

# 自治体（地域）連携と社会実装の取組紹介

人も自然もすこやかに  
**東洋ライス**

1961年に発明  
**「無石米」**



1991年に発明  
**「無洗米」**



2005年に発明  
**「金芽米」**



2015年に発明  
**「金芽ロウカット玄米」**



※金芽米、金芽ロウカット玄米もBG無洗米です。

2016年に発明  
**「世界最高米」**



2019,2020年に発明  
**「金芽米の米粉パンケーキミックス」**  
**「金芽米の米粉丸パン」**



2020年に発明  
**「金芽米エキス」**



2021年に発明  
**「玄米エッセンス」**



昔、コメは「滋養強壯の効能を持つ漢方薬」であったが、明治時代と昭和30年以後のコメは進化した精米法により、精製度が高まり単なる炭水化物となってしまった。

玄米 - 糠 = 白米



宝

万病を防ぐ薬



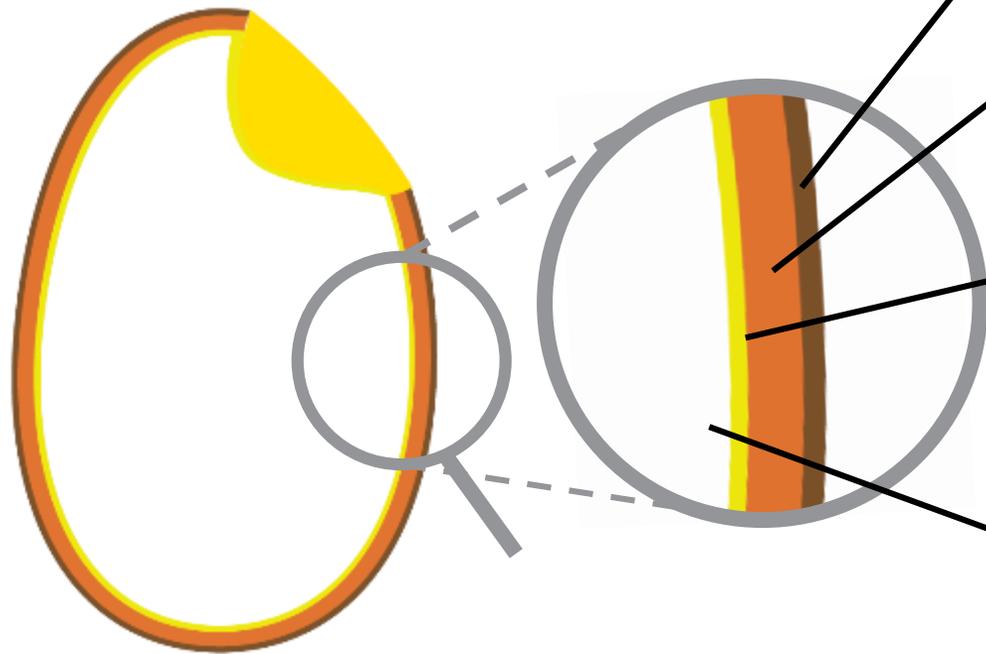
粕  
かす

炭水化物のみ

精米法の発明により、玄米の栄養素を残しつつ、  
『おいしくて』『健康に良いお米』が生まれているのです！

## 玄米の構造

(判りやすくする為に簡単に描いてます)



### ① 表皮(茶色)「雨合羽」※

水をはじく蠟質で特に栄養素なし。味は不味。

### ② ヌカ層(黄茶色)「服」※

酵素や脂肪が多い。味はいまいち。

あこふんそう

### ③ 亜糊粉層(ほぼ白色)「肌着」※

米粒の中では酵素やミネラル等が最も多い箇所。特別美味。  
更に優れた土壌で栽培されたものは一層豊富。  
でも白米にしてしまうと、それらが無くなってしまう。

### ④ 澱粉貯蔵層(白色)「裸身」※

ほぼ炭水化物のみで他の栄養素が少ない。美味。

玄米には、コメにしか含まれていない**モミラクトン**などの**6成分**が有る(但し白米には僅か)。それらの成分は他の食品からは摂れない。

酵素とミネラルが重要

吸水すると相互助力で多くの健康成分を作る

※黄色マーカーは人の服装に例えた場合を示す



金芽米

## 金芽米の特徴

### 金芽 (胚芽の基底部)

胚芽の舌触りの良くない部分を除き、基底部だけを残しました。  
※金芽は全てのお米についているわけではありません。

### 亜糊粉層 (うまみ層)

ヌカ層とデンプン層の境目にある層で栄養と旨み成分が多く含まれています。

イラストはイメージです。  
実際の亜糊粉層の色は白米と同じ色です。

栄養価



玄米

栄養はあるが  
食べづらい…



胚芽米  
分搗き米

栄養もあって  
食べやすい!!

金芽米



おいしさと  
栄養の両立は  
相反関係

精白米  
食べやすいが  
栄養が足りない

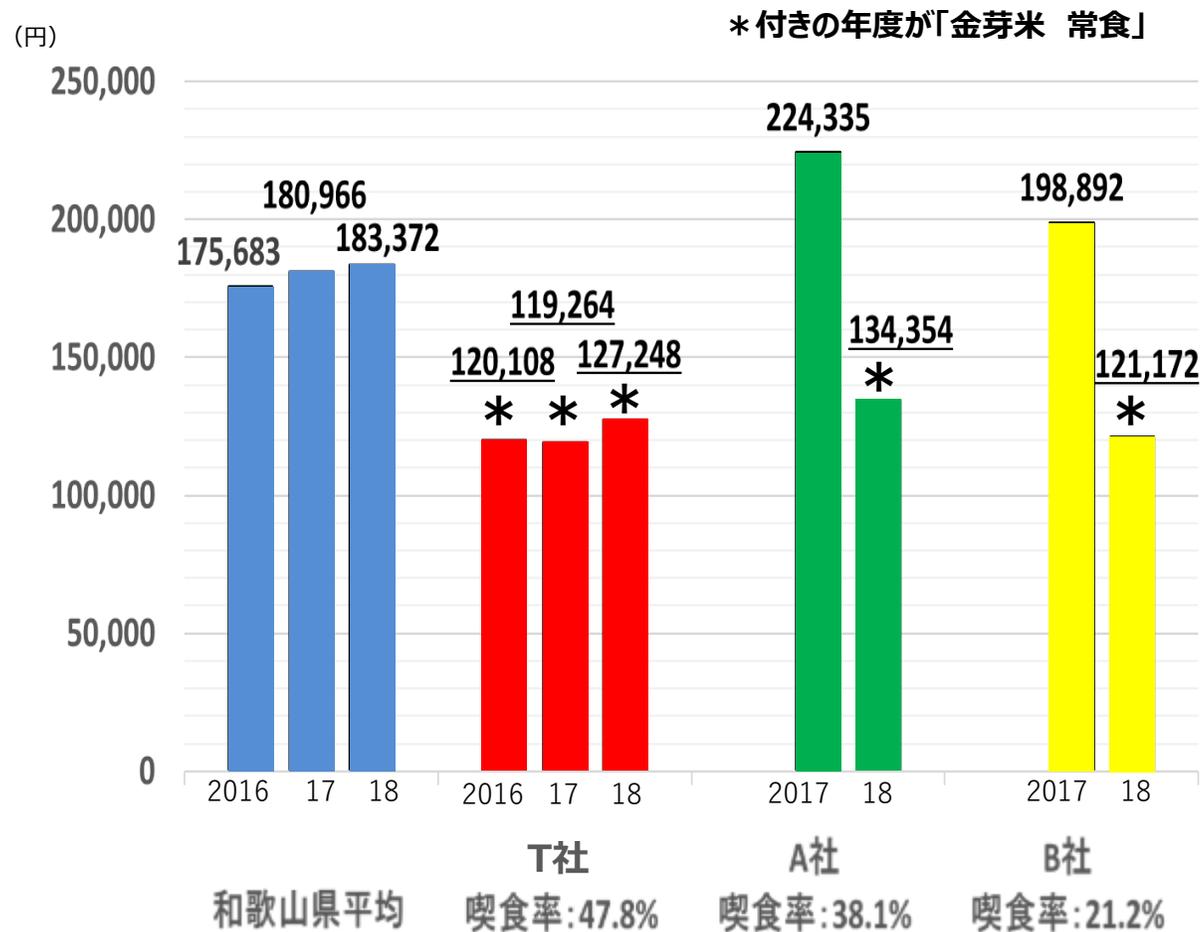


食べやすさ

栄養成分と旨み成分が多い「亜糊粉層」と胚芽の基底部分である「金芽」を残す精米製法により  
**栄養と美味しさの両立を実現した健康志向の無洗米**です。

## 「事業所カルテ」記載の1人当たりの年間公的医療費

2016年～2018年度の医療費  
(A社、B社は2017年より喫食開始)



〔参考文献〕加工玄米（亜糊紛層残存米、  
ロウ層除去玄米）の摂取による医療費削減  
Glycative Stress Research 8(2): 115-122, 2021.

# 全国自治体での「金芽米」の導入状況（2024年1月4日現在）

## 導入開始（7）

- 山梨県北杜市 (学)(幼)(妊)(農)
- 長野県南箕輪村 (学)(幼)(妊)(農)
- 長野県松本市 (学)(農)
- 大阪府泉大津市 (学)(幼)(妊)(他)
- 大阪府泉南郡田尻町 (学)(農)
- 島根県安来市 (学)(幼)(妊)
- 和歌山県すさみ町 (学)(幼)

(学) 学校給食    (幼) 幼保給食    (妊) 妊婦支援    (農) 農業活性    (他) その他

## 導入内定（6）

- 茨城県つくばみらい市 (学)(妊)(農)
- 愛知県美浜町 (幼)
- 和歌山県かつらぎ町 (学)
- 和歌山県上富田町 (学)
- 兵庫県稲美町 (学)
- 沖縄県浦添市

○ …コンソーシアム入会自治体



● …導入開始（7）  
 ● …導入内定（6）  
 ● …導入検討（23）

## 導入検討（23）

- 北海道石狩市
- 青森県三沢市
- 岩手県金ヶ崎町
- 福島県二本松市
- 新潟県津南町
- 埼玉県坂戸市
- 東京都武蔵村山市
- 東京都清瀬市
- 千葉県旭市
- 愛知県東郷町
- 愛知県豊田市
- 愛知県名古屋市
- 和歌山県和歌山市
- 和歌山県海南市
- 和歌山県橋本市
- 島根県大田市
- 島根県出雲市
- 高知県香南市
- 福岡県行橋市
- 鹿児島県鹿児島市
- 沖縄県宮古島市
- 沖縄県今帰仁村
- 沖縄県北谷町

# 学校給食事業

市内の小学校・中学校の給食（5,184人）に、市と連携する全国の農山間地域（※）で栽培された有機米・特裁米などを使った「金芽米」を採用

※同コンソーシアム会員の長野県南箕輪村とも連携  
23年度より同村のコシヒカリ「風の村米だより」を導入予定

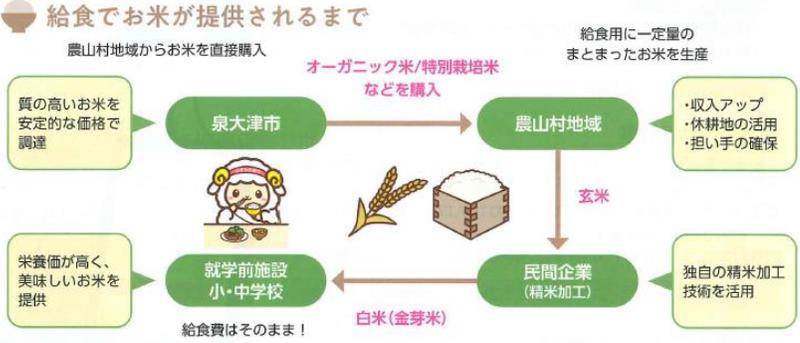
# 妊婦さんへの健康増進支援事業

『泉大津市マタニティ応援プロジェクト』

- ①妊娠届け提出時に全員に「金芽米」（右写真）2kgを贈呈
- ②プロジェクト参加者には出産月まで毎月10kgを配布

取組 1 体に良いお米を給食に！～農山村地域×民間企業と連携～ 関係 教育政策課 とも育成課

4月から「オーガニック米」や「特別栽培米」などとして収穫されたお米を給食で提供します（就学前施設では一部、小・中学校では全量）。提供するお米は、市と連携する農山村地域から直接購入し、質の高いお米を安定的な価格で調達できるようになります。  
また、独自の精米加工技術を持つ民間企業と連携し、栄養価をより多く残したままのお米を給食で提供します。



泉大津市広報紙（2023年4月度）から抜粋



⇐ 酵素が多い特別な玄米を使った金芽米を使用

# 幼稚園給食・学校給食事業

全ての町立幼稚園、小学校、中学校の給食（約200人が対象）に「すさみ町産の玄米」をの「金芽米」を採用。  
小・中学校では令和3年度でのコロナウイルス感染率が0.97%と他の地域に比べて低く、給食残食率も約0.9%と全国平均の6.9%に比べて低い。



和歌山県広報誌「食育通信」、全国の自治体へ配布される雑誌「ジチタイワークス」で紹介

# 地元農業振興事業

地元産の特別栽培米「風の村米だより」を金芽米の副産物「米の精」を肥料に使用することで高酵素のコメ栽培を確立し、ブランド価値の向上を図る。

# 学校給食事業

村内全ての小学校、中学校、保育園 および療育施設の給食に、南箕輪村産コシヒカリ「風の村米だより」の「金芽米」を使用（2,174人が対象、年間約20トン）

# 妊婦さんへの健康増進支援事業

- ①妊娠届け提出時に「JA直売施設あじ～な」で受け取れる「金芽米」5kgの引換券を贈呈
- ②出産月まで毎月最大「金芽米」10kgを提供



南箕輪村産コシヒカリ 風の村こめだより