



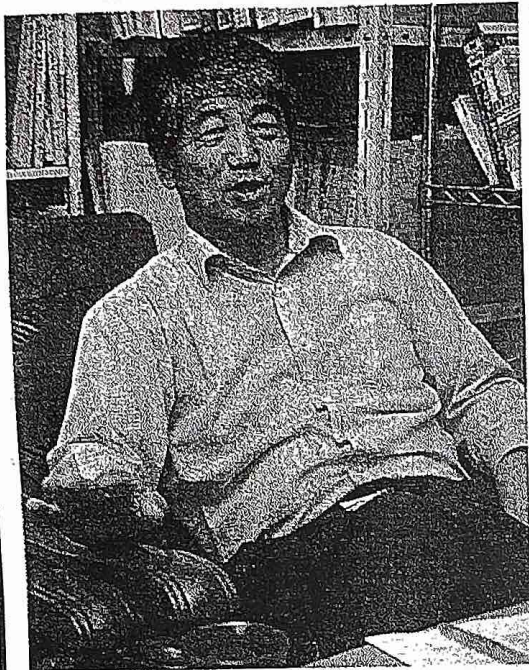
英、仏、独、米、カナダ、台湾、シンガポール、アラブ首長国連邦(UAE)……。県産米を世界中に輸出している会社がある。秋田市の「エムアンドエム」だ。

社長の佐々木正光さん(60)は大仙市の農家出身。学生時代に世界を旅し、都庁勤務を経て1978年にUターン。89年、エムアンドエムを設立し、みそ、乾燥納豆、お茶、日本酒など自社製品の開発・販売を行うことも、「国内でだぶついている米のはけ口は海外しかない」と考え、約10年前から米の輸出に取り組んできた。

輸出する米は、実家や、契約農家の田んぼで栽培するおきたこもち。おいしく食べてもらおうと、現地の卸売業者に業務用精米機を買ってもら

### 5/ コメ、海外へ

長年取り組んできた輸出の実情を語る佐々木さん



# 販路拡大焦らずに

い、玄米で輸出するケースが多い。発芽玄米や白米も含め、輸出量は年間40〜50トに上るといい、各国の小売店や日本料理店などに卸されている。これまで販路を広げられた理由は、「行動力」に尽きる。各国で開かれる食品展示会に積極的に参加するだけでなく、現地で空いた時間に大使館に行つて情報収集したり、

バイヤーや日本料理店を訪ねたりして、とにかく動き回る。知り合った輸入業者やバイヤーを秋田に招き、自然豊かな環境や田んぼを直接見てもらうことも多い。田んぼ近くを流れる雄物川の河川敷に下り、川の水をグイと飲んでみせる。「最初は驚かれるが、それくらい清らかな水、いい環境で米を作っているのか

と、納得してもらえる」。昨年は英国のロンドンに約15トを出荷した。フランス・パリには今年、2か月に一度のペースで1トずつ輸出している。英国は在留邦人、フランスは現地市民の客が多いという。

米国は、日本食の普及が著しいが、西海岸やハワイは米の流通量が多く、価格競争に巻き込まれる。このため、東海岸で販路を探し、ニューヨークのすし店に出荷している。

最近注目しているのはドイツだ。日本と歴史的なつながりも深く、ドイツ人と話をすると、日本人と通じる雰囲気を感じる。日本食への理解も深まりつつあり、販路拡大のチャンスがあるところにいる。

ただ、「日本の米、秋田の米を選んで食べる人間が、世

界全体に広がらなければいけないか。日本産と遜色のない外国産米も存在することを考えれば、市場規模がいきなり10倍や20倍に伸びることはない」と冷静な分析もする。

(佐藤直信)

1月から連載した「天恵豊穰」は、今回で終了します。