



>>>2014.11.28

株式会社アルビオン(東京・中央区、代表取締役社長 小林章一)は、産(アルビオン)学(東京農業大学)官(阿見町)の研究モデル・ビジネスモデルとして、「おいしいお米プロジェクト」をスタートさせました。

### ■アルビオンらしい素材探しよりスタート

アルビオン研究部が大切にしていることのひとつは、お客様に喜んでいただくための【アルビオンらしい素材】さがしです。そのために日夜、外部の研究機関や大学、企業、自治体との共同研究を模索しています。昨年5月、アルビオンの包括連携パートナー：東京農業大学より、大学の提携先である自治体『茨城県稲敷郡阿見町』のご紹介を受け、今回の産(アルビオン)学(東京農業大学)官(阿見町)の研究モデル・ビジネスモデルをスタートさせました。

#### 今回(今後)の阿見町との 産学官連携計画



連携検討の中で、私たちは阿見町の育つヤーコンや、蓮、スイカといった素晴らしい特産品と出会いました。中でも、町のもっとも特徴的な農産物が、肥沃な関東平野の大地の恩恵をたっぷり受けたお米【コシヒカリ】。私たち研究部では、第一歩としてこの日本古来のコメ【阿見産コシヒカリ】より着手することにいたしました。

### ■まずはお米から

一般に『コダワリ米』と呼ばれるものの中には、いくつかの要素があります。品種、農法、地域、土……。せっかくアルビオンが、取り組むからには【他では真似できないおコメ】をつくりたい！という願いを伝え、手のかかる農法にも、ともに取り組んでいただけるパートナーとして浅野農場のご紹介をいただきました。そこで、今回浅野さんとアルビオンで取り組んだコメが 減農薬・有機栽培・天日干し(自然乾燥)の三拍子そろった絶品のコシヒカリです。



生産者浅野様

## ■最大のこだわりは天日干し『おだかけ』

【天日干し米】という言葉をご存知でしょうか？一般的なお米は、収穫後、機械乾燥器にて急速乾燥され、翌日には市場に出荷されます。この【天日干し米】は稲刈りした穂を、田んぼに組んだ竹のハンガーに吊るし、2~3週間かけてじっくりと自然乾燥させていく工程をとりまします。じっくりと乾燥させることで、稲穂の油分や栄養分、甘みが最下部の米粒へ降りていき、丸みを帯びた甘みのあるおいしいお米が出来上がるわけです。

このように太陽と風の力で自然乾燥させ、手間暇かけたお米は、お米本来の粘りとコシを生み出し、独特の甘さや旨み、香りを醸し出します。

阿見町ではこの竹のハンガーを『おだ』と呼び、一連の工程を『おだかけ』と呼びます。このように、【天日干し米】は、ひと手間もふた手間もかかる工程をとるため店頭には並ぶことはほとんどありません。



## ■1年間の取り組み

こうして本年4月に【おいしいお米プロジェクト2014】をスタート。アルビオン研究部の研究員はじめ、本社スタッフ、東京農業大学の職員・学生の方、阿見町のみなさまの力を借り、田植えや稲刈り、おだかけに参加。このひと手間を体験しつつ、こだわりのコメづくりに汗を流しました。



浅野農場浅野様のご尽力により、9月にすべての工程を無事に終了。【おいしいお米】約1500kgが、出来上がりました。このこだわりの【おいしいお米】は一部を9-10月の2ヶ月間限定で白金の教育センターにて提供、受講生のみなさまに喜んでいただく事が出来ました。

アルビオンでは今後も、常識にとらわれない独創的なアイデアと、それをカタチにする最先端の科学技術、そして何よりも、安心・安全にこだわったモノづくりへと尽力してまいります。