



挑戦と
創造の
あかし

TEAM NEXT
YONEZAWA



代表取締役社長の渡部正男さん。米・食味鑑定士、お米マイスター。職人の知識と経験でブレンドするオリジナルブランド「すし米」は季節やお米の特徴に合わせてブレンド比率を変える徹底したこだわりの結晶。

安全・新鮮・厳選で
う^{まい}米！を届ける

有限会社富士屋商店（春日3丁目）――

県道1001号沿いの趣ある蔵造りの建物。明治元年創業の(有)富士屋商店です。重厚な外觀とは裏腹に、中に入るとよく響く親しみのある「いらっしやいませ」の声が迎えます。「明るく元気なお米屋です」と快活に話すのは、5代目社長の渡部正男さん。お米屋さんにはしばしば、薄暗い、入りづらい、というイメージを持たれることがあるそうですが、(有)富士屋商店は明るく開放的な店内でした。壁には一目でお米の特徴が分かる図表があります。中でも目を引くのが自社ブレンド米の「すし米」。寿司専用ではないとのことですが、他のお米とどう違うのか聞きました。「甘みと粘りが強い『コシヒカリ』と、ふわっと柔らかい『ひとめぼれ』を、お互いの長所を感じられるように配合しています」。お屋には売り切れる自慢の手作りおにぎりも「すし米」を使っています。他のお米も試したそうですが「例えば、粘りが強い品種だけだと、おにぎりが固く締まってしまい、ふっくら感がなくなってしまう」と熱く語ります。(有)富士屋商店では精米にもこだわりがあります。お店裏手の工場では、10以上の選別工程により高品質なお米だけを選定。1台でも十分な精度を誇る光学式選別機(色の悪いお米を狙って除外する機械)を2台使っています。この工場で精米し、店頭に並べるのは全て精米後1週間以内の新鮮なものです。最後に、今後の目標を伺いました。「お客様に美味しいお米と驚きと感動をお届けすることに挑戦し続けます。たくさんの方に米沢の美味しいものを、美味しいお米と一緒に味わっていただけるようになります」。

「米沢品質向上運動」とは

本市では、挑戦と創造のあかし「米沢品質」をスローガンに掲げ、産品だけではなくサービス・観光・文化・行政など、様々な分野の「挑戦と創造」を喚起し、付加価値を高めていくことを目的に「米沢品質向上運動」を展開しています。本市のブランディングに賛同し、この運動に参加するプレイヤーが「TEAM NEXT YONEZAWA (TNY)」です。(9月14日現在、187の企業・団体・個人が登録)

