

探訪

経営者

INTERVIEW



—美味しいお米を、いつも美味しく、
もっと美味しく—

株式会社 吉兆楽

全国有数のコシヒカリ産地である南魚沼の地に拠点を構えて約30年となる株式会社吉兆楽。2023年3月には新社屋・工場が完成し、厳選したお米を、鮮度を保ちながら、より美味しく提供できるようになりました。

今回は同社の北本健一郎社長から、お米へのこだわりや新工場設立の狙いなどについて、お話をうかがいました。

■ 現在の事業概要をお聞かせください

当社は、「日本一の米産地から、美味しいお米を全国に届けたい」との思いを抱いて、1996年に創業の地であった大阪から、南魚沼市（当時の南魚沼郡塩沢町）に拠点を移した米問屋です。

【会社概要】

会社名 株式会社 吉兆楽
代表者 代表取締役 北本 健一郎
本社所在地 南魚沼市中203番地1
創業 1996年11月
社員数 約30人
事業内容 米穀卸売・小売ほか

取り扱っているお米は、地元の南魚沼産を主体とした新潟県産コシヒカリが全体の約7割を占めていますが、このほかにも全国の米産地から当社が選りすぐった自慢のお米を各種用意しています。当社が扱う商品の最大の特徴は、雪室の冷熱を利用して保管・精米したお米の美味しさにあり、価格は一般の小売店に比べてやや高めですが、その分、豪雪地帯ならではの雪を利活用することにより、農家が丹精



▲2023年3月に完成した本社・工場（南魚沼市君沢）

込めて作ったお米を、1年を通して美味しく楽しめるような工夫を凝らしています。

販売先は約9割が一般家庭向けで、商品はスーパーや百貨店等の店頭のほか、オンラインショップ、通信販売などを通じて、全国各地にお届けしています。また、ご自宅用としてはもちろんのこと、ギフト品としてもご好評をいただいていますし、近年では南魚沼市のふるさと納税の返礼品としてご利用いただく機会も増えています。

■ 大阪から南魚沼市に移転してこられた経緯をお聞かせください

当社は、先代社長であった私の父が1992年に大阪で設立した米穀卸商にはじまります。米問屋を営んでいた親族の支援もあって商売は順調でしたが、当時の米業界は、食管法（食料管理法）の廃止に伴う大幅な米流通規制の緩和を1995年に控え、大きな転機を迎えていました。

大手資本の市場参入によって価格競争の激化が予想されるなか、薄利多売の商売には限界があると感じた父は、いっそのことお米の産地に拠点を移して、農家が作る美味しいお米を産地から消費者に直接提供することができれば、双方から喜んでもらえるのではないかと考えるに至りました。



▲商品ラインナップの一部

拠点を移す候補地としては、北海道や山形などの米産地も検討したようですが、どうせなら全国で一番美味しいお米と評価が高い魚沼産コシヒカリの産地が最適であると判断して、南魚沼の地に本社を構えることを決めました。

しかし、南魚沼に特段のツテを持っていなかった父はとりあえず現地に出向くこととし、いずれ会社を継ぐ予定であった私を伴って新幹線に乗り、越後湯沢駅からタクシーを利用して、あちこち移転先を探し回りました。

■ 移転後の事業は、最初から順調だったのでしょうか

タクシーに乗り、通りすがりにたまたま立ち寄った不動産屋で紹介された旧塩沢町・君沢の物件が気に入った私たちは、移転先をそこに決め、その3か月後には会社を当地に移しました。振り返ってみると、驚くようなスピード感だったと思います。

ところが、実際に当地で事業をスタートさせると、生産者である農家から直接仕入れたお米を消費者に販売するという産地直送型のビジネスにはなかなか理解が得られず、しばらくの間はお米の仕入れに苦労が続きました。



▲雪の冷熱エネルギーを利用してお米を低温で保管できる雪室

その後、私は2000年に社長に就任し、引き続き地道に仕入先の開拓を進めました。その甲斐あって、次第に当社が手掛ける事業に理解が得られるようになり、取り扱い量も増えていきましたが、同様のビジネスを手掛ける事業者が増えてきたこともあって、私は当社ならではの差別化策を講じる必要があるとの思いを強く持つようになりました。

私は、国内有数の米産地で高品質のお米を取り扱っている強みを活かすには、付加価値を持たせてブランド化を図ることで他社との差別化につなげる必要があると考えて、その方法を模索しました。考え続けるなかで、冬場に除排雪作業を行っている際

に思い付いたのが、雪を活用したお米の保存です。大阪から移住してきた私にとって、当地の豪雪は悩みの種でしたが、この豊富な雪を使って低温でお米を保存すれば、食味の低下を防止できるのではないかと考えたのです。

研究を重ねた結果、2008年に雪冷房システムを取り入れた雪室で保存した「雪蔵仕込み」のお米を開発してブランド化することに成功し、当社は業界内で確固たる地位を築くことができました。

■ 具体的には、どのような方法で雪を活用しているのでしょうか

お米は、秋に収穫したものを1年後の新米の時期まで食べ続けるわけですが、長期間にわたって風味を持続させるためには、適切な保存が必要です。収穫前の夏場でも美味しいお米を食べるためにはどうすべきかを試行錯誤するなかで、行き着いたのが日本古来の保存方法を用いた「雪蔵仕込み」です。



▲冬場の雪を蓄積し、雪冷熱として使用

これは、貯雪設備に蓄えた雪の冷熱をエネルギーとした「雪冷房システム」を活用して玄米を保管する方法で、2008年に完成した施設は、貯雪設備に約700トンにのぼる雪を蓄えることにより、真夏でもお米の品質維持に最適な室温5℃、湿度70%の状態での保管が可能になりました。

さらに私は、玄米を保管しながら、野菜のように美味しく熟成させることはできないかと考えて研究を重ねるうちに、「氷温熟成[®]」という技術があることを知りました。これは、食材が凍る直前の氷温域で静かに寝かせることによって食材の持ち味を最大

限に引き出す加工技術で、専門機関である公益社団法人氷温協会（鳥取市）から指導を受けながら研究開発を進めた結果、マイナス2℃で一定期間お米を保存すると、お米が熟成して旨みや甘みが向上することが判明しました。この技術に基づいて開発した「氷温熟成米」は、白く艶やかで、もちもちした食感を持つ当社自慢の極上米に仕上がっています。



▲雪温貯蔵庫の中に設置された氷温熟成庫。マイナス2℃に保たれた庫内で氷温熟成したお米は旨みが増す

■ 今年完成した新工場は、雪蔵仕込みが更に進化しています

「雪蔵仕込み」によって貯蔵している玄米は、冷熱によって1年中安定した鮮度が保たれていますが、その穀温の低さゆえ、春から秋にかけては外気との気温差で精米時に結露が発生しないよう、精米時には予めお米の温度を常温に戻さなければなりません。しかし、常温に戻すまでには相応の時間が必要となるため急な注文への対応が困難なこと、また常温で精米する際に穀温が上がり過ぎて品質の劣化を招きがちなことなどの難しい課題がありました。

このため、私は数年前から雪を活用して低温で1



▲新社屋に隣接する雪温精米工場

年中精米する方法について長岡技術科学大学の雪氷工学研究室と共同研究を進め、利雪の研究者である伊藤親臣工学博士とともに「利雪精米方法及びその精米設備」の特許を取得し、この特許をベースとして雪温精米工場を作ることにしました。

今年3月に完成した新社屋は、事務所棟に併設した雪温精米工場を完備しており、雪の冷熱を利用して精米設備そのものを冷やして結露を防ぐという画期的な精米方法「雪温精米」を導入することで、雪室内を通年5℃に保つことが可能になりました。

■ 吉兆楽ブランドの見直しも同時に進めておられますね

当社が取り扱っているお米は高品質であるため、他社に比べて高価格です。この理由を消費者の方々からご理解いただくため、新社屋の完成に合わせて、リブランディングを行いました。

リブランディングにあたっては、にいがた産業創造機構（NICO）からデザイナーをご紹介いただき、会社ロゴや商品パッケージのリニューアルを進めました。新たな商品パッケージでは、これまでバラバラであった商品のデザインを高級感のあるものに統一するなど、高くても美味しいものを求める顧客層に訴えられるようなアイデアを盛り込んでいます。



▲今春よりパッケージを一新。高級感を持たせつつも、可愛いデザインにリニューアル



◀新生・吉兆楽の船出にあたり、ロゴマーク「吉兆楽紋」を作成。会社とお客さまの永久の繁栄、そしてお米の豊作を祈念したもの

また、新生・吉兆楽のブランドとして、新たに販売を検討しているのが米油です。当社では、雪室貯蔵した玄米を精米する際に鮮度の高い米糠が大量に発生しているのですが、品質が高い米糠であるため

何か有効な活用方法がないかと研究を重ねた結果、米糠を圧搾した米油の製造に活路を見出しました。今夏ようやく試作品ができた段階ですが、完成した米油は栄養価が高く、揚げ物用のほか、オリーブオイルのように生食用として野菜にかけて使うと美味しくいただけます。さらに米油は、化粧品などの食用以外にも用途が広がる可能性があることから、私自身も今後の展開を楽しみにしています。



▲米油を製造する専用棟。米糠に圧力と熱をかけて脂分を抽出

■ 今後はどのような事業展開をお考えですか

新社屋では、デジタル技術を随所に取り入れることで、業務の効率化と働き方の改革などを進めました。例えば、入退室には社員に配布したICカードを利用することによってカードタッチだけで勤怠管理ができるようになりましたし、事務職員が精米工場に勝手に出入りできないなどセキュリティ面も強化しています。

また、近年は、ふるさと納税の返礼品として当社商品の取り扱いが増えているのですが、従来は手作業で行っていた注文の入力作業をRPAにより自動化することで業務の効率化を進め、社員の負担軽減を図っています。

実は、業容拡大に伴って、このところ人手不足に悩んでいたのですが、新社屋完成の効果もあって、春先以降の採用は順調です。人材の確保・定着を図るためにも、社員が働きたい、働きやすいと思ってくれるような環境づくりを今後も進めていきたいと考えています。（2023年8月17日取材 唐橋・生亀）