

対象国農業分野における開発ニーズ(課題)

- ・生産された米の付加価値付けが弱く、稲作農家の収入が低水準にとどまっている(碎米は完全米に比し3割以上安値)。
- ・バリューチェーン等に関する情報・知識を農民がほとんど有していないため、農業分野におけるテクノロジー導入や民間部門との協働が難しい。

提案製品・技術

- ・元禄2年創業の330年に亘り、蓄積した粃製造技術を活用した手作業に拘った生産技術。
 - 堺商工会議所認定の堺技衆にも選出。
 - 生きた酵素による健康促進効果の高い粃、甘酒、味噌、醤油、味醂等の粃由来製品を製造・販売。
 - 「手作業」なので大型機械が不要。

本事業の内容

- ・契約期間:2021年8月~2022年6月
- ・対象国・地域:カンボジア国バタンバン州、シェムリアップ州、プノンペン市、コンポントム州
- ・案件概要: 完全米・碎米を使つての粃製造についてニーズ調査を行う。(想定対象:農業省、王立農業大学、現地農家、現地日系企業等)。また、現地での発酵食品の類似製品の有無、需要も調査。



開発ニーズ(課題)へのアプローチ方法(ビジネスモデル)

- ・提案法人と現地パートナーによる合弁会社を設立し製造工場を立ち上げる。
- ・現地複数農家と提携をして破碎米の調達を行う。
- ・在留邦人4千人、日本レストラン等200社に粃加工食品の塩粃、味噌、醤油、甘酒を販売。
- ・地場レストラン向けに塩粃を肉軟化マリネ液として販路開拓を行い1千平米のレンタル工場を立上げ。
- ・現地農家、食品加工会社と提携をして粃関連製品の製造方法を教える。

対象国に対し見込まれる成果(開発効果)

- ・米粃の需要を拡大する事で、原材料として50%程度破碎した碎米の実用化も検討。
- ・碎米への付加価値付けにより米の価値・需要が向上、農業振興・農村部の生計向上。
- ・提案法人および現地提携会社が粃関連製品製造をおこなうことにより、粃由来の肉軟化剤や果実酒等の粃加工食品(6次産業商品)の開発・製造が進展し、営農の多角化及び商業化につながる(新たなフード・バリューチェーンの構築)。

Development Issues Concerned in Agricultural Sector

- Rice farmers' incomes remain low due to low valued added rice products (A price of broken rice is 30% cheaper compared to unbroken rice).
- Farmers hardly have sufficient knowledge of value chain which prevent them installing advanced agricultural technology and collaborating with private sector.

Products/Technologies of the Company

- Amekaze's production technology focuses on manual work utilizing the accumulated malted rice manufacturing technology built in 1689.
 - Amekaze has been selected to Sakai Wazashu by the Sakai Chamber of Commerce.
 - Amekaze manufactures and sells products with living enzymes, which bring highly health promotion effect, such as malted rice, amazake, soy sauce, and mirin, which are highly effective in promoting health through.
 - Large machinery is not required since it made by manual work.

Survey Outline

- Survey Duration : August, 2021 ~ June, 2022
- Country/Area : Battambang province, Siem Reap province, Phnom Penh City and Kampong Thom province, Cambodia
- Survey Overview: Conduct market survey on the production of malted rice using complete rice and broken rice. (Target: Ministry of Agriculture, Royal Agricultural University, local farmers, local Japanese companies, etc.). We also investigate similar local products of fermented foods and their demand.



How to Approach to the Development Issues

- Establish a joint venture between Amekaze and a local partner to set up a manufacturing plant.
- Procure broken rice in partnership with multiple local farmers.
- Sell processed food such as malted rice, miso, soy sauce, and amazake to 4,000 Japanese residents and 200 Japanese restaurants.
- Develop sales channel using salted sardines as a meat softening marinade for local restaurants and set up a rental factory of 1,000 square meters.
- Teach local farmers and food processing companies how to produce malted rice related products.

Expected Impact in the Country

- As a raw material for malted rice, it can be used even with broken rice that has been crushed to about 50%.
- Improvement of value and demand of rice and livelihoods in rural areas by adding value to broken rice.
- Building a new food value chain to local farmer by manufacturing malted rice related products.