

防災用おにぎり開発を通じ、多面的機能を持つ日本の農業の持続性と都会の安全を支える新時代の地域連携モデルの確立 株式会社 NAO RICE（半田市）

事業者の概要

○所在地：愛知県半田市有脇町 13-96-2
○代表者：代表取締役 近藤匠
○設立年：2018年7月
○URL：https://naorice.com/

経営の概要

【生産（1次）】 米約67t
【加工（2次）】 防災用おにぎり
【販売（3次）】 ECサイト、SNS発信



株式会社 NAO RICE メンバ

取組の概要、特徴、強み

自ら生産する米を材料とした防災用おにぎり等の開発・加工・販売を行うことにより、自社生産米の付加価値を高める。

SNS 発信などで「農業の魅力」、「地域の文化」や「生産者の顔」が伝わるストーリーも積極的に展開することで、多様化する消費者層（健康志向、こだわり志向、環境配慮型消費など）に向けて独自性や意義をアピールする。



防災用おにぎり

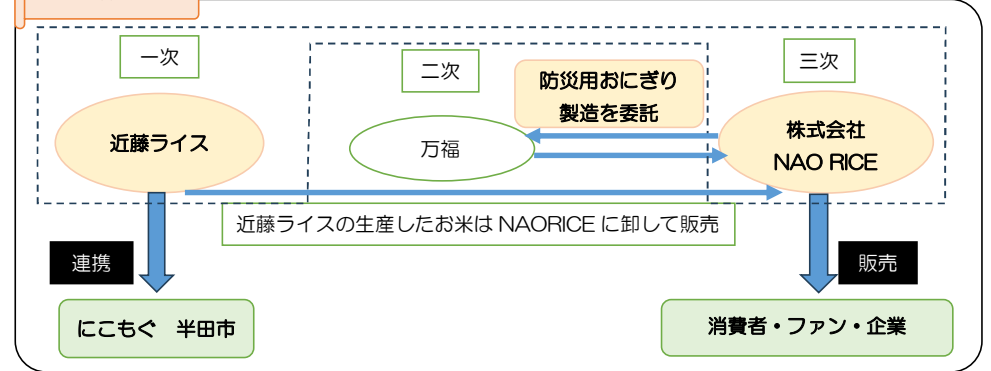
米については、農業節減米や、栽培期間農薬不使用米などを生産し、より安全でおいしいお米をお届けしている。

品種については、昨今の温暖化による影響もあり高温耐性のあるにじのきらめきを採用し太平洋側でも品質の高いお米が栽培できるように工夫し、また農研機構の技術である再生二期作の利用申請をし、積極的にお米の増産や売上げ向上のための動きや加工品の原料を確保するための動きを強化している。



株式会社 NAO RICE お米

連携体制図



取組に至った経緯

現在、生鮮品としての米は、市場で一俵（60kg）あたり約 25,000 円の価格で取引されており、米農家が長年にわたり磨いてきた技術や努力に見合った経済的価値が十分に反映されているとはいえない。特に中山間地域など、狭小な農地を営む農家にとっては、農業経営の安定と持続性の確保が大きな課題となっている。

この課題を解決するため、米を「防災用おにぎり」として加工・備蓄食品化し販売することに加えて販路ごとに用途の汎用性を持たせることで、同じ一俵（60kg）の米に対して大きな経済的付加価値を創出し、収益性を飛躍的に高める新しい事業モデルに取り組む。

取組の成果

売上高は年々上昇しており、2025 年のお米を年間通して販売していけば近藤ライス、株式会社 NAORICE で1億くらいの売り上げ見込み。防災用おにぎりは 2000 個販売しており利益も確保。

活用した支援施策

にこもぐとの連携・・・半田市が取り組む「にこもぐ」に参加することで、農家同士の連携や情報の共有、販売チャネルの拡大等につながった。またアカデミア関係の繋がりや農業界以外の部分での交流もふえ、事業の多角化に繋がった。

今後の展望

イベントに出店し加工品販売をしていく。
またお米からできる加工品を増やしていく方針。
付加価値額を上げていき利益をしっかりと確保していく。

取組者のコメント

経営の新しい形が今回の取り組みを通して広がった。
是非、他の農家さんにもオススメしていきたい。



株式会社 NAO RICE 近藤 匠さん