

久間がゆく

No.17

浦精麦株式会社

九州の畜産農家や酒造メーカーへ
飼料や原料を提供し産業を支える



1 有明海沿岸道路からも見える社屋 2 大麦の外皮などを取り除く精麦機 3 倉庫には、精麦が終わった大麦が入った約1tのフレコンバックが並ぶ 4 トウモロコシなどに水蒸気をかけ押しつぶす飼料加工用の大型機械

皆さん、こんにちは。企業支援相談員の久間です。今回紹介する企業は、大和町栄に本社を構える、浦精麦株式会社です。

同社は、畜産用飼料の加工や焼酎の原料となる大麦の精麦を主に行う企業です。「精麦」とは、収穫された麦の外皮やぬかを取って加工することです。

同社は、現在の社長の浦誠治さんの祖父、七郎さんが大正14年に創業。筑後地方で米や麦などの穀物作りが盛んに行われていたこともあり、精米や精麦、そうめん作りなど

【事業者情報】

- 本社所在地 = 栄 1344
- 電話 = 76・0019
- 資本金 = 1000 万円
- 代表者 = 浦誠治
- 従業員 = 14 人



を手掛けていたそうです。昭和の焼酎ブームなどを受けて事業を拡大。精麦や飼料加工に事業を集約します。昭和59年には前社長の成章さんが法人化しました。

同社には毎日100トンを超える大麦やトウモロコシ、大豆などの原料が、主に博多港から運ばれてきます。飼料の原料は大半が海外からの輸入品で、大麦は8割がオーストラリア産、トウモロコシや大豆は多くがアメリカやカナダ産とのことです。

会社には運ばれた大麦は、回転する「と石」で外皮やぬかを削り取る「とう精」という工程を経て精麦。飼料用の大麦やトウモロコシは、水蒸気をかけ柔らかくした後、圧力をかけて押しつぶし、牛や豚が食べやすい形にします。大豆は焙煎後、同様に押しつぶします。加工後の飼料は、酪農組織を通じて、熊本県の畜

産農家に出荷します。

一方、焼酎の原料となるのは、国産の大麦が中心。精麦の工程自体はほとんど同様ですが、酒造メーカーの要望に応じて、原料の産地や削り方、磨き方を変えるなど、細かい対応をしています。

「自分たちの製品が直接食卓に上ることはないが、日本の食を守るという気持ちで頑張っておられる畜産農家の皆さんや食品メーカーに比べられるように、しっかりと原料を提供し、食文化や産業を下支えしていきたい」と浦社長は抱負を語りました。

久間のひとこと

取材の直前にも、地元小学校からの工場見学を受け入れられたということで、仕事を通じて地域に貢献していきたいという気持ちを感じました。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎ 77・8762