



1995年に経済援助としてフィリピン政府にサタケ高性能精米プラントを寄贈。ラモス大統領(左)と三代目・佐竹寛(中央)、現代表・佐竹利子(右)が会見した

あらゆる地域で生産される色や形の異なる米が、ずらりと展示されている。「全世界で毎年約7億トン生産される米の8割は、長粒種と呼ばれるもので、日本の短粒種と違い、細長くて粘りが少ない米です。私たちは、品種ごとの特徴に合わせて開発した精米機械を世界に提供しています」。そう説明するのは、同社国際事業本部海外統括室の平世貴哉さんだ。

中国やブラジル、タイ、アメリカなど、先進国、開発途上国を問わず世界各国に子会社を持つサタケでは、現地で生産した加工機械の運転や維持管理のサポートのため、いくつかの地域にトレーニングセンターを構え、第三国の拠点からも人材を受け入れて指導を行っているという。

こうした自社事業としての独自

近年では、米を主食としているものの、自給率が低く、その改善が課題となっているキューバから、農業省や米種子の研究機関の職員が同社の穀物乾燥施設の視察に訪れている。JICAは、同国で米種子の栽培技術の向上や生産拡大を支援しており、これとあわせて、日本国内でもサタケをはじめとする米関連機関の協力を受けた研修を実施。研修員は、サタケの穀物乾燥施設の視察を通して、米種子生産に関する設備の運転や整備に役立つ知識を学んだ。



JICAの研修としてサタケで精米加工技術について学んだ研修員ら。米のおいしさの基準や食べ方は、国によってさまざまだ

サタケは、このような直接的な協力だけでなく、お湯や水を入れるだけで食べられる自社開発インスタント米の「マジックライス」を、スマトラ沖地震やミャンマーのサイクロンなどの災害時に非常食として届けるなどの支援も行ってきた。

地域に伝えたい、米のこと

米加工技術のパイオニアであるサタケは、地元・東広島市とのつながりを大切にする企業でもあ

る。同市の西条町は、サタケの精米の技術力を背景に、米を削って作る吟醸酒の名産地として発展した。同地域では、毎年、市の主催で「酒まつり」が開催されており、サタケも本社を会場に精米・もみすり体験や、フリーマーケットを催すなど、イベントを盛り上げている。

さらに、県の教育委員会に働き掛けて、05年からは主に小学生を対象とする食育プログラム「お米の学校」も実施。その背景について、経営本部広報室長の宗貞健さんは、「米の加工に関わる工程を知ってほしいという思いに加え、米の消費量の減少や、それによって引き起こされる生活習慣病の増加などに対する問題提起の狙いもあるのです」と話す。地元のケーブルテレビ局と共同制作している食育や環境に関する教育番組は、このような思いを地域住民により広く伝えるために始めた取り組みだ。

米の加工技術を最大の強みに、世界に事業を展開するサタケだが、実は、精米機用の動力研究から転じたモーター製造や、バイオマス発電プラント機器の製造も手掛けるなど、多分野の事業を展開していることも興味深い。

一粒の米に全てをかけるサタケは、精米機を原点に、地元と世界に貢献し続けるユニークな企業だった。



1990年から続く酒まつり。サタケ本社会場の商品ブースを訪れた地元の人々

食育プログラム“お米の学校”でサタケ本社を訪れた地元の小学生ら。精米の原理を学んだ



日本初の動力式精米機の生みの親

日本人の食生活に欠かせない艶やかでおいしい白米。でも、ご飯は最初から白いのかと言うと、もちろんそうではない。収穫後、もみから取り出した玄米は、ぬかに覆われて茶色く、それを内側の白

い部分まで削る作業を精米という。この他にも、さまざまな加工工程を経て、米はようやく私たちの見慣れた「白米」となる。

そんな米の加工に関わる全ての技術を網羅する株式会社サタケは、120年の歴史を持つ広島県東広島市の企業だ。創業者の佐竹利市は、1896年に日本で初め

ての動力式精米機を考案し、生産・販売を始めた。すると、それまで人力だった精米作業の効率が飛躍的に向上し、農業はもとより、酒造業の発展にも大きく貢献したのだ。

同社は、1939年に満州サタケ製作所を設立して以降、精米機の販売を各国に展開。現在、精米機は世界トップシェアを誇り、東南アジア諸国の中には「SATAKE」が精米工場を意味する言葉として使われている地域もあるという。精米機の他にも、不良粒や異物を選別・除去する高精度の選別機「ピカ選」など、同社の技術は生産者と消費者の安心・安全を守るために活躍している。

米の加工技術で世界の食を守る

サタケ本社の一角には、世界の



タイの精米工場に設置されたサタケの精米機器



精米機

