

ASK は、米のイノベーションと持続可能な成長を通じて、日本の農業と食文化をインドにつなぐ

インタビュー — 2026 年 8 月 31 日

ASK は、特に酒造好適米を専門とする日本の農業会社で、酒蔵、農家、食品メーカーを支援しています。インドでの日本米の栽培を基盤に、日本食のより幅広い流通・販売ルートを構築するとともに、持続可能な農業、発酵研究、新しい食品技術に投資しています。

| 1



ASK 社長 河合 克行

河合 克行 | ASK 社長

ASK の海外展開の物語は、多くの日本の食品企業とは異なる、型破りな決断から始まりました。日本米を単に輸出するのではなく、ASK はインドで日本米を直接栽培することを選択しました。そこには、日本品種を栽培するための農業インフラも技術的知識も、当初は存在しませんでした。2014 年に始まった最初の栽培試験から 10 年以上を振り返ると、当初は一つの農業実験だったものが、次第により大きなものへと発展しました。それは、世界で最も急速に成長している経済の一つであるインドに、米だけでなく、日本の食文化、生産技術、品質基準を紹介する機会を生み出したのです。最初の米作りのプロジェクトが、日本の食品産業とインドをつなぐ、より広いビジョンの土台となった経緯と、この経験が国際展開に対する考え方をどのように形作ったのかについて教えてください。

私たちが 2014 年にインドで日本米の栽培を始めたとき、目的は非常にシンプルでした。日本米がインドの農業条件の下で本当にうまく栽培できるのかを確かめたかったのです。

当時、参考にできる既存のモデルはありませんでした。そのため、日本米の品種をインドに導入し、試行錯誤を重ねながら何年も学び続けました。現地の栽培条件を理解することから、日本米に求められる品質を維持しながら栽培技術を適応させることまで、あらゆる段階で実験が必要でした。こうした取り組みを通じて、インドで日本米を栽培するための基本的な基盤を徐々に確立していきました。

この段階では、米そのものより先のことは考えていませんでした。より広い国際戦略も、他の商品へ多角化する計画もありませんでした。目標はただ、日本米の栽培がインドで成功することを証明することでした。しかし、現地で仕事を続け、市場との関係を築くにつれて、私たちの視点は自然に変化していきました。



アスク・インディア 谷藤米 (Tanifuji Rice)

日本の農林水産物・食品の輸出額は過去最高水準に達し、政府は今後数年間のさらなる海外展開に向けて意欲的な目標を掲げています。同時に、世界各地で日本食レストランが増え、国際観光によって何百万人もの人々が日本料理に触れ、世界の消費者は日本の食品にますます親しむようになっていきます。このような状況の中、業界各社は、商業的成長と日本の品質・真正性に対する評価をいかに両立させるかを検討しています。日本の食品企業はこの新たな海外需要にどのように向き合うべきでしょうか。日本酒のような商品はその戦略でどのような役割を果たし、最大の機会と課題はどこに残っているとお考えですか。

重要な質問ですが、日本の食品産業全体を代表するのではなく、あくまで当社の立場からお答えしたいと思います。

現在の日本の農林水産物・食品輸出を見ると、加工食品が最大の割合を占め、次いで水産物、畜産物が続きます。当社の事業は、日本酒を通じて主に加工食品に関わっています。米も輸出されていますが、輸出量は依然として比較的限られています。

最大の課題はコストです。日本米は生産コストが高く、海外へ輸送することで、多くの国際市場で競争することが難しくなります。そのため、現在の条件の下で、日本国内で生産した食用米の輸出を劇的に増やすことは難しいと考えています。

日本酒には異なる機会があります。日本には約 1,000 の酒蔵があり、当社は現在、そのうち約 200 蔵に酒造好適米を供給しています。しかし残念ながら、多くの酒蔵が国内市場で厳しい状況に直面しています。消費量は長年

にわたって大きく減少しており、海外市場の重要性はかつてないほど高まっています。

私たちの責任は、高品質な酒造好適米を生産して酒蔵を支えると同時に、日本酒が新たな海外消費者に届くよう支援することです。海外展開は、業界の長期的な持続可能性に不可欠だと考えています。

インドは、私たちが長期的に大きな可能性を感じている市場の一つです。農産物がインドに入るまでには多くの障壁があるため、決して容易な市場ではありません。しかし、日本のメーカーと協力することで、日本酒だけでなく、加工食品、水産物、その他多くの日本製品について、徐々に機会をつくることができると考えています。

| 3

日本食をインドに成功裏に導入するには、個々の商品を輸出するだけでは不十分です。信頼できる流通ネットワークを構築し、メーカー、金融機関、現地パートナーとの関係を築き、消費者の嗜好を理解し、長期的な成長を支えられるエコシステムを構築する必要があります。米の生産者だけではなく、ASK は日本企業とインド市場をつなぐ架け橋としての役割を担おうとしているように見えます。こうしたインフラをどのように構築しているのか、どのようなパートナーシップが重要になっているのか、そしてインドのように巨大で複雑な国で持続可能な市場アクセスをつくる上で、どのような教訓を得ましたか。

私たちの目的は、日本企業がより効果的にインドへ参入できる、信頼性の高いゲートウェイを構築することです。加工食品では、すでに複数の国内有力ブランドの食品メーカーと協力し、それらの商品をインド市場へ導入する可能性を探っています。水産物では、日本の大手水産卸売会社の一社と連携し、日本の水産物の流通チャンネルを構築しています。

金融機関も重要な役割を果たしています。私たちは東北地方の有力な地域銀行と緊密に連携しており、この銀行がこの取り組みの主要なゲートウェイの一つとなっています。同行が日本各地域の銀行と築く幅広い金融アライアンス・ネットワークを通じて、インドに関心を持つ企業を見つけ、輸出に適した商品があれば、ASK がインド市場での機会を紹介することができます。

このプロジェクトは始まったばかりで、まだ初期段階です。しかし、私たちはこの枠組みに大きな可能性があると考えています。インドへの関心を持つ企業が増えるにつれて、さらに多くの日本食品がこのネットワークに加わり、インドで長期的な機会を求める日本のメーカーを支援する、より幅広い全国的なプラットフォームを構築できると期待しています。

同時に、World Food India や AAHAR などの主要な食品展示会にも継続的に参加しています。こうしたイベントでは、消費者の反応を直接観察し、どの商品に最も関心が集まるのかを理解し、思い込みではなく実際の市場経験に基づいて戦略を磨き続けることができます。



World Food India 2025 における当社ブース

海外市場に参入する多くの企業は、すでに国際的な需要が確立している商品を輸出することに重点を置きます。しかし ASK は、明らかに異なるアプローチを取っています。まず現地での米生産に投資し、その後、日本食レストランへの供給、日本酒の普及、主要な食品展示会への参加、さらに他の日本食品の紹介へと事業を拡大してきました。一方で、世界の多くの地域で日本食への需要が高まっているにもかかわらず、海外戦略は複数国への急速な展開ではなく、インドに明確に焦点を当てています。なぜインドが ASK にとってこれほど重要な優先市場となったのでしょうか。そして事業が成熟していく今後 3 年間で、インドで何を実現したいと考えていますか。私たちの海外事業は、インドに完全に集中しています。なぜなら、そこが私たちの国際展開の本当の出発点だったからです。

私たちは世界中の国を比較し、最大の商業的機会を持つ国を選んで始めたわけではありません。米の栽培を通じてインドに深く関わるようになり、そこに取り組む中で、人脈、知識、経験が自然に蓄積されていきました。そのため、私たちの目的は、日本酒や日本食への需要が最も急速に伸びている場所を追いかけることではありません。すでにインドで築いてきた基盤をさらに深めることの方が重要だと考えています。

現在もまだ発展の初期段階にあります。参加するすべての展示会から、インドの消費者について新しいことを学んでいます。どの日本食品に関心が集まるのか、なじみのない商品に人々がどう反応するのか、そして将来どこに機会があるのかを注意深く観察しています。

まだやるべきことはたくさんあります。米の栽培技術を改善し、流通ネットワークを拡大し、インド全土の日本食レストランにおけるシェアを高め続けています。また、市場に導入する商品の幅も広がっていくつもりです。今後 3 年間の優先事項は、地理的な急拡大ではなく、既存の基盤を強化することです。持続可能な成長は、急ぎすぎることではなく、信頼を築き、品質を高め、長期的な関係を育てることから生まれると考えています。



酒造好適米の開発

ASK の原点は、過去数十年にわたって大きな構造変化を経験してきた日本の酒造業界と深く結びついています。日本酒が海外でますます評価される一方、国内の生産量と消費量は着実に減少し、全国の酒蔵に大きな圧力がかかっています。単なるコモディティとしての米生産だけに注力するのではなく、貴社は酒造メーカーを支援するため、醸造用に特化した米品種の開発を選択しました。1995 年の創業以来の歴史を振り返り、その使命を抱くに至ったきっかけ、酒蔵との緊密な関係が ASK の発展にどのような影響を与えたのか、そして日本の重要な文化産業の一つを守るためになぜ酒造好適米のイノベーションが不可欠だと考えるのか、教えてください。

私は 1995 年に ASK を創業しましたが、米との関わりはそれよりずっと前、業界で働いていた頃から始まっていました。その経験から、米価が大きく変動することや、酒蔵が求める具体的な要件について、すでに理解していました。会社を設立したとき、単に米をコモディティとして供給するのではなく、酒蔵とともに歩み、そのニーズに直接応える事業を築きたいと考えました。

最初に自分たちへ問いかけたのは、とてもシンプルなことでした。「酒蔵は本当にどのような米を必要としているのか」。その答えを出すため、私たちは新しい酒造好適米の育種・開発に力を注ぎました。Yama Sake No. 4、Sake Mirai をはじめ、インタビューで触れた複数の独自品種を開発し、酒蔵の高度化するニーズに応えることを目指しました。

酒蔵を支援することは、常に私たちの事業の中心にあります。しかし残念ながら、日本の酒造業界は劇的に変化しました。1974 年頃、日本では年間約 170 万キロリットルの日本酒が生産されていました。現在では 40 万キロリットル未満にまで減少しています。この減少は、単なる販売量の低下を意味するものではありません。日本酒は日本の食文化の中心に位置しており、その縮小は、農村地域、伝統的なものづくり、日本の農業が直面する、より広範な課題を映し出しています。

だからこそ、私たちの責任は米を供給することだけにとどまりません。酒蔵が優れた日本酒をつくり続けられる

ような原料を提供し、競争力を維持できるよう支援しなければなりません。より良い酒造好適米を開発することは、単なる農業活動ではありません。それは、日本の最も重要な文化的伝統の一つを守るための私たちの貢献なのです。

優れた日本酒をつくることは、醸造工程よりはるか前から始まります。それは、特定の醸造特性を実現するために開発された、高度に専門化された米品種を圃場で栽培することから始まります。同時に、変化する気候条件によって、こうした品種をどこで、どのように栽培するかを見直す必要も生じています。例えば山田錦は、長年にわたり日本を代表する酒造好適米とされてきましたが、伝統的な産地以外でうまく栽培することには大きな課題があります。ASKは新しい酒造好適米品種の開発にどのように取り組んできたのでしょうか。また、酒造好適米は一般的な食用米と本質的に何が異なり、環境条件が変化し続ける中で栽培方法をどのように適応させていますか。

上質な日本酒は、上質な米から始まります。醸造に使われる品種は、まったく異なる目的のために開発されているため、一般的な食用米とは大きく異なります。

酒造好適米の最も重要な特性の一つは、比較的タンパク質含有量が低いことです。米にタンパク質が多すぎると、発酵の際にアミノ酸が多く生成されます。それらのアミノ酸は好ましくない風味を生じさせ、完成した日本酒の純粋さや上品さを損なう可能性があります。そのため育種では、醸造に必要な特性を保ちながら、タンパク質含有量を低減することに重点が置かれます。この取り組みは、米が酒蔵に届くはるか前、農業の段階から始まっています。

これらの品種の中でも、山田錦は高級日本酒の基準品種として広く認められています。しかし、兵庫県以外で栽培するのは容易ではありません。この品種は日照時間を含む環境条件の影響を特に受けやすく、東北などの北日本では、山田錦が伝統的に栽培されてきた地域より日照時間が短くなります。

この課題に対応するため、私たちは山田錦に似た特性を持ち、北日本での栽培に適した品種を開発してきました。さらに最近では、獺祭のために山田錦そのものの試験栽培も開始し、変化する環境条件の下でどのようにうまく栽培できるかを探っています。

気候変動によって、この仕事の重要性はさらに高まっています。気温は上昇し、気象パターンは変化しており、栽培方法も進化し続けなければなりません。こうした変化を障害として捉えるのではなく、品質を維持しながら、高級酒造好適米を生産できる地域を広げ、新たな技術を開発する機会だと考えています。



日本を象徴する風景：棚田

世界の農業は、前例のない変革の時代に入っています。気候変動、生物多様性の喪失、環境の持続可能性は、もはや抽象的な政策議論ではなく、食料生産、農村社会、そして農業の長期的な競争力に直接影響する実際的な課題です。政府や消費者が農業により高い環境基準を求めるようになる中、農業企業には生産性と持続可能性の両立が求められています。ASKはこの新たな現実に応じてどのように備えていますか。また、日本での事業とインドでの長期的な活動の双方において、環境への責任をどのように位置づけていますか。

農業は、もはや生産量を増やすことだけに集中することはできません。今日、私たちは気候変動、生物多様性の喪失、環境汚染など、世界が直面する最も重要な課題に取り組まなければなりません。これらの問題は農業と直接結びついており、適切に対応しなければ、業界は社会からの信頼と支持を失うリスクがあります。

私たちの目標は酒造好適米だけにとどまりません。一般的な食用米の生産も拡大しており、最終的には約 1,000 ヘクタールを栽培したいと考えています。ただ、現在管理しているのは約 17 ヘクタールにすぎず、まだ道のりは長い状況です。

生産が拡大するにつれて、環境面での取り組みはますます重要になります。稲作は温室効果ガスの排出と関係しており、その排出削減は現代の米作りの一部にならなければなりません。この責任は、日本での活動にもインドでの米栽培プロジェクトにも等しく当てはまると考えています。日本でより良い方法を開発できれば、その知見は海外での事業にも生かすことができます。

また、国際的に認められた農業基準も取り入れています。欧州 GAP 基準は重要な参考基準となっており、その考え方を自社の事業に導入するとともに、農家にも共有しています。私たちの目的は、環境への配慮、食品安全、責任ある農業実践について、国際的な期待に応えられる生産システムを確立することです。

私たちにとって、持続可能性は農業とは別のものではありません。将来の農業を築くための基盤の一つになりつつあります。



本社・精米工場

この対話を通じて、農業の生産性だけでなく、日本の文化的景観の保全についてもお話しいただきました。現代の大規模農業は確かに効率性を高めました、あなたは伝統的な棚田、山間農業、それを取り巻く自然環境の重要性を繰り返し強調しています。また、農業は遠くから眺めるだけではなく、人々が積極的に体験したいと思うものになるべきだと提案しています。なぜこうした伝統的な景観を守ることが重要だと考えるのでしょうか。そして、農業、観光、文化保全はどのように協力し、農村日本のより強い未来をつくることができるでしょうか。

| 9

日本の景観は、山、森、川、そして水田によって形づくられてきました。近年では広い平地での大規模農業が一般的になりましたが、日本の農業はもともとそのように発展したわけではありません。歴史の大部分において、米は山間部につくられた棚田で栽培されてきました。こうした景観は、何千年にもわたる農業の伝統を表しています。

今日、農村人口の減少に伴い、こうした棚田の多くが耕作放棄されています。これは非常に残念なことだと思います。なぜなら、日本で最も美しい景観の一部と、最も価値のある文化遺産が、今なおそこに残されているからです。

もし当社が最終的に 1,000 ヘクタールを栽培するようになったとしても、その土地のおよそ 10% は、こうした伝統的な環境のために残したいと考えています。そこではかなり多くの労働力が必要となり、経済的には効率が低くなりますが、その価値は生産量だけでは測れません。

広大な平地の圃場とは異なり、棚田の景観は人々に自然を体験する機会を与えます。訪れた人は、小川、昆虫、ホタル、野生生物、そして日本の農業に昔から息づいてきた豊かな生物多様性に触れることができます。こうした場所を通じて、人々は日本の歴史の中で伝統的な稲作が何を意味してきたのかを理解できます。

また、農業はもっと人を惹きつけるものにする必要があると思います。都市に暮らす人々が農村を訪れ、農家と出会い、自ら米作りに参加できる機会をつくるべきです。農業が楽しく意義のあるものになれば、より多くの人が農業を支えたり、あるいは自ら農業に加わったりすることに関心を持つかもしれません。農業を守るには、食料を生産するだけでは不十分です。文化を守り、景観を保全し、人々と農村との新しい関係をつくる必要があります。



ASK Unique Foods Development Laboratory のさまざまな製品

ASK の特徴の一つは、従来の米生産をはるかに超える事業モデルを構築していることです。独自の米品種を開発し、農家と直接仕事をし、酒蔵を支援し、自ら米を栽培し、海外市場を開拓し、日本食を国際的に普及させ、研究とイノベーションへの投資を続けています。一つの農業事業として運営するのではなく、ASK は農業、製造、国際貿易、文化振興をつなぐ統合されたエコシステムを築いています。今後 3~5 年を見据えたとき、会社の未来をどのように描いていますか。また、Newsweek の国際的な読者に対して、ASK が日本の農業・食品産業において最終的に何を意味する会社なのかを、どのように理解してもらいたいですか。

日本には素晴らしい天然資源があります。国土のおよそ 70% が山地と森林で覆われ、そこから流れ出る川が何千年にもわたって日本の農業を支えてきました。日本の最大の強みの一つは、特に豊かな清らかな水を中心として、この恵まれた自然環境の上に産業を発展させてきたことだと考えています。

米作りは、自然と人との関係を最も明確に表すものの一つです。日本の農業が人口減少や構造的な課題に直面する中、これまで以上に新しい発想と新たな担い手を促すことが重要だと考えています。

世界の人々に、日本の農業には今なお大きな可能性があることを知ってもらいたいと思います。このインタビューを読んで、「日本を訪れて農業を体験したい」「新しいアイデアで貢献したい」と思う人がいれば、心から歓迎します。

イノベーションは、必ずしも業界の内側から生まれる必要はありません。農業の外、あるいは日本の外から新しい視点がもたらされることもあります。思慮深いアイデアを持ってきてくれる人がいれば、可能な限りそれを実践に移したいと考えています。

最終的には、ASK を単なる米の会社ではなく、農業、人、文化、イノベーションをつなぐ会社として認識してもらいたいと考えています。農業は、日本を形づくってきた自然環境や伝統に忠実でありながら、進化し続けるべきです。

米作りが事業の基盤である一方、ASK はすでに従来型の農業生産の先を見据え、発酵食品の研究にも投資しています。発酵は日本の食文化の中で独特の位置を占め、世界的に知られるようになった日本酒、味噌、醤油など、数多くの食品を生み出してきました。専用の研究開発施設を設立したことからも、従来の米生産を超えた大きな機会を見ていることがうかがえます。なぜ発酵が会社にとって重要な研究分野となったのでしょうか。そして、この研究が ASK の次の発展段階や日本の食品産業の未来にどのように貢献すると考えていますか。

| 11

未来を考えると、米を単に栽培して収穫する作物として捉えるべきではないと考えています。米には、将来のイノベーションの基盤となる大きな可能性があります。

だからこそ、私たちは「ASK Unique Foods Development Laboratory」という専用の研究施設を設立しました。その目的は、発酵食品を中心とした新たな可能性を探り、次世代の事業を生み出すことです。

発酵は、常に日本の大きな強みの一つでした。日本を代表する数多くの特徴的な食品や飲料を生み出してきましたが、まだ十分に開拓されていない可能性が大きく残っていると考えています。研究開発を通じて、新たな用途を発見し、従来の米生産を超える付加価値を生み出したいと考えています。

この取り組みはまだ発展途上であり、将来どのような成果が得られるかを語るには時期尚早です。しかし、発酵研究は ASK の次の成長段階における重要な柱の一つになる可能性があると考えています。また、これまで存在しなかった機会を生み出すことで、日本の米産業のさらなる発展にも貢献できるかもしれません。



山形の夏：花笠踊り（民俗文化サークル 四方山会）

この対話を通じて、一貫しているテーマが一つあります。それは、インドでの米作り、日本の酒蔵支援、伝統的な棚田景観の保全、農業による環境負荷の削減、そして未来の食品技術への投資について語るときも、単に米を生産するのではなく、活力があり、前向きで、常に進化し続ける農業エコシステムをつくるという考え方です。最後に、Newsweek の世界中の読者に ASK を一言で紹介するとしたら、会社と、そのすべての活動を導く価値観について、何を理解してもらいたいですか。

| 12

私は ASK を、活力と生命力、そして本物の情熱をもって農業と食品に貢献する会社だと表現します。

私が使う日本語の表現には、英語に簡単には訳せない、より深い意味があります。それは、まるで踊るように、エネルギーに前へ進んでいくイメージを伝える言葉です。この表現が私にとって意味深いのは、私自身が長年、山形の伝統的な踊りに関わってきたからです。

私にとって、農業は決して静的で悲観的なものになってはいけません。ダイナミックで、創造的で、生命力に満ちたものであるべきです。私たちは農家、食品生産者、そして農業に関わるすべての人々を支え、前向きな気持ちを生み、人々が参加したくなるような取り組みをしたいと考えています。

私たちの目標は、単に米を育てたり、新しい商品を開発したりすることではありません。これまで農業を支えてきた人々、伝統、自然環境との深いつながりを保ちながら、農業が進化し続けられるようにすることです。

私たちの仕事はその未来に貢献できるとすれば、それこそが私たちの使命を果たしていることだと考えています。

詳細はウェブサイトをご覧ください:

<https://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/>

<https://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/media/torikumi/>