

80後御結推手 創業助米農

不做政治家 藉飲食文化改變世界

80 後日本人西田宗生，有見米食不及以往受歡迎，一心助日本米農發展，來港開設食店，推廣御結文化，冀增加稻米需求。上月在國金商場及太古地鐵站連開兩店，令全綫店舖數目增至15家。西田每天一早返公司試食當日的御結產品，滿意後才出街。每日最少試食1公斤共10個御結，即是每月試食300個。每周必巡舖，每個周六都會召開研究會，台前幕後人員都跟足日式訓練。

■本報記者 梁穎勤



今年生意額增5成，很多小粉絲日日纏着媽媽來幫襯。（受訪者提供圖片）

西田宗生是早稻田尖子，那裏是日本首相搖籃，先後出過竹下登、小淵惠三等7位首相，最新一位是12年卸任的野田佳彥。問到有如此優秀條件，何以不去從政改變世界，卻做起飯糰生意來？繙譯剛說完，西田就第一時間矯正記者用詞：「我們賣的是御結（詳見知識庫），是一種傳統料理，採用的食材由農場直送，絕不求其。」

至於為何開食店？他含蓄地笑說：「輸出飲食文化，也是改變世界的一個方法。」上月初在中環國金開設的「天御結」旗艦店，正是他奮鬥了4年的企劃專案。

港開食店 冀增稻米需求

故事的緣起，始於西田宗生的一份大學功課，分析日本農業，讓這位後生仔有機會走出頂級大學，親炙農耕實況。他憶述當時發現供求兩邊都出現危機：「日本社會高齡化，65歲以上的日本農夫增加了8成，40歲或以下的減少了8%，這樣再過5至10年，就再找不到人從事農業生產了。偏偏米的需求又在減少，長者吃米少了，年輕家庭少生了孩子，年輕人吃個薄餅就一餐。」

內需減少，出路就是海外市場。根據日本貿易統計數據，05至13年間，日本米產量跌了近60萬噸，出口市場卻有升勢，尤其西非國家，毛里塔尼亞進口量2年間由零增至8,557噸；象牙海岸及崗比亞14年首次進口就錄得7,252噸及5,048噸。

西田透露，日本農業是個非常特別的市場，戰後70年，政府嚴格執行減產及高米價政策，將產能維持在7成左右，以維持少供應、高價格。夾在中間的米農充滿無力感，西田決心助他們脫離窘局：「做政治家，是由體制開始改變，做農業，則是由

御結賣健康食文化，特選和風便當以高纖低卡，專攻愛美的女士。

（陳偉能攝）

業界開始改變。」來此創業，是因為港人愛和食，「香港佔日本米出口市場達4成（按：14年數字錄得逾2.7萬噸）。」他的夢想並非「堅離地」，19歲起他就落手營運網銷賣農產品，如水果、酒類，但礙於行業內許多潛規矩，取貨不能自由，令他難以發圍。

同輩朋友中，有從事金融，有從事傳媒者，但只有西田從事日本米輸出。目前他全綫有15家店，堅持零廣告費：「店面就是我們的廣告，所有食材、服務都是我們的廣告詞。」

上月初在國金剪綵的「天御結」旗艦店，店員會打開木桶，為買便當的客人裝飯，感覺很復古。原來西田為了保存飯香，不惜在日本特製木桶到港，讓新瀉名產「越光米」能以最佳狀態入口，不辜負10位米農的心血。新瀉米是日本穀物檢定協會《米口味排行榜》中，唯一連續24年獲「特A級」榮譽的米，無論鬥雪白度、光澤度、飯香、口感、味道、黏度、柔軟度都完勝。

供應鏈三部曲 保存飯香

西田深信：「米粒是有生命的。」故15家店的米飯都經過供應鏈管理3部曲：

- 1 在地精製：**所有稻米都可追溯生產源頭，收割後在地進行精米處理。
- 2 攝氏15度倉儲：**「15度恒溫可讓米粒冬眠，減少呼吸及氧化速度。」
- 3 攝氏60至80度鎖飯香：**煮好後會裝在日本木桶內，保存飯香，令顧客在香港吃到的，跟在日本當地一樣原汁原味。

為了做到這個超水準，開業早期西田24小時守住飯煲，由早到晚試食，總結出：「不同溫度、濕度下的煮法都要調節。」日本米賣280元一包，御結賣15、16元一個，西田的梦想是將御結文化推廣到咖啡文化一樣流行，「希望2016年增至30店，2019年增至200店，讓御結文化遍地開花。」



國金新店開幕，百農社董事長西田宗生指定用日本特製木桶，以攝氏60至80度保存新瀉米飯香。（陳偉能攝）

創辦人小檔

- 西田宗生，1984年於日本出生。**
- 2005年：**首次創業，在日本設立Sky Area株式會社
 - 2007年：**早稻田大學畢業（政治經濟學部）
 - 2010年：**來港創業，出任百農社國際有限公司董事長
 - 2013年至今：**日本GAP協會（Japan Good Agricultural Practice）理事
- 目前：在港有15家門店



全綫員工接受日式培訓，為讓他們愛上御結，感染食客，西田開講座、攝影帶出盡法寶。（陳偉能攝）

日本米出口香港數據

	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年
出口量 (噸)	654	779	916	1,207	1,744
金額 (億日圓)	2.49	2.56	2.99	3.77	4.97

資料來源：日本商貿統計

御結不同飯糰？



御結（日語發音為Omusubi）是日本傳統料理，將炊好的米飯加入當造食材，用心以雙手互握製成。掌心相壓的動作，寓意人與人之間的心相連。

華御結創辦人西田指，御結有如幾百年前的快餐。以2015年日本約1.2億人口計，每日賣出約1,000萬個御結，平均10人有1人光顧。

但他抗拒「飯糰」的俗稱，認為是兩個不同層次。

每粒米都可追溯源頭



華御結與天御結的米飯均來自新瀉10家米農，所有米粒都可追溯生產源頭。以下兩農家均來自新瀉縣岩船地區，該處形勢被山環抱，地下水保持優質，出產日本名物新瀉越光米。



圖中米農有逾30年經驗，家族有逾60年傳。承辦人，稻田面積約60公頃。加入肥料及水的管。草，栽培方法：會細心除去雜草。

▲另一位也是逾百年家業，代代以農業維生。農夫本人擁逾40年經驗。稻田面積雖然只有約8公頃，但栽培方法別出心裁：會以黑醋驅蟲，減少農藥使用，及減輕大自然負荷。

