



青森

「精米業から農産物加工業への展開」  
「農産物に付加価値をつけ元気を創出  
農業と共に、  
地域と人の連携を築く」

丸井精米工場

丸井精米工場（青森県十和田市  
大字相坂字長漕、丸井扶美雄社長、  
0176・23・2514、<http://conaya.com>）は、東北新幹線の七  
戸・十和田駅から南へ車で20分ほ  
どの、十和田市にあり、十和田湖奥  
入瀬溪流より流れ込む豊かな水に  
恵まれた、農畜産物の生産が盛ん

な地域である。また、紅葉の名所  
「十和田湖」や日本の道百選に選出  
された「官庁街通り」、「十和田市  
現代美術館」などは全国的に知ら  
れている。

同社は昭和29年に創業し、平成  
8年に法人化。創業から精米業務  
を主体としてきたが、国の減反政  
策を背景に蕎麦等への転作が増加  
したことから、現在は各種製粉加  
工を主体に操業している。

加工商品には、米粉、蕎麦粉、小  
麦粉、きな粉、さらには雑穀の粟、  
ひえの搗精などがある。また、十和  
田市内の食品会社の依頼でひきわ  
り納豆用の大豆挽き割り加工など  
も行っている。その中でも、県内  
産原料を使った蕎麦粉は評価が高  
く、平成21年には農林水産省より  
国産そば優秀賞を受賞している。

平成22年には、青森県内では初  
となる微粉砕加工ができる設備を  
導入。十和田市内の農家と提携し  
て、地元産米を原料とした、「パン  
用」、「菓子用」の米粉加工に取組  
んでいる。

丸井社長は、「十和田市は農業  
が基幹産業でありながら、他の地  
域で加工された農産物を使った商  
品が入ってくるケースがほとん  
ど。そのため地元の農産物を使っ  
た加工品で付加価値をつけ、微力  
ながらも地元を活気づけることが  
できたら」と話す。

青森県内産の原料にこだわって  
製造された各種商品は、インター  
ネットや地元の「道の駅」で販売し  
ている。



パン用・ケーキ用米粉



昔懐かしい「米ボン」も取扱う