

農家の顔が見える米。 日本一の美味しさを海外へ。



新潟米の新品種「新之助」は、「コシヒカリ」に匹敵する新ブランドとして、県が7年の歳月をかけて開発。

高品質の新潟米で
世界の和食ブームを後押し。

肥沃な大地や豊富な雪解け水、そして歴史ある栽培技術により、日本一の米どころとして知られる新潟県。(株)新潟農商は、農機販売会社の(株)新潟クボタのグループ会社として、新潟県産米の集荷及び国内外への販売を手掛けている。

国が掲げる米の輸出戦略に対し、クボタグループとしても、伸び続ける海外需要に応えるため輸出用米の確保に力を注ぐ。2014年、村上市の6つの農家が輸出用米の生産法人(株)NKファームを設立。翌年、(株)新潟農商は、(株)NKファームが生産した米の乾燥調整を行う施設、「ライスセンター」を創設した。新潟県産米の本来の美味しさを伝えるために、鮮度と食味での差別化を意識し、海外での販路を拡大している。

県内全域、多数の契約農家と二人三脚でより良い米作りに取り組み、生産者の顔が見える商品作りが同社のこだわりだ。また、海外各地にクボタグループ現地法人があることで、輸出事業が円滑に進められる点も強みであるとして新澤代表は語る。



同社のお米マイスター※によって厳選されるコシヒカリは、新潟産や魚沼産のほか、岩船産、佐渡産の4種類。

※日本米穀小売商業組合連合会が主宰。専門職経験者だけが受験資格を有し、米の博士号とも呼ばれる。

現地での精米体制を確立。 新鮮な味わいを世界各地で。

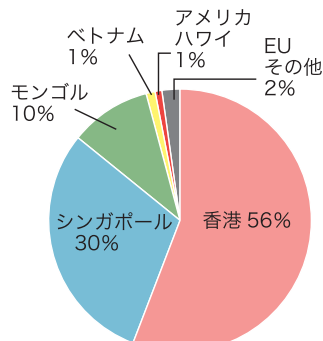
従来の輸出用米は、ほとんどが国内で精米されていたため、長距離輸送後の品質の安定に問題を抱えていた。そこで同社は、クボタグループ現地法人との連携により、輸出先での精米体制を確立。長期保存に適した玄米で輸出し、現地で精米することで、日本で食べる米と変わらない美味しさを維持できるといふ。

香港への輸出を開始した2011年以来、モンゴルやシンガポール、ヨーロッパなどへも販路を拡大し、年間の輸出量は約2000トンにも迫る勢いを見せている。「新潟米」は海外でも信頼できるブランドとして広く認知されており、引き合いは確実に増え続けている。また、海外の農家の視察受け入れや、外国人社員の採用など、グローバルな交流を積極的に行うことで、さらなる魅力の発信に余念がない。

県内に増加し続ける、耕作放棄地を利用し、農産物の生産事業も行っているクボタグループ。今後は拠点を増設し生産拡大を図るとともに、グループ一丸となって、農家の所得向上や地域活性化を目指す。輸出事業としても、将来は欧米

にも拠点を設けることで直接取引ができる環境を作り、世界のマーケットに挑戦し続ける同社に目が離せない。

新潟農商輸出実績(2017年)



現在の取引先はアジア圏が大半を占めているが、欧米へも販路を広げている。



EUやベトナムへの輸出用米は、規定により国内で精米と真空包装までを行う。

脱穀と初摺りを経た玄米を、1袋に840kg入る輸出用のフレコンバックに詰めて出荷。

美しい黄金色の田園風景。稲作に適した新潟の風土が、美味しい米を作り出す。



株式会社 新潟農商
代表取締役 新澤 智数

1994年、(株)新潟農商は(株)新潟クボタの肥料農材部の分社化に伴い設立された。新澤氏は、2017年代表取締役に就任。米穀の小売卸業、肥料及び農薬の販売などを手掛け、今般は輸出米用の設備拡充で事業の拡大を目指す。

海外でも新潟産ブランド米の人気は高く、好調な売れ行きが続いている。(ハワイ展示会にて)



株式会社 新潟農商

〒956-0015 新潟県新潟市秋葉区川口580-17
TEL:0250-25-3160 FAX:0250-25-3162
<http://www.niigata-nosho.com/>