

会派視察報告書

大崎市議会 政務活動報告書

1. 視察概要

会派名	大志会
視察者名	山村康治 富田文志 相澤久義 相澤孝弘 関武徳
日時	平成24年8月9日～11日(3日間)
視察先	(1)(株)サタケ広島本社(広島県東広島市) (2)百瀬機械設計(株)(愛知県安城市) (3)(株)グリーンハウス(横浜市都筑区)

2. 視察内容

視察項目	(1)カントリーエレベーター及び GABA 米について (2)スターリングエンジンの開発について (3)外食産業における米流通の現状と課題について
視察内容	(1)東日本大震災により、大変な被害を受けた農業分野の復興のため、災害復興交付金事業の地域資源利活用施設整備事業の認可を受け、カントリーエレベーター建設が予定されている。 それを受け、コメ収穫後の乾燥調製から精米・炊飯に至る機械技術の最先端と、多様化する消費ニーズの実情・販路拡大への可能性について先進事例調査を実施した。 (2)地球温暖化の主な原因と言われているのは、二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの増加で、中でも電気を起こすための二酸化炭素の排出量は減るどころか増加しているのが現状である。 そのような中で、注目を浴びつつあるのが「スターリングエンジン」である。スターリングエンジンは、熱を利用し気体の膨張と収縮を繰り返すことで連続した運動を生む装置で、原理は至ってシンプルなものである。 ヨーロッパやアメリカでは、システム開発や建設が計画されているとのことで、日本でもようやく船舶のディーゼルエンジンの排熱を利用する研究が進められているが、市場で利用されるまでには至っていないのが現状。 (3)「人に喜ばれてこそ会社は発展する」を社是とし、1947年に創業した国内グループ店舗2,000店舗余りを経営する年間1万トン以上の米取扱数量実績を持つ企業戦略を研修目的とした。 フードビジネスを展開するには、産地との信頼関係が何より重要で、とりわけ米については安全性はもちろん、年間を通して安定した品質と適正な価格がポイントだと言う。 全国のグループ店どこで食べても同じ美味しさを味わって頂くため、全国から集荷される米の均一した食味保持のために、食味計による計測と専門の社員による食感テストは毎日欠かさない作業で、それを基にコンピューターでブレンド比を決めているとのこと。 考察 【所感・課題・提言等】 (1)最先端のカントリーエレベーターの施設構造及びシステムラインや付帯設備として開発された「GABA 米」製造プラントは、大崎市で建設予定のカントリーエレベーターにも導入を検討する価値が大いにありと捉えたところである。 (2)「この先開発が進んで、もっと低い温度の排熱利用で発電が出来れば、身の回りの家庭にある機器を利用した発電が可能になる。その日を夢見て研究・開発に取り組んでいく。」百瀬社長の想いが一日も早く実現出来ることを願います。 (3)徹底した品質管理と消費者ニーズへの的確で敏感な反応や、怠ることのない商品開発研究取組等、まさに目を見張るものばかりでした。 また、宮城県産米は利用されていないことから、大消費地で事業展開しているフードビジネス業界へのアプローチと販売戦略のあり方を早急に検証しなければと強く感じた。 他会派との 合同実施 ・無

以上