活動によって福島の米が全国の消費者に広く浸透し、さらにおいしい米として支持されることが期待される取材となりました。

(担当 高橋)