



新しい価値創造に向けて米食文化へのイノベーション

幸福米穀株式会社 大阪府枚方市

幸福米穀株式会社は、業界最大手の米穀卸売業者で、グループ8社で構成する幸福ホールディングス株式会社の中核企業である。1968年の創業以来50有余年、精米事業のほか、玄米を使った加工食品の企画開発やお米由来の優れた成分、栄養価に着目した美容・健康商品の開発など多角的な事業を展開し、得意先もスーパー・ドラッグストア等の量販店や外食産業、給食産業、病院・介護施設等多岐にわたる。

同社は『お米の可能性を最大限に引き出し、日本一「ありがとう」のあふれる食品メーカーになる』ことをビジョンに掲げ、産地の恵みを100%活かす企業を目指している。

会社概要



会社名：幸福米穀株式会社
所在地：大阪府枚方市茄子作南町1312
電話：072-860-1515
FAX：072-860-1530
創業：1968（昭和43）年4月
設立：1972（昭和47）年1月
代表者：代表取締役 北本 武
資本金：8,589.6万円
従業員：80名
事業内容：米卸・加工食品製造販売
URL：<https://www.e-komeya.co.jp/>



本社社屋

生産者とのネットワーク構築

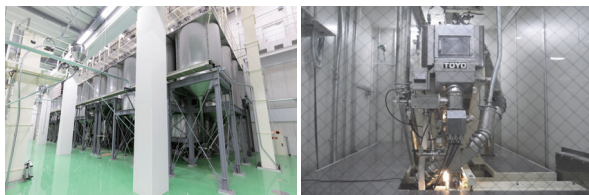
幸福米穀株式会社は、1968年に大阪府門真市幸福町で創業し、現在は2代目社長の北本武氏が率いる米穀卸売業者である。平成8年に新食糧法が施行されたことを契機に小売業から卸売業へと転換し、本格的なコメビジネスへと業容を拡大している。日本の主食であるお米は、食生活の多様化や世帯構造の変化から需要が年々減少しているが、ここ数年の大きな変化として、農家の高齢化や後継ぎ不足等による生産の減少ピッチが、需要の減少ピッチを上回り、十分な供給を賄えない事態を招いている。このような状況下、近年同社が一番注力してきたことは、生産者や生産者団体との直接取引である。ここ10年間で、全国約100先の農家や農業団体との直接取引を進めてきた。こうした生産者とのネットワークを少しずつ積み上げてきたことが、令和の米騒動と呼ばれる現在でも、安定した供給体制の維持へと繋がっている。

業界屈指の情報伝達力と精米技術力

同社の強みともいえる取り組みの一つに、得意先へのスピーディーな情報提供がある。お客様が扱う製品の在庫状況や取引相場、これからの作付け見通し、来年の収穫見通しなどの情報をいち早く提供することで、お客様は早期に対応策の検討が可能となる。価格の値上がり情報など、お客様にとって耳の痛い話であっても、常に最速で包み隠さず伝えていることが、正直に商売をする会社として信頼を勝ち得る理由になっている。

また人手不足が深刻化する中、従来の職人技術に依存する方法から、品質のブレない製品を提供するために、全国で初めてAIによる自動判別で最適な精米を行う最新鋭の精米機を導入した。現

在もこの技術を保有するのは国内で同社一社のみである。AI 精米機は職人の手を介さずに精米を行うため、衛生面でも大幅な改善が図られている。お米は玄米から糠と胚芽を取り除いて精米するが、お米を覆う糠層の厚みは、毎年の気候によって変わる。同社のAI 精米機はセンサーを使用して玄米の糠層を測定し、最適な圧力で精米することで、うまみ層を完全に残した精米を自動制御で実現する。これにより、毎年異なる糠層にも対応し、うま味の最高点を維持しつつ高品質な精米の提供を可能としている。



大容量の玄米タンクにより夜間精米や自動化が可能 AI 機能付きの高精度計を搭載した精米機

お米は社会のインフラ

2010年に34歳の若さで社長に就任した北本社長は、最も印象的な出来事に東日本大震災を上げた。就任の翌年に発生した震災時、北本社長は宮城県での仕入商談後、空港に向かう途中で被災し、何とか関西に戻ることができたが、すぐに社長のもとには知り合いや得意先から「お米を何とか納品してほしい」という電話が100件以上も届いたという。関東方面でも多くの工場が被災し、機能不全に陥る中、同社は昼夜を通して精米し、得意先に届けることに尽力した。こうした支援を通じて同業者と様々な繋がりが生まれ、これまで営業一筋でお米を売ることしか考えていなかった社長にとって“お米は社会のインフラである”ことを痛感し、「本当にすごい仕事をさせてもらっている」と仕事への誇りを強く感じるとともに、この経験が同社の発展に繋がる重要なきっかけになったという。

お米の可能性を追求

同社の経営理念は「食を通じて社会に奉仕する“米食文化へのイノベーション”」であり、お米の

可能性を最大限に引き出し、社会の課題解決へ貢献することを目指している。同社では主食としてのお米だけでなく、小麦と融合した玄米パンや玄米グラノーラ等、他の食品への転用、また糠層の栄養成分に着目し、美容や健康食品へも活用している。さらに環境に優しいプラスチック素材としての応用やスタートアップ企業との連携により、もみ殻からシリカ*を作る研究も進めている。

同社では、こうしたお米の多様な可能性を事業として具現化し、世の中の人々に認められたときに初めて、社員にもその理念が伝わると考え、様々な事業を積極的に展開してきた。事業化を通じて社員に「お米の可能性」を感じてもらい、新しい発想や発見を生み出すことが同社の一番の社内教育となっている。

※二酸化ケイ素（SiO₂）の慣用名、タイヤ・コンクリート等の工業用途のほか、健康や美容にかかる用途としても利用される。



玄米グラノーラ（左）、米由来成分配合のコスメ商品（右）

当たり前ではないサプライチェーン 持続可能な未来に向けて

同社は最近『サプライチェーン』を重要視している。「これまで当たり前とされていた取引が今後でも永続できるのか」という問いに対し、「中間流通企業としてもっと川上に寄った経営が必要ではないか」と考え、農業への進出を計画している。新たに農業法人を設立し、自社でお米の生産を行い、生産者の思いや農業の大変さ、ありがたみを実感することで、お米の生産から消費者へのサプライチェーンへの理解と生産者への感謝の気持ちを醸成し、持続可能な未来を築いていくことを夢見ている。

「お米の可能性は尽きない。私たちが高い専門性と技術をもった玄人集団として、さらなる価値創造に取り組んでいきたい」と語る北本社長の目には熱い思いが溢れていた。（佐々木東吾）