

令和4年2月吉日

報道関係各位

東洋ライス株式会社  
代表取締役 雑賀慶二

**「世界最高米™」事業、2022年の取り組みをスタート  
SDGs目標達成のフラッグシップとして、さらに進化**

東洋ライス株式会社（銀座本社：東京都中央区、代表取締役：雑賀慶二）は、世界に向けて日本産米の価値向上とコメ生産者に夢と希望を持ってもらうことを目指す「世界最高米」事業について、2022年度の取り組みを開始しました。

本事業は、今回で7回目となりますが、これ迄、本事業を展開してきた過程で「世界最高米」は「酵素」の活性が極めて高いこと、即ち、生命力が極めて高く、そのようなコメを食べることによって人々の健康が一層促進されることも発見しました。また、酵素活性が高いコメを生産するにはBG無洗米の副産物「米の精」によって、短期間で土壌菌を増やし、土壌を豊かに出来ることも発見しました。

ご存知の通り、近年世界各国では、「持続可能な社会の実現」に向け、国連が定めた「SDGs(持続可能な開発目標)」への取り組みが活発に行われております。その「目標2 飢餓をゼロに」には、「飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する」との目標が掲げられておりますが、正に現代は、世界中の人々が栄養飢餓とも言える状況下であり、日本のコメによってそれは救えるはずですが。今後は、世界最高米によって、『日本のコメは、「美味しい」、「人々の健康に良い」ことに加え、それを実現するために「土壌をも豊かにし、持続可能な農業に寄与する取り組みによって生産されている」とのアピールをする必要があると考えております。

そのため、弊社は2年前に、世界最高米の原料玄米候補の登竜門としている米・食味分析鑑定コンクールにおいて、特設部門「栽培別部門 米の精（米の精を施肥して栽培すること）」を創設して頂きました。今回も本部門の金賞を受賞されたコメを世界最高米に採用させて頂きました。

ちなみに、「米の精」は、近年一層注目を浴び、国際的なメディアでの取り上げも相俟って、現在は需要が急激に高まり、供給が追いつかず逼迫した状況となっています。そこで弊社では、特に上記のようなSDGsの取り組みをされている先に「米の精」を優先的に供給できるようにするために、過日、全国39社52工場あるBG無洗米を生産されている企業様に対して、従来の買い取り価格より高価にて買い取らせていただく施策を実施致します。

#### ◆2022 年度世界最高米について

まず、本事業で最も重要となる原料玄米は、2021 年 11 月に、静岡県小山町で開かれた「第 23 回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」（米・食味鑑定士協会主催）において「国際総合部門」及び「栽培別部門 米の精」で金賞を受賞した玄米の中から、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選し、山形県、石川県、栃木県、岐阜県の合計 4 品を認定し、一般価格の約 8 倍となる 1 kgあたり 1900 円で買い受けました。これらの原料玄米は更に独自の「生命力選別」、「熟成」、「精米」、「ブレンド」、「無洗米」の各技術により最高品位の「金芽米」に仕上げ、本年 7 月頃より、140g(1 合分)×6 袋入りを 1 万 800 円(消費税・送料込み)で発売する予定です。

#### ◆世界最高米 認定玄米の生産者について

今回の「世界最高米」に認定された玄米の生産者は以下の通りです（敬称略）。なお、「世界最高米 原料玄米認定式」につきましては、昨年同様に、新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を鑑みて、会場での開催は中止とさせていただきます。

生産者名	産地	品種	受賞内容
渡邊 信太郎	山形県西村山郡	ゆうだい 2 1	国際総合部門 金賞
JA 小松市 えちやけな部会 北川 芳伸	石川県小松市	にこまる	国際総合部門 金賞
阿久津 政英	栃木県大田原市	ゆうだい 2 1	国際総合部門 金賞
合資会社源丸屋ファーム 曾我 康弘	岐阜県下呂市	いのちの壺	栽培別部門 米の精 金賞

#### ◆世界最高米 認定玄米の生産者の皆様からいただいたコメント

<渡邊 信太郎 様>

稲が元々持っている生命力をどのように引き出すか、稲が喜ぶことは何なのかを常々考えています。特に根をいかに伸ばすか、伸長しやすい環境はどのようなものなのか考えながら、作土深、栽植密度、植付深さ、資材投入など、根が過ごす土壌環境をより良く整えてあげることに気を使っています。

<JA 小松市 えちやけな部会 北川 芳伸 様>

健康な土壌で栽培するため、清流水と完熟牛糞堆肥で土作りをし、環境にも人にも優しい安全安心な有機肥料で栽培しています。日々、子供を育てるように稲を観察し、声を掛け収穫しました。低温乾燥にもこだわり、美味しいお米に仕上げました。

<阿久津 政英 様>

那須野ヶ原扇状地の扇端湧水地帯である大田原市宇田川地区で、ミネラル豊富な伏流

水で育ったお米です。健康で生命力の高い苗づくりを意識し、稲にかかるストレスの回避と、逆にストレスを与える加減を調整するため、光、温度、水の管理を工夫しています。また、農薬除草剤を使用しないため、日々の除草作業を楽しんでいます。

<合資会社源丸屋ファーム 曾我 康弘 様>

いのちの壺として初めて原料玄米に選出され非常に嬉しく思っております。2021年は大事な時期に雨が多く心配しましたが、世界最高米に恥じない良い出来になりました。栽培場所、手法、そして「米の精」を含めた肥料の工夫と、すべてにこだわり抜いて作ったお米、世界最高米としてお楽しみください。

**【東洋ライス株式会社の概要】**

- ・ 設立＝1961年（昭和36年） ・ 資本金＝1億円
- ・ 事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・ 銀座本社所在地＝東京都中央区銀座5-10-13
- ・ 電話番号＝03-3572-7550 ・ ファックス＝03-3572-7551
- ・ URL＝ <http://www.toyo-rice.jp/>

**【本件の問い合わせ先】**

東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張（電話 03-3572-7550）