

# 株式会社石崎商店

本社 茨城県東茨城郡茨城町鳥羽田1675-19  
創立 1972年1月  
社員数 2026年2月19日現在 22名  
事業概要 米穀卸売業・小売業、登録検査機関



筑波総研株式会社  
代表取締役社長 瀬尾達朗

株式会社石崎商店  
代表取締役社長  
石崎稔氏

株式会社石崎商店  
本部長  
松下和平氏

株式会社筑波銀行  
石岡支店長 豊田雅彦

## 米を通じて豊かな食生活に貢献する

1965(昭和40)年に先代が事業を始めたきっかけをお聞かせください。また、石崎社長はどのようにして現在の事業規模まで拡大されたのでしょうか。

石崎家はもともと農家で、父は6人兄弟の長男として生まれ、子どもの頃から農業を手伝ったと聞いています。父が30代の頃に、菊の栽培・小売、潤沼しじみの行商をしながら、落花生、麦、米(玄米)など雑穀類の卸売を始めました。父は商売が大好きで、人との出会いや対話をとても大切にしていました。私も中学生や高校生の頃には、休日に農家へ行って落花生や米を集荷する手伝いをするようになり、生産者と接する父の姿をみていました。

私は卒業後すぐに家業を継がず、最初は会社勤めをしました。その会社で様々な人と出会い、実社会で見聞を広げるうちに商売の面白さに興味を持つようになりました。そうして父の希望もあり、24歳で会社を辞めて家業を継ぎました。

当時は、秋になると玄米や落花生を集荷し、千葉県、埼玉県、神奈川県など関東周辺の卸売問屋さんに、自分でトラックを運転して配達したりしていました。しかし、それら雑穀業の仕事は秋だけで終わってしまい、それ以外の時期は農業をしていました。今の本社がある辺りは全部畑で、陸稲、ごぼう、落花生、大根などを作っていました。私も父と同じく商売が好きだったので、一年を通して商売ができる方法を検討しました。そこで思いついたのが、精米を手がけることです。そうすれば、飲食店や弁当店などから一年中注文をいただけるだろうと考えました。さっそく小さい精米機を購入し、自宅で精米業をスタートしました。最初は精米能力5馬力から始まり、取扱量が増えるにつれて10馬力、20馬力と大型の精米機に更新していきました。

一つの転機となったのは、2003年にヨーロッパの業務スーパーとの取引を開始したことです。一気に取扱量が増え、2006年には現在地に事務所と精米工場、米穀用低温倉庫を新築し、2012年に現在の精米工場を



本社事務所と精米工場

## 農家と雑穀業の兼業から始まり 精米を手がけて事業を拡大



事業の歩みを語る石崎社長

建てました。そのスーパーは5年前に日本から撤退しましたが、別の取引先を紹介してくれたため、取扱量が落ち込むことなく順調に事業を続けることができました。

現在の精米能力は100馬力です。1時間に2トンを経米できるラインが2つあり、最大で1日500俵、30kg袋に換算すると1,000袋を仕上げる事が可能となっています。

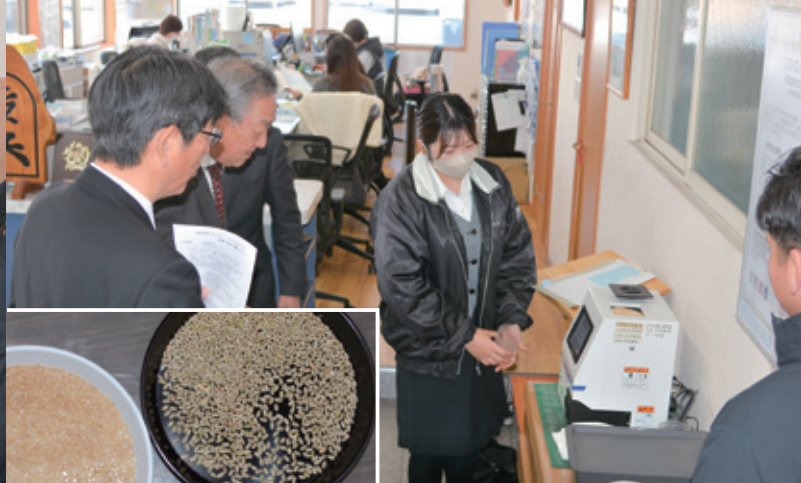
## 県内全域の農家約3,000戸から 全量買取で玄米を集荷

現在の主な仕入先や取扱銘柄についてお聞かせください。

当社が取り扱うのは県産米がほとんどで、主な仕入先は、北は大子町から南は稲敷市まで約3,000戸の契約農家さんを中心に、県内の集荷業者とも取引をしています。取引先を増やすことができた要因は、買い止め(買取を一時中断すること)をせず、どんなに販売が振るわない時でも全量買取を貫いてきたからです。特に令和7年産米は、在庫が膨らんで買い止めをした業者がたくさんいましたが、当社は方針を変えませんでした。農家さんにとっては、収穫した米の全量買取が約束されているのは安心感があります。そのため、大規模農家さんからは、別の大規模農家さんを紹介されることも多く、仕入先が



松下本部長（五ツ星お米マイスター／農産物検査員）が玄米の格付け目安を説明



玄米のサンプル

米粒食味計による検査の様子

年々増えています。小規模農家さんについても、各地域にまとめ役となってくれる農家さんがいて、連絡をいただければすぐに効率よく集荷して回る体制ができています。

当社が全量買取を貫けるのは、自社で精米をしているため販売の見通しがつくからです。また、玄米の保存には温度管理が非常に重要ですが、当社は1,100坪(内低温倉庫400坪)という大型倉庫を整備しているのも強みです。秋には新米で倉庫が一時いっぱいになりますが、精米して販売し、空いたスペースにまた玄米を保管する、というように回転させながら出荷し続けることができます。

主な取扱銘柄は、コシヒカリ、あきたこまち、ふくまる、にじのきらめきなどです。コシヒカリが猛暑に弱く減収傾向にある一方で、新しい品種のにじのきらめきは猛暑や台風に強い。コシヒカリに比べ1～2割ほど収量が多く、さらに冷めても美味しいという特性があります。また収穫時期が遅いため、品種の分散で収穫が集中しないよう調整することができます。例えば大規模農家では、あきたこまち、ふくまる、コシヒカリ、にじのきらめきの順で収穫しています。

## 等級の格付けから食味まで 自社で厳正に検査

集荷した玄米がどのように検査されているのか、お聞かせください。

玄米は、農産物検査法に基づき当社で検査を行います。昔、食糧管理法の時代は茨城県食糧事務所(現関東農政局茨城県拠点)の検査員が行っていましたが、現在は民間に委ねられており、当社は農産物検査員8名を擁する登録検査機関となっています。農産物検査員というのは、米穀等の品位、銘柄、等級などを検査し、証明することのできる専門家です。

まず生産者から検査の委任状を提出してもらいますが、そこには品種、種の購入先、栽培面積、生産履歴、収穫量など、法律で定められた項目を全て正確に記入していただきます。

集荷して倉庫に運び入れた玄米は、農家別にパレットに積んで倉庫に保管し、翌日に当社の農産物検査員が抜き打ちで検査をします。一皿に約1,000粒のサンプルを取り、カメムシによる斑点米、未熟米、胴割れなどを数え、格付け(1等米・2等米・3等米・規格外)をします。同時に、米の銘柄が委任状通りで間違いのないかを確認します。当社の検査員は、粒の形や色を見れば銘柄や等級をおおむね判別することができますが、検査項目に従って厳正に検査しています。コシヒカリの場合、ここ数年は猛暑続きの影響で1等米と2等米が約半々ですが、にじのきらめきは1等米が7割以上という比率です。

さらに、米粒食味計で食味値(アミロース、タンパク質、水分、脂肪酸度による総合評価)を計測します。食味値は、水の質、土壌の質、昼夜の寒暖差、その年の気象の違いによって、米の甘みや粘りは少しずつ異なります。70点以上は普通、75点以上はやや良、80点以上は良、85点以上は極上というのが目安で、やはり70点と80点では実際に食べると美味しさに差があります。

## 生産者6人の玄米を混合し 安定した美味しさを実現

精米原料のブレンドや精米工程について、御社のこだわりをお聞かせください。

ブレンドのこだわりは二つあります。一つは、コシヒカリに関しては食味値が80点前後の玄米の品質をチェックし、良いと判断した生産者を選別します。そのうち6人の生産者の玄米を混合して精米をします。それによ



検査済みの玄米を投入する原料タンク



精米機による研削・摩擦工程を見学

り味のばらつきが出ず、常に高品質な米を出荷することができます。これは、当社が集荷した玄米を生産者別に検査・保管しているから実現できることです。お客様からも、「いつも美味しく、一年を通して味が安定している」と評価していただいています。

もう一つのこだわりは、今搦米と秋搦米を混合することです。那珂川から北の地域の中堅農家さんは、収穫後に籾保管をしています。籾がついたままなので鮮度が保たれ、それを春になってから売る農家さんが結構います。その籾搦りをしたものを今搦米、秋に仕入れて保管している玄米を秋搦米といいます。それを同様に食味値が高い生産者6人(今搦米と秋搦米を3人ずつ)選別して混合します。秋搦米はご飯が固めに、今搦米はご飯が柔らかめに炊き上がるため、半々に混合することによって理想的な艶、甘み、粘りが出て、一層美味しくなります。

こうして独自にブレンドした玄米を、コンタミネーション(異物混入)防止に対応した精米工場では精米します。まず、1機1.8トン投入できる原料タンクに玄米を入れ、玄米精選機でゴミ・小石等の異物を除去したのち、玄米混米機で攪拌して均一に混ぜ、玄米石抜機で再度石・ゴミ等を除去します。その玄米を精米機にかけて、研削～磨擦～磨擦により穀温が上がらないように精米し、白米精選機(シフター)で碎米等を除去します。さらにランクの高い選別機に2回通してガラス・プラスチック・着色粒等を除去します。白米タンクに送られた米は、振動する篩い網を通してヌカ玉・碎米を除去し、白米包装機(パッカー)で計量・包装します。その後、金属探知機を通して最終検査を行った後、出荷となります。

こうしてその日精米した米を事務所で炊いて、従業員みんなで毎日食べています。私は昼とは別の米を翌朝にも炊いて食べます。お客様に販売する米を自分たちも食べて、「これなら間違いなく美味しい」と思えば自信をもってご提供することができます。こうした取り組みを続ける

ことで信用を得られ、長きにわたる取引ができると思っています。



工場内は整理・整頓・清掃・清潔を徹底

## 玄米と精米を半々の割合で 県内全域と首都圏の一部に販売

### 販売戦略や販売先についてお聞かせください。

当社は昔から、玄米と精米を半々の割合で販売しています。その理由は、相場の変動に対応するためです。玄米の場合は、相場が上がれば利益が出ますし、下がれば差損が出ます。一方、精米の場合は相場が変動しても簡単に値段を上げ下げできず、値段の動きはなだらかです。しかも米は現金仕入れが慣習で、大手量販店などへの販売先は翌月末払いの売掛金となるため、精米の比率が増えると相場によって資金面が大変になります。そのため、相場が落ち着いている時期に仕入れた玄米を相当量在庫しておいて、相場をみながら計画的に玄米と精米を販売していく必要があります。

米の相場はここ数年乱高下が激しく、とくに令和6年産米と7年産米は、30年に一度あるかないかの大相場となっています。かつて1993年に冷夏による大凶作で「平成の米騒動」が起こり、米の値段が跳ね上がってタイ米を緊急輸入したことがありました。その後、東日本大震



パッカー室で精米した米を計量・包装する



包装後、金属探知機を通して最終検査

災やコロナ禍で大きく値下がりしています。近年は、インバウンド需要が増えても2023年の猛暑による不作で受給バランスが崩れ、再び高値となっています。このように相場の変動があるので、玄米と精米をバランスよく販売するスタイルを長年にわたって続けています。

主な販売先は、県外は東京都・埼玉県・千葉県などの量販店、食材卸、県内は量販店、給食センター、介護施設、病院、飲食店、弁当店など約300件となっています。鹿行、水戸、日立、土浦、取手など県内に配達ルートを張り巡らせており、小口のお客様には20kgでもお届けしています。

## 五ツ星お米マイスターがお客様に炊飯等のアドバイス

松下本部長は「五ツ星お米マイスター」に認定されているとのことですが、これはどのような資格なのでしょう。また、資格をどのように活用されていますか。

お米マイスター認定制度は、一般財団法人日本米穀商連合会が認定する民間資格です。三ツ星お米マイスターと五ツ星お米マイスターの二つのランクがあり、三ツ星の方は筆記試験で合格できますが、五ツ星になると内容が非常に高度かつ専門的になり、認定者数は全国で476名、茨城県では7名のみとなっています(2022年9月30日現在)。認定試験の内容は、精米技術、玄米鑑定、米穀商品説明、炊飯技術、食味官能評価、米穀ブレンド技術、炊飯指導技術と多岐にわたります。私が受験した年には、あまり品質の良くない米がサンプルで送られてきて、それをどのようにして一番良い状態で炊き上げるかが課題として出されました。そのレポートを事前に提出し、後日、個別面談試験を受けました。

最近ではテレビに五ツ星お米マイスターが出演し、備蓄米の美味しい炊き方などを紹介することもあります。しかし一般の皆様には、この資格がどんな場面で生かされ、どのように役立つのかはあまり知られていません。私の場合、もちろん精米のご提案もしますが、そこから先の炊飯に関して活用しています。飲食店などのお客様は、無洗米の水加減はどうすればいいか、炊飯後の変色を防ぎたい、今の炊飯の仕方が本当に正しいのかなど、炊飯について様々な課題を抱えており、お客様と連携しながら課題解決に当たっています。例えば、弁当店で3升をまとめて炊飯すると、自重がかかって下の方の米がべとついてしまいます。そこで、一度にまとめて炊くのではなく、1升炊きの炊飯器を3つ用意して常に炊きたてを提供してはどうかとアドバイスしました。他にも、本当ならもっと美味しく炊けるのに、米の良さを引き出せていない方がたくさんいらっしゃるの、米を販売した後のフォローは本当に大切だと思っています。

## 価格の安定で「三方よし」に

消費者よし、生産者よし、流通業者よしの「三方よし」を目指しているとのことですが、現在の市場の状況なども踏まえて、石崎社長はどのような状態を「望ましい」とお考えでしょうか。

私たちは、常にお客様の目線で考え、お客様が求める商品を提供することをモットーに事業に取り組んでいます。そして、生産者と情報交換をしながら、消費者の方々に美味しいお米を食べていただくための米作りを推進していくことを使命としています。

先ほども相場についてお話しましたが、20年前から米の安値が続き、特に東日本大震災とコロナ禍で2度にわたって一俵1万円を割るほどに下落し、「この値段で



本社事務所と大型米穀倉庫



高さ6mのパネルに囲まれた米穀用低温倉庫

は、もう稲作を続けることができない」と、米作りをやめざるを得ない農家さんがたくさん出てしまいました。一転して、令和6年産米・7年産米は異常なまでに価格が暴騰しています。やはり米は日本人の主食ですから、価格の安定が求められます。私個人の考えですが、コシヒカリの玄米が一俵2万円から2万5,000円くらいで安定すれば、農家さんの生産意欲が維持できるのではないかと思います。それを、私たち米穀業者が適正な利潤を乗せて量販店等に卸し、5kgの小売価格が2,500円から3,500円くらいになれば、消費者にも納得して食べていただけるでしょう。みんなにとって理想的な“ほどほどの価格”を維持するのは非常に難しいことですが、消費者よし、生産者よし、流通業者よしの「三方よし」となる、安定した価格での流通が望ましいと考えています。

## 100年企業を目指し 海外へ販路を広げる

創業から60年余りが過ぎ、100年企業に向けて、また、日本の食文化を支える企業として、御社の今後の展望についてお聞かせください。

100年企業は県内でも数少ないと思いますが、当社もまずは100年企業を目指して事業を続けていくことが目標です。そのためには時代の流れに沿って、会社も変化していかなければなりません。これまでも毎年何かしらの設備投資をしており、一昨年は無洗米機を導入し、今年4月には大型倉庫の建設、来年には精米ラインの1ライン増設を予定しています。

一方、少子高齢化で日本の人口が減り、米の需要が減少傾向となるため、海外へ販路を広げようと計画しています。県でも米の輸出を推奨しており、2年前に食品安全管理基準の国際規格「FSSC22000」の認証を取

得し、昨年は輸出に必要な真空パック機を購入しました。初年度はアメリカに精米200トン・玄米100トンを輸出しようと検討中で、将来的に東南アジアやヨーロッパを含め1,000トン程度まで拡大したいと考えています。海外では家庭でご飯を炊く習慣がなくても、和食ブームに乗って主に業務用での需要が見込まれます。

当社の経営理念は「私たちは米を通じて豊かな食生活に貢献する事を目指します」です。今後は海外の市場を開拓しつつ、国内の需要をさらに伸ばす努力を続けながら、茨城の生産者に美味しい米を作っていただき、国内外のたくさんの方々喜んで食べていただけるよう努めてまいります。



五ツ星お米マイスターの認証マーク



インタビュー日 2026年2月19日  
 (聞き手：筑波総研株式会社 代表取締役社長 瀬尾達朗)  
 取引支店：株式会社筑波銀行 石岡支店