

特定商取引法の第30条に位置づけられた通信販売業界を代表する公益法人（1983年設立）である通販協会が発行する情報誌（JADMA）にて、5ページにわたりアルファ食品が特集されました。



【特集】

ユニーク商材と通販

アルファ食品株式会社

営業本部 営業2部 通信販売室 課長代理 吾郷拓郎氏 インタビュー



■ 通信販売取引改善のための
通販広告実態調査（新聞折込チラシ編） 広告適正化委員会
■ 通販110番 〜2017年度 消費者相談件数とその概要〜

公益社団法人 日本通信販売協会



アルファ食品株式会社

営業本部 営業2部 通信販売室

課長代理

吾郷拓郎氏

インタビュー

ユニーク商材と通販

「米食の普及」に
貢献した独自技術

——まず、アルファ化米を製造するようになったきっかけから教えてください。

吾郷 もともとは1965年にアメリカ政府の要請を受けて米軍の携帯食を供給することから始まっています。それをきっかけに、もともと手軽で、もともと持ちやすい食料がでかいと技術を開発し、昔からある「干し飯」（ほし飯）という、天日干ししたお米を応用したアルファ化米を1967年から生産しています。事業としてのスタートは、1971年に学校給食の供給を行ったことです。

——アルファ化米が学校給食から始まっているというのは意外な気がします。

吾郷 今でこそご飯は、学校給食で週4〜5回は出されていると思いますが、1960年代の学校給食といえばパンが主流でした。そこで、子どもの米離れを懸念する声があがって、ご飯食を広めて

長く愛される通販企業はユニークな商材を扱っていることが多い。今回紹介するアルファ食品株式会社もそのなかの1社だ。1966年の創業以来、「アルファ化米」を軸に学校給食、防災備蓄食など幅広い分野で支持を集めている。同社営業本部 営業2部 通信販売室 課長代理 吾郷拓郎氏に同社のユニークさの原点を聞いてみた。

プロフィール 吾郷拓郎氏

1978年8月9日生まれ（39歳）。2002年4月にアルファ食品株式会社へ入社。3年間は本社業務課で出荷・在庫管理を担当。その後、営業部へ配属され、量販店、非常食、学校給食を担当。大阪で4年半、東京で3年半、島根で3年の経験を経て、2年前に通信販売室に着任。現在に至る。

〒 出雲大社
● アルファ食品株式会社





お赤飯のアルファ化米

いこうという国の動きがあり、弊社の技術とうまく合致したというわけです。どうということかという点、実は当時、学校給食というのはパン屋さんが供給しているケースが非常に多かったのです。そんな状況のなかで、いきなり米食を導入してしまうと、炊飯設備の導入などいろいろな問題が生じてしまう。そこで、パン屋さんにあるオーブンのようなものでも調理ができるご飯はないかということ、白羽の矢が立ったのが我々だったというわけです。アルファ化米は炊飯したお米を乾燥させていますので、再度熱や水分を加えると簡単に元に戻せます。洗ったり浸け置きもいりませんし、米の

とぎ汁が出たりということもない。これならパンを焼く調理器具でも調理できるのではないかとということで、いろいろ試行錯誤を行って、全国学校給食会連合会という国の機関と製造委託契約を締結して、学校給食への供給を始めたというわけです。

——学校給食への供給からどのような経緯で通販に参入したのですか。

吾郷 学校給食は順調に推移していましたが、この技術をもっと他の分野でも活用できないかと模索するなかで、最初は、スーパーの総菜コーナーでパック売りされている「おこわ」などの原料を納めるという、業務向け商品から始めました。そこから徐々に、ご家庭の炊飯器で炊けるお赤飯やおこわ、非常食とラインナップが増えていきました。通販に参入したきっかけは、「口コミ」ですね。直販をするなかで最初は地元の方々や、従業員が自分たちの知り合いに勧めていました。その方たちがさらに知り合いへ、そしてさらに遠方の親戚や友人にもという流れで口コミが全国に広がっていったのです。我々のもとにも全国から欲しいという声を多数いただくようになったので、今から約20年前、通販事業を開始したというわけです。この「口コミ」というのが、私たちの通販の最大の強みだと思っています。

お赤飯の「伝統」を 後世に伝える義務がある

——アルファ化米を扱う同業のなかでも、お赤飯があるというのはかなり珍しいのではないですか。

吾郷 そうですね。非常食を扱っているのは私どもを入れて数社ありますが、通販で本格的なお赤飯を扱っているのはうちだけ。ちなみに、他社さんの中には色素や食紅を使ってお赤飯のお米を着色されるところもあるのですが、当社は小豆の煮汁のみを使って色と風味づけをしています。このように競合が少なかったり、昔懐かしい味という点が、昔からのお客様に支持されている理由かもしれません。

——お赤飯を始めたのはいつで、どういうきっかけからですか。

吾郷 アルファ化米を開発した7年後の1974年です。これは私の推測ですが、我々は田舎の企業ですので、いわゆるマーケティング的なことから始めたというより、学校給食事業のなかで、子どもたちに、日本の昔ながらのお赤飯というものを食べてもらいたいという想いがあつたからではないでしょうか。もちろん、国からもそういう要望があつたのではないかなと。

——そういえば、お赤飯の啓発運動もされていますね。



日本の貴重な食文化であり、後世に残していく義務があると思うのです。そこで2011年に弊社が中心になって、赤飯文化啓発協会というものを設立して、11月23日を「お赤飯の日」として登録させていただきました。そこで少しずつですが、通販や、学校給食、量販店など様々な方たちにご協力いただきながら啓発活動を行っています。

——なぜ11月23日なのでしょう。

吾郷 全国の神社では毎年11月23日に、護国豊稷を願って「新嘗祭」というお祭りが行われます。一説によると、そこで献上する赤米や穀物が、お赤飯の起源ではないかという話もあるので、この日にさせていただきます。こういう記念日を



徹底した品質管理

つくった理由のひとつは、お赤飯の意味がわからなくなってきた世代も増えてきたので、あらためて食事に込められた感謝や祝いの心を知っていただきたいということがあります。昨年、通販のセミナーで20代の若い方たちと一緒にグループディスカッションをした際、お赤飯を食べたことがないという人がいて本当に驚きました。でも、その一方でコンビニのおにぎりのなかには必ず、お赤飯が人気ベスト5圏内に入っている。腹持ちがいいことが若い世代に支持されているらしいのですが、やはり伝統食としての側面もあることも知っていた。私たちにはそれを伝える社会的使命があると思っています。

非常食のアレルギー対応を 阪神・淡路大震災から開始

「お米が水で戻せるというのが不思議ですが、そのあたりのメカニズムを教えてください。」

吾郷 簡単に言うと、精米して炊飯したお米を乾燥させるのです。普通、穀物というものは水と熱がないと食べられませんが、消化できずお腹を壊してしまう。これは、お米のでんぷん質というものが、精米時には食べても消化されない「ベータでんぷん」という状態だからです。それを炊き上げるとアルファ化して食べられる状態になる。でも、放っておくとまたベータ化してしまうので、温風乾燥で水分値を落として、アルファ化を保つ加工をしているのです。だから、そのまま食べることもできますし、水で戻して食べることもできるというわけです。でんぷんがベータ化して固まっていると水分が入らない。でも、アルファ化すると、いわば開いた状態になるので、水分が入りやすくなる。このアルファ化を維持したまま乾燥させるので、水を入れると炊飯した状態が復元されるのです。もちろん、ただ乾燥させただけではお米同士がくっついてしまうので、そうならないようにするのが、弊社の独自技術というわけです。

「そのような技術面以外で、御社独自で取り組んでいらっしゃることはありますか。」



パッケージに酸化防止の工夫が施された災害用安心米

吾郷 アレルギー対応でしょうか。今でこそ競合のメーカーさんたちも行っていますが、弊社が力を入れたのは阪神・淡路大震災の時。当時は非常災害時に支給される食料というのは、どうしてもアレルギー疾患を持っている方たちへの配慮まで気が回らないという部分があり、お腹がすいても小麦が入っていて食べられなかったなど、お困りの方が多い。活用していただけるよう、最初からアレルギー物質27品目を使っていないものを作れないかということで開発をスタートしました。その後いくつか震災が起きた時も、こういう商品があつて良かったというお声をいただくようになりました。



アルファ食品株式会社 会社概要

社 名 ○アルファ食品株式会社
所 在 地 ○本社・工場：鳥取県出雲市大社町北荒木645番地
設 立 ○1966年6月29日
食品の製造・販売、食品添加物の製造・販売、
海産物の加工並びに販売を目的として設立される。
業 種 ○アルファ化米を主体とした、米加工食品の製造・販売
資 本 金 ○3,600万円
代 表 者 ○代表取締役 篠原隆

<http://www.alpha-come.co.jp>

「奇をてらったもの」を 作らない理由

——お客様はどのあたりの年齢層が多いですか。

吾郷 今は70代が一番多いですね。昔からDMが主体で、大半が長く利用していただいているお客様です。ご注文は電話が7割、残りが封書、ハガキ、FAX。オンラインも一応やっていますが、あくまでDMをご覧になってオンラインで頼みたいという方向けなので5%くらいでしょうか。コールセンターは外注せず、自分たちで対応しています。お客様との距離が近いというメリットもあります。例えば、お客様には、喜んでいただけるような風景写真とともに、毎月手書きの



お客様からの手紙と返信メッセージ

挨拶状も同封させていただいており、これが大変好評です。また、梱包した商品には、アンケートハガキを同封していますが、そこでお返事をいただいたお客様には、コールセンターのスタッフが一枚一枚お礼状を書かせていただいています。あまり目立つことではなく、小さなことかもしれませんが、このあたりが弊社をご支持いただいている重要な部分でもあると考えています。また、新規客への取り組みとしては、やはりお赤飯を柱としてPRしつつ、ご飯は秋口に需要が増える傾向があるので、そこに合わせて松茸のおこわなど新たにリニューアルした商品を訴求していきたいです。

——商品開発はどのようにされていますか。

吾郷 研究開発部に対して営業の販売担当が企画を投げかけ、それを形にいくという流れです。また、営業の取りまとめをする東京の営業推進室から企画が生まれることもあります。例えば、最近では、リブランディングというくらいガラリとパッケージを変えました。鶴や亀というおめでたい生き物や食べ物を絵に表現していく吉祥文様という柄を採用したのですが、ご高齢の方は絵手紙などを非常に喜んでくださるので、そういうものがパッケージにも取り入れられないかという企画からスタートしました。最終的には、ギフト感をより強めるため、ふろしき柄を採用してみたり、ちよっと上品さ加減を出してみたりなどの調整を

行って、百貨店さんなどにも提案していきたいですね。

——アルファ化米を扱う競合もいくつかあるなかで、貴社ならではの強みは何だとお考えですか。

吾郷 ラインナップをご覧になればわかっていただけたと思いますが、弊社は奇をてらったものは作っていません。これは昔からある食事をもっとおいしくできないかという考えが我々のベースにあって、聞いたことがない商品よりも、



パッケージに吉祥文様をあしらった「出雲のおもてなし お試しセット」

聞いたらピンとくるような商品、そのなかでも「懐かしさ」に重きを置いている点でしょうか。あと、アルファ化米を扱うメーカーさんは災害用を主にしていて、どうしても「アルファ化米＝非常食」という認知が高いと思いますが、弊社の場合はそもそもの成り立ちが学校給食ですし、長く一般家庭向け商品を扱っています。学校や量販店さんなど様々なチャネルを経験していますので、そのあたりが他社とは違う強みだと考えています。

「伝統食を手軽に」で 食育に貢献

——学校給食や備蓄食、非常食という分野に長く携わってきたことと思うこと、または最近の課題などがあれば教えてください。

吾郷 まず、学校給食で望まれていることは、やはりアレルギー対応ですね。最近、アレルギーをお持ちのお子さんが非常に多くなってきたので、そのあたりの安全を意識した需要はかなりありますね。非常食というところにも関わりますが、給食センターに災害時の備蓄をするという自治体もありますので、そこでアレルギーを考慮しなければいけないという声もよくあがってきていると、営業現場から聞いています。もちろん、このあ



給食用商品

たりは我々もかなり以前から力を入れてきた分野ですので、自治体、学校の栄養士さんなどはもちろん、同業のメーカーさんなどとも情報交換しながら対応していきたいですね。あと、自治体の備蓄というところでは、外国人の方たちが非常に増えてきていますので、そのあたりの多様性にもしっかりと対応していかなければ、そもそも土俵にも上がれないという状況になっています。例えば、出雲市の工場では、ブラジル人の方たちが多く働いています。東京オリンピックで外国人観光客の方たちも増えてきていますので、その一環として我々も一部商品でハラル対応を進めています。

——食に携わるメーカーは「食育」に熱心なところが多いですが、そのあたりはいかがですか。

吾郷 そうですね。私たちも、未来に向かう子どもたちのため、お米を中心とした食文化、食育に貢献していきたい、安心安全な食を提供したいと常に考えて営業させていただいていますので、「食育」に熱い想いをもっています。学校給食の担当の方たちの間でも、食育にまつわるテーマは非常に注目されていますので、少しでも私どもがその一助になればと考えております。

——食物が食卓にのぼるまでのプロセスがわからない子どもも多いですね。吾郷 おっしゃるように、魚の形がわからないとか、お刺身が元はこういう魚だったというのがわからない子どもも少

なくありません。そこに加えて、我々が心配しているのは、この時期にはこれがおいしいなどの「旬」がわからなくなってきたり、さらに祝い事などの行事で食べる「伝統食」もなくなりつつあることです。でも、だからといって今のご家庭で、お赤飯を一から作るとなると大変だと思うんですよ。前日から小豆を水に

浸けておいて、それから蒸すというのは、共働きのご家庭などでは難しい。アルファ化米ならば20〜30分で炊けて、「懐かしい味」が体験できます。そういう点でも食育に貢献したいですね。

——本日はありがとうございました。
吾郷 ありがとうございます。



未来に向かう子どもたちのため、
お米を中心とした食文化、
食育に貢献したいと
常に考えています。