令和８年３月１０日
奈 良 県 三 宅 町
東洋ライス株式会社

奈良県三宅町と東洋ライス株式会社の包括連携に関する協定締結について
三宅町産米でつなぐ未来：健康・食育・農業振興、そして災害支援へ

左から三宅町長 森田浩司、東洋ライス株式会社代表取締役副社長　阪本哲生

この度、奈良県三宅町（町長：森田浩司、以下「三宅町」）と東洋ライス株式会社（代表取締役社長：雑賀慶二、和歌山本社：和歌山市、以下「東洋ライス」）は、令和８年３月１０日付で町民の健康増進や食育の推進、農業振興、災害時支援等を通じて地域活性化を目的とした包括連携協定を奈良県内で初めて締結いたしました。

具体的には、三宅町産米を「金芽米(きんめまい)」に加工し、令和８年度に試験的に町立三宅幼児園の給食で提供するほか、４月からは三宅町の未来を担うこどもたちの支援策の一環として、妊産婦のみなさまに心身ともに健康に過ごしてもらい、元気な赤ちゃんを産んでもらうことを目的にマタニティ応援プロジェクトを実施します。また災害時の支援、農業振興における「米の精」の活用などを検討しており、今後連携事業を拡大していく予定です。

※「金芽米」は、東洋ライス独自の加工技術によって、ビタミンやミネラルなどの滋養源である玄米の栄養を残したまま、美味しく、消化性に優れたコメです。一般的な精米加工ではヌカと一緒に取れてしまう、栄養と旨味成分が含まれる「亜糊粉層(あこふんそう)」を表面に残すことで、ほのかな甘みを感じられるのが特徴です。近年では、金芽米等の継続摂取による健康への効果を実証し、論文発表されています。

※「米の精」は、金芽米(BG 無洗米)の加工時に取り除かれた肌ヌカ(とぎ汁の元)を製品化したもので、100%米由来の有機質土壌改良剤です。優れた成分バランスを保有しており、土中の微生物の働きを活性化させることで土壌が肥沃化し、良質な味の作物が育ちます。また、有機肥料として稲や野菜に仕様されるほか、家畜の飼料としても利用されており、持続可能な循環型農業の実現を目指しています。

本協定では、以下の取り組みを推進します。

１．健康増進に関すること。
２．食育に関すること。
３．農業振興に関すること。
４．防災に関すること。
５．情報発信に関すること。
６．地域活性化に関すること。
７．その他本協定の目的を達成するために必要と認める事項に関すること。

【三宅町の概要】

三宅町は、奈良盆地の中央に位置する面積わずか 4.06 ㎢の全国で２番目に小さいまちです。ヤマト王権の直轄地である倭屯倉（ヤマトノミヤケ）が設置されていた５世紀頃から米作りが行われてきたとされ、大阪・京都の都心部にアクセスしやすい環境でありながら現在も美しい田園風景が広がる「ちょうどいい田舎」です。

「自分らしくハッピーにスモール（住もうる）タウン」をビジョンに掲げ、「対話・挑戦・失敗」の３つを軸に、まちの小ささを前向きに捉え、住民と行政、地域団体が一体となった顔の見える関係性を活かした協働のまちづくりを推進しています。

【東洋ライスの概要】

・設立＝1961 年（昭和 36 年）　・資本金＝1 億円
・事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、ＢＧ無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発･製造販売その他
・和歌山本社所在地＝和歌山県和歌山市黒田１２
・電話番号＝073-471-3011　・ＵＲＬ＝ https://www.toyo-rice.jp/