

サステナビリティ

ふくおかフィナンシャルグループのお取引先企業の中から、サステナブルフィナンスやSDG5コンサルティングをご利用いただいた企業のサステナビリティの取り組みをご紹介します。

〈今回ご紹介する企業〉

株式会社 酒見糧穀

さけ みりょうこく

代表取締役社長
酒見光一氏

さけ みりょうこく

取引店／福岡銀行 北野支店

日本人の食の原点である米を取り扱えることに誇りを持つ

ブランド米の一大産地で
日本人の主食である米に関わる

当社は、九州最大の1級河川である筑後川と、緑豊かな耳納連山^{みつのうれさん}に育まれた筑後平野の肥沃な大地が広がる福岡県久留米市北野町に本社を置き、白米の搗精^{とうせい}(※1)および米穀卸販売業を営んでいます。1979年の創業以来、契約生産者や近郊の一般生産者からは生もみおよび玄米を、農協等の事業者からは玄米をそれぞれ

仕入れ、「主食用白米の搗精」「醸造用白米の搗精」「無洗米加工」「ライスセンター(※2)」「ネット通販」の5つの事業を行っています。搗精後の白米は、日本各地の大手スーパーマーケット、米穀店、大手外食チェーン店、醸造メーカー、地元自治体のふるさと納税の返礼品等として出荷する他、ネット通販、楽天市場で個人向けの小売販売も行っています。

2012年に、私の父であり創業者(現会長)の酒見俊朗^{としろう}から社長を引き継ぎました。社長に

最新の設備と豊富な経験で
地域の生産者と消費者を応援

安全で安定した品質と価格で米を供給できるよう企業努力を続ける一方、脱炭素や廃棄物のリサイクルに取り組み、現存する日本の米作課題を解決すべく、耐暑性、多収性のある品種の種子を契約生産者へ流通するなど、サステナビリティを意識した経営を続けています。

(※1)精米のこと

(※2)大型乾燥機や粳摺り機を設置し、近隣の一般生産者が持ち込む生もみを玄米にする施設

当社が担う5つの事業についてお話しします。

まず「主食用白米の搗精」とは、玄米を精米する工程を言い、高性能なセンサーを持つ最新の機器を導入することで、異物や割れた米などが混入しないように細心の注意を払っています。次に「醸造用白米の搗精」とは、味噌、焼酎、清酒、ビール、みりん、醤油など、それぞれの用途に適した醸造用原料白米や、せんべい、あられなどの米菓用原料白米を専用のラインで、各メーカーの品質面での要望に対応しつつ精米しています。「無洗米加工」は、当社の工場内で地下天然水のみで洗米し、外食チェーン店や消費者が洗米する必要のない付加価値のある製品を提供しています。天然水以外の媒体を一切使用しないため、安全な無洗米に仕上げています。この無洗米加工では、うまみ成分を残して米糠^{こめぬか}だけを取り除き、独自の洗米方式により極めて濁度の低い米に仕上げることで、炊きあがった後は冷めても変色しません。洗米に大量の水を使用する大手外食チェーンや、弁当製造事業者などからの要望が多くなっています。「ライスセンター」事業では、契約生産者や近郊の一般生産者が稲刈り後に生もみを持ち

就任した際に、当社が日本人の主食である米に関わる業務を行っていることに誇りを持ち、安全で安定した品質と価格の米を消費者に届ける使命を受け持つ、という強い信念を社員と共有する経営理念を定めました。



〈FFG)ポジティブ・インパクト・ファイナンス実行の証、記念状を贈呈(左から酒見社長、佐々木支店長(福岡銀行))



上.主食用白米の精米工程/下.楽天市場で数々の賞を受賞

込むだけで、あとは当社が乾燥、粳摺り作業を行うため、生産者の手間が不要となります。多数の乾燥機、粳摺り機を設置しており、生産者ごとの作業が可能で、他の生産者のもとと混ざることはありません。最後に「ネット通販」は、2011年に「九州米大将 楽天市場店」を開設し、九州本土7県の県産米を取り扱っています。2018年から2020年の3年間および2024年に楽天ショップ・オブ・ジ・イヤーを受賞したほか、2023年楽天ショップ・オブ・ジ・エリア2023の九州・沖縄エリア賞を受賞しました。また地元

である久留米市と、大刀洗町のふるさと納税の返礼品としても当社の米が活用されています。

実践するサステナビリティ経営

当社は日本人の主食である米に特化した事業を営むことから、持続可能でなくてはならず、常にサステナビリティを意識した経営を実践しています。無洗米加工の工程においては、加工の際に大量の米のとき汁が発生しますが、そのとき汁の上澄み液だけを農薬用水として利用し、沈殿して固形化した残渣^{ごんさ}を廃棄物として処分しています。ところが米のとき汁が、堆肥と混ぜることで堆肥中の微生物の餌となることがわかり、以降は堆肥と混ぜて関連企業で生産する農作物の肥料として使用しています。さらに2024年からは、その残渣を近郊のバイオマス発電所の燃料として譲渡することで残渣の全量をリサイクルしています。無洗米の販売を増やすことで、販売先の大手外食チェーンや消費者による米の洗浄が不要になり、販売先での過度な洗浄を防ぐ節水効果と、廃棄物の排出抑制効果の双方に貢献しています。

また米袋に関しても、一般的にはスーパーの店頭などで3kg、5kg、10kg用としてポリエチレン製の袋が使用されています。当社では、2024年

以降、無洗米の充填時には非食用米由来の国産バイオマスプラスチック「ライスレジン[®]」を原料とした袋を使用しています。この「ライスレジン[®]」は生分解性があるだけでなく、製造時にCO₂の発生を抑制する製品です。今後は無洗米だけでなく、すべての製品を充填する際に、同等の国産バイオマスプラスチックを原料とする袋を使用する予定です。



ライスレジン[®]を原料とした米袋を採用

〈FFG〉ポジティブ・インパクト・ファイナンスの利用

例年9月から10月にかけて稲刈りのシーズンになると、多くの生産者が生もみを持ち込むことで、当社のライスセンターにトラックの長蛇の列が並ぶことが、地域の風物詩となっていました。そこで契約生産者や一般生産者の待機時間を大幅に削減するために、ライスセンターに新たな設備を導入することにしました。

その建設資金を調達する際に、福岡銀行北野支店から、サステナブル・スケールインデックスと〈FFG〉ポジティブ・インパクト・ファイナンスの提案を受けました。当社は前述のとおり、サステナビリティを意識した経営を実践しており、課題解決のための資金調達をこの〈FFG〉ポジティブ・インパクト・ファイナンスで行うことに決めました。

〈FFG〉ポジティブ・インパクト・ファイナンスでは、「CO₂排出量の削減」「大気汚染物質の排出抑制」「(無洗米加工用)米のとき汁の再利用」「国産バイオマス由来の包装用資材の全製品への展開」「事業継続計画(BCP)の策定」「労働災害発生件数ゼロの継続」「災害時の食料支援協定の締結」「JFSIB

規格認証の継続取得」と8項目ものKPIを設定しました。これらのKPIは当社だけの行動だけでは実現が困難なものもあることから、福岡銀行をはじめとしたふくおかフィナンシャル



新設したライスセンター内部



対談中の様子(左から酒見社長、佐々木支店長(福岡銀行))

株式会社 酒見糧穀



- 本社所在地：〒830-1102 福岡県久留米市北野町八重亀456番地の1
- 電話番号：0942-78-4138(代表)
- 事業内容：(主食用・醸造用白米の)搗精、無洗米加工、および米穀卸販売、無洗米加工、ライスセンター事業、米のネット通販
- 関連会社：株式会社酒見農産、九州穀物検査協会株式会社、福岡県農産物集荷協同組合、株式会社アグリマイスター九州、ライスプラザ株式会社



FFG公式YouTubeチャンネルでは
同社の酒見社長にインタビューしています。
こちらをご覧ください。



FFGでは企業のESG/SDGsの取り組みを支援しています

FFG公式
チャンネルはこちら



ふくおかフィナンシャルグループ
ソリューション事業本部 インダストリーカバレッジグループ
■お問い合わせ：TEL.092-723-2525

サステナビリティに
関することは何でも
ご相談ください