

てんち

天地米店講演会

2025年2月23日(日曜日)開催報告

五ツ星お米マイスターが語る 未来につながるお米の話

「まちの企業講演会」は、地域の元気な企業に仕事の楽しさ難しさ、創意工夫をお話しいただくイベントです。今回は、府中で大正11年から続く老舗米店である、「天地(てんち)米店」代表取締役の小澤量氏をお招きしました。講演会では、①天地米店の歴史、②1992年からの変遷、③仕事のこだわり、の3点についてお話しいただきました。

①天地米店の歴史

- 1823年にご先祖が、現在の東京競馬場前の農業用水に水車を設置。お米をついたり、挽く仕事をしていた
- 大正11年に初代(小澤氏の祖父)が独立し米屋を開業
- 戦中戦後の統制を経て昭和26年米屋を再開

時代の変化とともに、お店がどのように変化してきたのか、また初代と二代目における経営方針の違いについてご説明いただきました。特に、ご自身の幼少期のエピソードや、家業を継ぐに至るまでの経緯は大変興味深く、印象に残りました。一方で、当初は家業を継ぐつもりはなく、サラリーマンとして働く中で、ご自身の気持ちがどのように変化していったのかについても伺うことができ、起業や事業承継を考えている方々にとって参考となる内容であったと感じました。

②1992年からの変遷

- デジタル対応(店内POP等)
- 自社精米の再開
- 仕入れが卸100%から生産者100%に
- ほとんどがJAS有機米や特別栽培米
- サイト設営とネット販売
- 市内通販



③お店のこだわり

安売り大量販売を狙わない・網下(中米・くず米)利用の低価格販売はしない・通販は自社サイトのみ保管から炊飯までの情報提供・栄養や健康に関する情報提供 等

「お米の消費量は年々減少しており、その要因の一つとして『お米=太る』という誤った認識が広まっている」とお話しがありました。そのため、お米全般の知識を消費者に伝えることや、栄養バランスのよいメニューを提案するなど、単に販売するだけでなく、お米の良さを知ってもらうことが大切であるとのことでした。さらに、お米の保存方法や栄養価についてもご説明いただき、お米について多くのことを学ぶ機会となりました。

最後に、「お米を食べる人が増えることで田んぼ(質の良い土壌)が増え、その結果、川や海の生態系の改善につながる」というお話がありました。日常的にお米を食べるという行為が自然環境の保全に結びついている、「すべてつながっている」というメッセージが印象的でした。

講演後の質問コーナーでは皆様からたくさんの質問をいただきました。アンケートでは、「どのお話も面白くあっという間の90分でした」「お米の重要性を再認識しました」「お米の話にとどまらず、日本の農業や自然環境まで、すべてつながっているという大切なことを気づかせてくれた」などのお声をいただきました。

今後も府中の元気な企業を紹介する企業講演会の開催を予定しています。皆様のご参加をお待ちしております。