NEWS RELEASE

令和８年１１月５日

報道関係各位

北海道音威子府村
東洋ライス株式会社

音威子府村と東洋ライス株式会社が包括連携協定を締結

～北海道人口最少の村で、村民の健康づくりと地域を支える取り組みを推進～





北海道音威子府村（村長：遠藤貴幸、以下「音威子府村」）と東洋ライス株式会社（本社：和歌山県和歌山市、代表取締役社長：阪本哲生、以下「東洋ライス」）は、令和８年 11 月２日、包括連携協定を締結することとなりました。

音威子府村は、北海道で最も人口の少ない村として知られ、北海道おといねっぷ美術工芸高等学校には、全国各地から生徒が集まっています。本協定では、こうした特色ある地域において、東洋ライス独自の精米技術によって作られる「金芽米（きんめまい）※」を活用し、村民の健康づくりや食育の推進、地域の活性化などにつなげることを目的としています。

具体的な取り組みとして、北海道おといねっぷ美術工芸高等学校の寮における金芽米の提供に加え、配食サービス「おとらんち」への金芽米の活用を進めてまいります。

「おとらんち」は、令和７年８月 25 日から提供が始まった配食サービスで、村内の小中学校および高校の児童・生徒の給食で使われております。日々の食事に金芽米を取り入れることで、子どもたちの食生活を支えるとともに、お米のおいしさや食の大切さを伝える機会につなげていきます。

また、本協定の締結に合わせ、村民の皆さまに金芽米を身近に感じていただく為、今後北海道産ふっくりんこを使用した金芽米 5kg を全村民に配布します。道産米の金芽米を通じてお米の精米技術や地域農業への関心を高めることも目指しています。

音威子府村と東洋ライスは、本協定を契機に連携をさらに深め、お米を通じて、子どもたちの健やかな成長と村民の健康づくりを支え、地域の未来に貢献してまいります。

※「金芽米」は、東洋ライス独自の加工技術によって、ビタミンやミネラルなどの滋養源である玄米の栄養を残したまま、美味しく、消化性に優れたコメです。一般的な精米加工ではヌカと一緒に取れてしまう、栄養と旨味成分が含まれる「亜糊粉層(あこふんそう)」を表面に残すことで、ほのかな甘みを感じられるのが特徴です。近年では、金芽米等の継続摂取による健康への効果を実証し、論文発表されています。

【包括連携協定における連携事項】

（１）健康増進に関すること。
（２）食育に関すること。
（３）農業振興に関すること。
（４）防災に関すること。
（５）情報発信に関すること。
（６）地域活性化に関すること。
（７）その他、本協定の目的を達成するために音威子府村及び東洋ライス株式会社が必要と認める事項に関すること。

【音威子府村の概要】

北海道で一番小さな村―音威子府村の人口は 576 人（10 月末現在)。「芸術と教育」を基軸に地域づくりを推進しています。村立おといねっぷ美術工芸高等学校の全生徒は寮生活の中で、美術と工芸を中心とした学生生活を送ります。村民全員で芸術家の卵を育てています。また、９月には 50 歳以上のみ入学できる「主人髙」を開校するほか、外部人材や企業との連携を深め、令和の開拓を進めています。

【東洋ライス株式会社の概要】

・設立＝1961 年（昭和 36 年）
・資本金＝1 億円
・事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、ＢＧ無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発･製造販売その他
・和歌山本社所在地＝和歌山県和歌山市黒田１２
・電話番号＝073-471-3011　・ＵＲＬ＝ https://www.toyo-rice.jp/

【本件に関する問い合わせ先】

○音威子府村総務課地域振興室　金子
℡：01656-5-3311　mail：tiikishinkou@vill.otoineppu.hokkaido.jp
○東洋ライス株式会社　企画広報部　間　TEL：073-471-3011