

# 世界に広がる いなべのお米



こうべを垂れる黄金色の稲穂

いなべ産米の輸出がスタートしたことを、皆さんは知っていますか？

令和5年度に始まった輸出の計画。市内で作られたお米が船に乗り、約40日かけて海を渡ります。今月号では、市内で新たに始まった「お米の輸出」というチャレンジと、そこに携わる人々を紹介します。

## いなべ産米の海外輸出がスタート

人口減少や高齢化、時代の変化に伴いお米の国内消費が伸びないなか、いなべ産米の輸出が始まりました。これは県からの打診があって実現したもので、県と「食の海外展開に係る戦略的連携協定」を結ぶ旅行会社の株式会社エイチ・アイ・エスを通じて、市で収穫されたお米が輸出されます。

輸出米の品種は、高温耐性があり一定の収量が見込める「にじのきらめき」と「みえのゆめ」に限定し、令和5年産米は6農家から100トン、令和6年産米は12農家から250トンを計画しました。

輸出先は、ドバイを中心とする中東の日本食レストランです。今年7月には、その一つであるドバイの日本食レストラン「Sumo Sushi & Bento」のオーナーやシェフが、株式会社エイチ・アイ・エスの担当者と共に市を訪れ、庁舎や水田を見学しました。



## 輸出先の声 - interview -



Sumo Sushi & Bento  
CEO ジュリアン さん

世界の中でも、最もおいしい日本のお米を使用できることが心からうれしいです。“本物”を使えるということが本当にうれしくて、きっとお客さんのお腹も「ハッピー！」って言うと思います。今後、Sumo もどんどん店舗を増やして行って、いろんな国にいなべのお米を持って行きたいです。



Sumo Sushi & Bento  
料理長 タコ さん

今まではずっとカリフォルニアのお米を店で使ってきましたが、日本のお米はそれに比べ、甘くて香りが良く、粘りがあった見た目もいいので、寿司を作るのにとっても適しています。この違いについて、とても面白いと感じているし、その日本のお米を使えることがとてもうれしいです。

## ドバイの日本食レストラン Sumo Sushi & Bento



2000年に、アラブ首長国連邦のドバイでオープンした日本食レストラン。現在はアラブ首長国連邦全域に拡大し、バーレーンやキプロスにも店舗を展開。

家族連れに優しいリーズナブルな価格で、革新的なフュージョン料理を提供。今後、インドやアメリカ、エジプトなどにも展開予定。

Sumo Sushi & Bento  
ホームページ▶



1. アロハポーズで記念撮影。左から、ギルバートさん(シェフ)、ジュリアンさん、タコさん、生産者の水谷心さん 2.4. 市役所訪問時には、市長や副市長、担当職員と談笑。地元の石樽茶でおもてなし 3. 青々とした稲を真剣な様子で撮影するジュリアンさん 5. 「眼鏡姿がそっくり！兄弟みたい！」と笑い合う 6. 農家のさまざまな農機具を見学するギルバートさん

# 若手生産者の声

農業の未来を担う、若い世代の輸出米生産者に話を聞きました。

ライスボーイ水谷  
水谷 心 さん

貝弁町在住、21歳。  
米・麦・大豆・とうもろ  
こしなどを生産。

## 地域の人に「頑張ってるね」って 言われると本当にうれしい。

### やりたいことがなかった——けど今は

「父親がやっているからやってみよう」

5年程前、特段やりたいこともなく軽い気持ちで農業を始めました。手伝いからのスタートでしたが、やっているうちに楽しくなりました。自分に変化があったのは、昨年北海道の研修会に参加してからです。そこで自分の知らなかった革新的な農業について学び、すごく衝撃を受けました。それをきっかけに「ちゃんとやってみよう」と思い、自分でやり方を変えたりと試行錯誤し始めました。今では、趣味「農業」です。

### 輸出という新たな挑戦

昨年の3月頃、市から輸出米の声がかかったのが始まりでした。最終的にやると決めたのは父親ですが、話を聞いたときは米の在庫もあって損する話じゃないし、とにかく面白そうって思いました。それにドバイって聞くと、「おっ」てなるじゃないですか。だから、1回やってみようかなという感じでした。

### 「いなべ市」というブランド

“日本のいなべ市”という名前がドバイで広がるんだったら、それはすごく良いことだし面白いと思うんですよね。さらに、「海外に輸出している米」っていう一つのブランドがついて、地域の人にも食べてみたいと思ってもらえたらもっとうれしい。

誰かが人と話していて、「いなべって何があるの？」っていう時に「ドバイに米輸出してるよ」って、たとえ一人でも言ってくれたら、そこから広がっていくと思います。



農家仲間と情報交換

もみの状態を確認

### 無知だからこそ挑戦できる

自分が新しいことに挑戦できるのは、若さではない。それよりも、僕が勝手なことをしていてもやっていける、今までに父親が築き上げてきた土台があるのが大きい。これはとてもありがたいです。

農業は天候9割、自分の努力1割。この1割でどれだけ頑張れるかっていうところで、僕はまだまだ無知だからこそ、そこで固定観念や先入観を持たずに挑戦できるんだと思います。

### 幼い頃は遊園地よりも農機具展

自給的農家だった祖父母の影響で、幼い頃から田んぼが遊び場のようなものでした。そこで祖父母を手伝っているうちに楽しくなって、自然と将来農業をやりたいと思うようになりました。両親にも、遊園地とかより「農機具の展示会に連れてって」とよくお願いしていたようです。その後、農芸高校と農業大学校を卒業し、21歳で新規就農、23歳で認定農業者になりました。この先も大好きな農業を続けていきたいです。

### やってみたかった輸出米

元々、個人的に「輸出米とかできたら面白いよな」、と思っていました。ただ、その時はどんな米を作ったらいいのか、どういうニーズがあるのかもわからなかったで、自分の心の内に秘めていました。今回輸出米の話をいただいたときに、市や県がバックアップしてくれるなら、「ちょっとチャレンジだな」と思いつつも、自分にできる範囲で協力したいと思いました。

### とにかく長く続いてほしい

せっかく始まった輸出事業なので、とにかく長く継続してほしいなという思いはありますね。せっかく頑張ってるのに、数年で終わったらなんかちょっと寂しいなって思うので。今は中東がメインですけど、ヨーロッパなどもっと他の国へ輸出米として広がっていったらいいんじゃないかな。その結果、国内外問わず日本のお米をもっとたくさんの人に食べてもらえたいなと思います。



にじのきらめきの収穫



もみすり機を操作する

今年初稼働の乾燥調整施設

### 今後の夢は全国発送

個人の目標としては、ゆくゆく今の設備を精米から袋詰めまでできる精米プラントのように発展させたいなと思っています。せっかく乾燥・調整までできる設備があるので、さらに精米もして貯蔵用冷蔵庫のようなのも併設で管理できたら。もっと先の大きな夢で言えば、全国へお米を発送できるようにしたい。SNSなども活用して、ネット販売で「全国発送承ります！」みたいにやれたらいいなと考えています。

岡田 康平 さん

北勢町在住、35歳。  
米・麦・大豆などを生産。

## この大好きな農業を、ずっと続けたい。

# ～お米が輸出されるまで～

4月  
ごろ



苗を育てる

5月  
ごろ



田植え



9月  
ごろ

収穫

輸出米は、国内向けのお米より時期を1カ月ほど遅らせて生産します。



もみすり・選別

もみすり機や米選別機によって、もみがらを取り除き、質のよい玄米だけを選別します。



乾燥

乾燥機で12～15時間、もみの水分が14.5%程度になるまで乾燥します。

保管

フレコンバッグに玄米を詰め、株式会社ミエライスの保管倉庫に運びます。



四日市市



精米

倉庫から運ばれた玄米は、株式会社ミエライスの工場で精米されます。



すべて輸出し終えるまで、数カ月ごとに精米と出荷を行います。

到着

輸出先の日本食レストランで提供されます。



出港



出荷



約25トンの白米をコンテナに積み込み、名古屋港へ。

## 輸出米生産者の皆さん

水谷 治喜さん 心さん、岡田 康平さん、  
佐藤 昌生さん、日紫喜 幸久さん、  
株式会社 88FARM、株式会社 わくわく農園、  
株式会社 農成會、株式会社 ふじた農産、  
有限会社 山田トラクター、  
農事組合法人 一色営農生産組合、  
農事組合法人 高柳地区営農組合、  
農事組合法人 丹生川中営農組合

新たにスタートしたいいなべ産米の輸出。

そこには、地域の農業を守るため、新たな領域にチャレンジする農家の姿があります。

農家の人たちが口にするのは、海外の人にも自分が育てた米を食べてもらえるという「誇り」。

限られた農地、利益も大きいわけじゃない。それでもただ、「いなべのためになるなら」の一心で引き受けたという農家もありました。

さまざまな思いで作られている輸出米。

皆さんも、地元農業の「いま」と「これから」について、一緒に考えてみませんか。