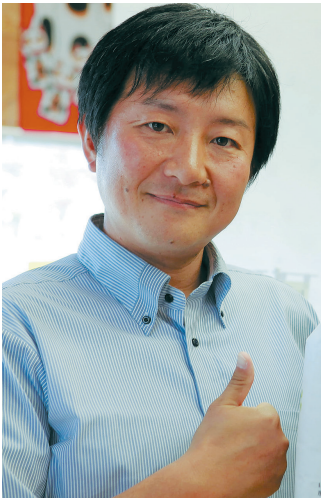


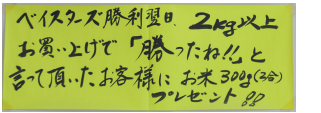
生産者と消費者の橋渡し

尾形米穀合同会社

五つ星お米マイスター・尾形厚志氏



尾形厚志共同代表



尾形米穀合同会社

共同代表 尾形 厚志
尾形 雄司
創業 明治30年(1897)
住所 〒990-0057
山形市宮町4-24-3
☎023-622-4243

山形米の専門店 ネットで増収

山形米の専門店「尾形米穀合同会社」が創業し130周年を迎えた。生産農家と消費者を美味しい米で結び付け、食卓に笑顔を届けている。オンライン販売もいち早く開始し、新型コロナウイルス感染症禍において、ネットでの売り上げは対前年比100%増と好調。五つ星お米マイスターでもある尾形厚志共同代表に、山形米販売にかける想いをうかがった。

「山形市内で屈指の米販売の老舗専門店です。」

「宮町の旧羽州街道沿いに明治30年(1890)10月の創業です。ちよら、ちょうど130周年になります。地域の方に親しまれ『子供のころにお使いでお米を買いました』

よ」といった声を良くお聞きします。私は大学卒業してすぐに神奈川県秦野市の米専門店で3年間修業を積みました。そこでは『甘さ』『粘り』『歯ごたえ』などそれぞれの特徴を活かしたPB(プライベートブランド)をつくり、お米のプロの資格を持つマイスターがブレンドし販売していました。」

「平成15年1月に交通事故で父隆男が急死。修業を切り上げ帰郷しました。4代目の父は手間をかけても人がやらないことをやろう。だれも売っていないものを扱おうという思いがあり、20数年前にコンビニエーターの導入を検討していたり、米屋の全国組織に積極的に参加したりしていました。そんなプロジェクトと一緒にやりたかったのですが、帰

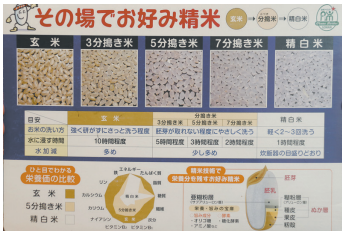
郷後、私は『五つ星お米マイスター』『ごはんソムリエ』『米食味鑑定士』の資格を取得しました。」

「山形米の専門店」を前面に打ち出しています。

「一般に、首都圏や都市部では全国各地から話題性やブランド力、価格競争力のある品種を集めて売るのが主流となっています。私どもの店は山形の米と生産者に徹底的にこだわります。産地に何度も訪れて稲の生育状況を確かめ、生産者の話に耳を傾けます。『この方の米なら自信を持ってお客様に勧めることができる』という厳選した米のみを仕入れます。有機栽培という言葉が一般的でなかった30年以上前から農業や化



ギフトショップでも好評「尾形米穀店コレクション」



米の旨味を引き出す精米方法

学肥料を使用しない米作りを行い希少品種『夢ごち』を栽培している大江町の米農家清水信一氏。平成24年の新嘗祭で皇室に『つや姫』を献上した小国町の石垣正憲氏は、特注の選別機を使って食べ応えある大粒の米を生産している。こだわりの米を生産する生産者の米作りへの想いを、しっかりと消費者に伝えるのが米屋の仕事だと思っています。地域に根差した米屋だからこそできる関係性、信頼感が強みです。」

「こうして仕入れた米は玄米専用の低温貯蔵倉庫で保管、最適な気温・湿度で品質を保ちます。敷地内には精米工場や店頭精米機を備え、お客さまの注文を受けてから精米します。精米機にお米を入れてスイッチを押すだけで、誰でも簡単にできるようなイメージがありますが、奥が深いのです。咖啡豆の焙煎とよく似ています。コーヒー好きな方ならよく分かると思うのですが、同じ珈琲豆でも焙煎具合で味が変わってくるように、同じ米でも精米のやり方次第で味が大きく変わってきます。旨味を最大限に引き出すには、その日の気温や湿度、品種ごとの特徴と保存状態を見極め、それぞれ精米機の設定を微調整していく必要があります。」

「例えば『ササニシキ』はとても削れやすいので、米の旨味が逃げてしまわないように弱めに精米します。逆に削りにくい『ひとめぼれ』は特徴のツヤの良さを活かすためにも、強めの設定で糠切れの良い米に仕上げます。米の状態や個性を見極め、旨味を最大限に引き出す技術が、プロの米屋の腕の見せ所です。」

「オンライン販売の先駆けで、県内外はもとより海外からも注文が寄せられています。」

「2008年からアマゾンのショッピングモールでネットショップを開始しました。価格競争に巻き込まれず、自分たちの強みをお客様に直接伝えようという思いです。弟雄司はファイナンシャルプランナー、上級ウェブ解析士の資格を持っており、ネットショップのマーケティングを担当しています。品質(もちもち・万能・すつきり)、精米(白米・玄米・分搗き米)、ギフトセット、希少品種といったタイプを「尾形米穀店セレクション」と名付けて販売しており、店舗評価ではほとんどのお客様から「満足」という評価をいただいています。」

「ネットのすごさは海外の方とも結び付きが生まれることです。スイス在住の福岡出身のお客様は現地の水(硬水)にあった「ミルクーク

イー」がお気に入り。米ニューオリンズ在住の関西出身の女性には、甘くて粘りがあり、もちもちとした食感の『夢ごち』を送っています。『もちろん地元の方々は大切なお客様です。注文(3kg以上)を受けて配達する『ごま宅』を行っており、高齢者や乳幼児のいる子育て世代に好評です。それと私はプロ野球横浜ベイスターズの大ファンです。球団の応援企画に加盟し、勝利した翌日には『以上お買い上げのお客様が『勝ったね!』と言っていただければお米300g(2合)をプレゼントしています。」

「食卓に笑顔」というスローガンを掲げています。

「ギフトセットを購入したお客様から『5歳になる息子と今日のお米はおいしかったね、明日はどのお米にする?』という声を楽しんでいます。『雪若丸を食べると昭和40年代の懐かしいお米の味を思い出した』という声も。美味しいお米を食べると、人は自然と笑顔になります。家族みんなが笑顔で食卓を囲めるように、美味しいお米を通じて食卓での会話のきっかけを作り、家庭だんらの機会を増やしていこう。そんな気持ちで、毎日お米と向き合っています。」