

令和8年7月3日

報道関係各位

長野県生坂村
東洋ライス株式会社

長野県生坂村、東洋ライス株式会社 包括的連携に関する協定を締結 ～生坂村産米の付加価値を高め、健康増進と農業振興を推進～

この度、長野県生坂村（村長：藤澤 泰彦、以下「生坂村」）と東洋ライス株式会社（代表取締役社長：阪本哲生、和歌山本社：和歌山市、以下「東洋ライス」）は、生坂村産米の付加価値向上と、村民の健康増進、食育の推進等を通じた地域活性化を目的として、令和8年7月3日付で包括連携協定を締結しました。

本協定に基づき、まずは生坂村の子どもたちを対象とした健康応援事業として、小中学校の給食で提供している地場産米を、東洋ライス独自の技術により栄養価を高めた「金芽米」として提供いたします。

また、生坂村産米の魅力を村外へ広く発信するため、ふるさと納税返礼品への活用を進めるとともに、道の駅「いくさかの郷」において金芽米の販売を予定しています。

さらに、金芽米の加工過程で発生する副産物「米の精」を有機質肥料として村内生産者へ提供し、生坂村の農産物のブランド価値の向上と、資源循環型で環境にやさしい農業の推進にも取り組んでまいります。

本協定を通じて、生坂村が抱える人口減少や農業従事者の高齢化といった地域課題に対し、地域資源である「お米」の価値向上を図りながら、「食」と「農」を核とした持続可能な地域づくりと地域の活力向上を目指してまいります。

※「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。

【包括連携協定における連携事項】

- (1) 農業振興に関すること
- (2) 健康増進に関すること
- (3) 食育推進に関すること
- (4) 地域活性化に関すること
- (5) 生坂村の魅力発信に関すること
- (6) その他本協定の目的を達成するために甲、乙が必要と認める事項に関すること

NEWS RELEASE

【長野県生坂村の概要】

生坂村は長野県のほぼ中央に位置し、北アルプスを望む豊かな自然と清らかな犀川に恵まれた人口約1,600人の村です。昼夜の寒暖差を活かした米やぶどうなどの農業が盛んで、農業は地域を支える重要な産業となっています。

【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
- ・ 和歌山本社所在地＝和歌山県和歌山市黒田1-2
- ・ 電話番号＝073-471-3011 ・ URL＝ <https://www.toyo-rice.jp/>

【本件に関する問い合わせ先】

- 生坂村 生坂村役場 振興課 眞島弘光 TEL：0263-69-3111
- 東洋ライス株式会社 企画広報部 間 TEL：073-471-3011