

令和8年2月3日

報道関係各位

宮城県加美町  
タカラ米穀株式会社  
東洋ライス株式会社

**宮城県加美町、タカラ米穀株式会社、東洋ライス株式会社  
包括的連携協定を締結  
～宮城県初、「金芽米」を活用した官民連携事業が始動～**

宮城県加美町（町長：石山敬貴、以下「加美町」）は、令和8年2月3日、町民の健康増進や食育の推進、農業振興等を通じて地域活性化を目的として、タカラ米穀株式会社（代表取締役社長：星広二、本社：宮城県富谷市、以下「タカラ米穀」）、東洋ライス株式会社（代表取締役社長：雑賀慶二、本社：和歌山県和歌山市、以下「東洋ライス」）と包括的連携協定を締結しました。なお、宮城県内で金芽米を活用した行政施策は初の取り組みとなります。

具体的には、タカラ米穀が調達した加美町産米などを「金芽米(きんめまい) ※1」に加工し、町内で出産されたご家庭へ「子育て応援ギフト」として金芽米を一年間提供(5kg×6回/年)します。さらに、町内の小中学校の学校給食や、ふるさと納税返礼品としての活用も予定しています。また、金芽米の副産物「米の精(こめのせい) ※2」を使った、循環型農業の実現や有機栽培米の推進などを検討しており、今後、地元産米を地域の活性化につなげるための連携事業を拡大していく予定です。

※1「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。

※2「米の精」は、金芽米の無洗米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。

**【包括的連携協定における連携事項】**

1. 農業振興に関すること。
2. 町民の健康（福祉）増進に関すること。
3. 教育・食育に関すること。
4. 地産地消の推進に向けた取り組みに関すること。

5. 防災（非常時の食糧提供）に関すること。
6. 環境保全に関すること。
7. その他本協定の目的を達成するために3者が必要と認める事項に関すること。

#### 【加美町の概要】

加美町は、宮城県の北西部に位置し、面積は約 461 ㎢あり、県内でも有数の面積を有しています。地形としては西部、北部、南部が山岳、丘陵地となっており、ブナなど豊かな森林を有する船形山や、加美富士と呼ばれ加美町のシンボルとなる“薬菜山”がそびえています。丘陵地から、鳴瀬川、田川などが町を貫流し、その流域は肥沃な田園地帯が広がりを見せ、丘陵地帯、高原、平野部における四季折々の自然の変化が満喫できます。

<https://www.town.kami.miyagi.jp/>

#### 【タカラ米穀株式会社の概要】

タカラ米穀株式会社は、富谷市に本社を置く「オールライスメーカー」ナカリグループの中核企業で、農家からの米の出荷・精米・加工から、小売店・スーパー・飲食店・給食向けへの販売まで、お米に関する一貫した事業を展開する米穀の総合メーカーです。最新設備を備えた精米工場で安心・安全な米を提供し、おにぎりや炊飯米などの米飯加工も手掛け、お米を通して、豊かさと安心を届ける食創造企業です。

・電話番号=022-351-6731   ・URL = <https://www.takara-rice.jp/>

#### 【東洋ライス株式会社の概要】

- ・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
- ・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/>