

人も自然もすこやかに 東洋ライス

東洋ライス株式会社

- 資本金：1億円
- 設立：1961年11月
- 従業員数：170名(2018年3月31日現在)
- 本社所在地：〒640-8341

和歌山県和歌山市黒田12

- 事業内容：環境と美味に配慮した稲作の土づくり事業、新品種の種籾事業、総合食品加工機器製造販売事業、光学電子機器、農業機器の技術開発と製造販売事業。輸出およびプラントエンジニアリング事業。とがずに炊けるBG無洗米および環境事業。金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の製造・販売事業。米加工品事業。炊飯指導事業。発電事業

●URL：<http://www.toyo-rice.jp/>

「アースト企業」に認定された。

また、近年、当社が長年培ってきたコメの加工技術により、コメがもともと持っている生薬機能を復活させただけでなく、食味も向上させた「金芽米」を開発。さらに、玄米の炊きにくい、食べにくい、おいしくないといった不備をことごとく

当社は、1961年に和歌山で設立した。そのきっかけとなった、コメのなから米粒と同じくらいの小さな石を選別する「石抜き機」は、近代精米工場の幕開けを告げる画期的な発明となった。

当社の社是は「技術を創造し、広げ、社会に高度の貢献をしよう」である。この理念に基づき、一貫して米穀業界にイノベーションをもたらす多くの精米機器を開発してきた。コメの味を実測する「味度メータ

ー」は、コメの味測定のスランダードとなった。世界で初めて開発した無洗米「BG無洗米」は、今日の無洗米の大半を占めるようになり、環境汚染防止に大いに貢献したとして、今年8月、米穀業界では初めて、環境省の「エコ・フ



石抜き機初号機



金芽米(右)、金芽ロウカット玄米(左)

解消した「金芽ロウカット玄米」も開発した。これらのコメが市場に広がるに伴い、ユーザーや、社員食堂に導入している企業からは、健康増進に関する情報が多く寄せられるようになった。多くの研究者によるエビデンスも出始めているなか、認知症予防に効果ありとの報告は特筆すべきことである。

当社では、これらの成果を社会にさらに還元するため、日夜普及に邁進している。

MESSAGE

生薬機能を復活させた
コメで国難を救済する

社長
雑賀慶二
さいか けいじ



病気で苦しむ人の増加や医療費の膨張は、国難ともいうべき事態です。この問題を解決するすべとして、従来の白米では失われてしまった生薬機能をコメに復活させ、それを国民が日常食とすることが挙げられます。当社は独自の加工技術を開発し、生薬機能を持ったコメを12年前に復活させ、普及を始めました。これにより認知症や生活習慣病などを改善するとのエビデンスも得ています。本事業はまだ緒に就いたばかりですが、東洋医学による「医食同源」の考え方を大切に、国民福祉の向上に貢献したいと考えております。

経団連会員の皆様におかれましては、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。