



# 農家の方が大切に育てたお米を食卓へ届けています



## 株式会社 ミヤベイ直販

創業：1951年 従業員数：51人  
宮崎市佐土原町下那珂字下ノ山2940番32(石崎工業団地内)  
TEL 0985-72-1500 / FAX 0985-72-1600  
https://www.miyabei.net

Web版はこちら



### こんな仕事をしています。

農家の方が収穫したお米を工場ですべて丁寧に精米し、厳しい品質検査に合格したおいしいお米をお店などに届けています。皆さんが安全安心に食べられるお米づくりを心掛けています。

# ミヤベイ直販ではたらく人にインタビュー

お店でお米を販売してもらえるように交渉したり、お米が売り切れていないかなどお店の売り場を確認をする仕事をしています。お客様から「お米がおいしいね」と言われると、とてもうれしくやりがいを感じます。



営業部営業一課  
木村大生さん

玄米を白米に精米する仕事をしています。どれくらいぬか層を取り除くかでおいしさが変わるので、最もお米がおいしくできるように心掛けています。お米の種類によってそれぞれ特徴があるので、いろいろなお米をあつかうのは楽しいですよ。



業務部製造課  
綾龍輝さん

## お米はミヤベイ直販から皆さんの食卓に届くんだよ！

お米は、農家の方が田植えを行い、お米が実ったら収穫をします。たくさんの農家の方が収穫したお米を、ミヤベイ直販に集めて、食べやすくするために玄米の表面を削り、白くてつやつやしたお米に仕上げます。その後、商品ごとに袋に詰めてお店へお届けします。こうしたたくさんの工程をとおし、お米はお店に並べられていきます。



宮崎産のお米は  
本当に  
おいしいよ〜♪

**精米したお米の品質を  
ミヤベイ直販のスタッフがチェックしています**  
精米をしたお米は、専門のスタッフが実際にお米を炊いて試食して味の検査を行い、品質検査に合格したお米を袋詰めにして出荷しています。



## お米を届けるまでにどんな部署があるか紹介します！

### 仕入れ業務



生産者やJAと打ち合わせを行い、収穫したお米の仕入れや、在庫を切らさないように仕入れのスケジュールの調整がおもな仕事です。

### 販売業務



おいしいお米を多くの人に食べてもらえるように、お店の人と企画を考えたり、商品価格や注文数量などを決めるのがおもな仕事です。

### 製造業務



仕入れたお米を丁寧に精米します。また、消費者の要望に合った商品開発も行っています。

## お米(製品)はどのような工程をとって販売されるの？

田んぼで収穫されたお米は、「粃」という黄色い殻に包まれています。この粃の殻から中身を取り出したものが「玄米」です。「玄米」はぬか層に包まれています。このぬか層を精米の工程で玄米どうしをこすり合わせて取り除き「白米」になります。



荷受け・保管

仕入れた「玄米」は品質を保つために低温倉庫で保管しています。

精米

お米を食べやすくするために玄米の表面を削る作業をします。

品質検査

お米の粒の大きさや、水分、色、異物が混入していないかなどの検査をします。



計量・袋詰め

検査で合格したお米を袋に詰めていきます。

出荷

袋詰めが終わったお米はお店などへ運んでいきます。

色のついたお米と  
きれいなお米の色は  
こんなにも違うんだよ！



選別機ではじかれた色のついたお米

検査で合格したきれいなお米

## 「無洗米」は環境にやさしいお米

お米をとがずに炊ける「無洗米」は環境にやさしいお米です。お米のとぎ汁には自然分解しにくい窒素やリンがふくまれていて、川や海の水質汚濁の原因物質とされています。ミヤベイ直販では、お米のとぎ汁を出さない環境にも配慮したお米(無洗米)もつくっているんですよ。

