

コスト削減と食味・栄養価の向上を両立する 画期的な精米方法を開発!!

「おいしいものを、より安く。」言うは易く行うは難い、外食およびホテル・旅館業界の究極の目標である。米に關してとなると、通常は品種・銘柄や等級などが問題となるが、精米技術の分野から、米飯品質を劇的に向上させるブレイクスルーが現れた。さらにこの精米法にはコストダウンという副次的な効果も確認されている。メニュー開発や仕入れ担当者必見の新技术だ。

コスト削減と同時に食味や栄養価の向上を可能にする画期的な精米法が登場した。

コスト削減は、炊飯時の吸水が多く、同じ重量の米を炊いても通常精米よりカサや重さが異常に増すことによる。結果として、茶碗1杯のカロリーも減り「ダイエット米」といった表示も可



東洋精米機製作所 代表取締役社長 西賀慶二氏

能だ。食味や栄養価アップは、実証的に測定された科学的データであり、最近通販などで流行の「※個人の感想です」とはまったく異なったもの。外食そして、ホテル・旅館業界でも、この精米方法の米を使用すれば、正々堂々と「健康米使用」を看板に掲げることが出来る。新精米方法「サイカ式精米法」を開発したのが「株式会社東洋精米機製作所」(本社・和歌山県和歌山市)である。

亜糊粉層を残す精米が 米飯の品質を大きく変える

同社は、米に混入した石を取り除く技術から創業し、精米分野で数々の技

術革新を打ち出し続けるトップランナーである。無洗米も同社が開発し、無洗米市場では同社のBG無洗米が7割以上のシェアを占める。自ら技術開発にあたる西賀慶二代表取締役社長は、新精米法のカギを次のように語る。「米粒のヌカ層とデンプン層の間に亜糊粉層（かんこう）という薄い層があります。通常の精米法ではヌカと共に失われてしまうのですが、この層を残すことにより食味・栄養・炊き上がり容量を大幅に向上することが可能になりました。当社の精米技術を導入している米業者さんからサンプルを取り寄せれば、すぐに効果を実感していただけたと思います。」

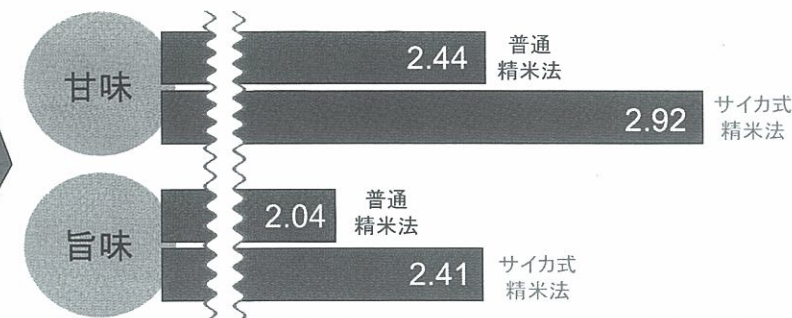
どんな米品種にも利用できる 独占技術「サイカ式精米法」

「サイカ式精米法」はもともとこの金芽米に使用していた技術で、「均圧精

精米方法の比較 (同じ原料玄米を使用)

原料	精米法	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
コシヒカリ	普通精米法	2.44	1.24	1.18	1.14	2.04
	サイカ式精米法	2.92	1.24	1.14	1.11	2.41
つがるロマン	普通精米法	2.64	1.20	1.17	1.16	2.23
	サイカ式精米法	2.77	1.26	1.13	1.13	2.51
キヌヒカリ	普通精米法	2.31	1.23	1.16	1.15	2.04
	サイカ式精米法	2.83	1.25	1.12	1.12	2.38

AISSY株式会社の味覚センサー解析結果



(敏感な味覚の持ち主なら、0.1の差異で味の違いを感じる)

3種類の原料玄米を、一般的な精米法とサイカ式精米法とで精米して炊き上げ、米飯の味を比較した。

味覚分析専門機関であるAISSY株式会社(味覚解析分野で国際特許保有)の味覚分析によれば、サイカ式精米法による米飯は普通精米法に比べ甘味数値で0.13~0.52高く、旨味数値で0.28~0.37高い。いずれも敏感な味覚の持ち主なら、0.1の差異でも違いを感じる指標だ。外食産業で人気の高いコシヒカリでは、甘味で0.48、旨味で0.37と顕著な差が出ている。亜糊粉層の酵素による米飯品質の向上がよくわかる。

米法」と「BG精米製法」を組み合わせたもの。均圧精米法はヌカ層を少しずつ剥離させることで、亜糊粉層を残す精米技術だ。亜糊粉層は薄くはがれやすいので、水洗いを強くすると流れ落ちてしまう。そこで、BG精米製法による無洗米化が必須の工程になる。こちらは米ヌカの粘着性を利用して、精米後に残る肌ヌカを除去する技術。水や添加物を使わずステンレスに肌ヌカを付着させるため、衛生上も優れた方法だ。

いずれも同社の独占技術であり、同様の甘味と旨味を実現する精米方法は他に存在しない。また、金芽米は胚芽の一部を残す技術が難しくプレミアム米となっているが、サイカ式精米法自体は原理的にどんな玄米にも応用が可能。つまり従来使っている米銘柄をこの精米方法に変えれば、ほとんどのケースでコストダウンと米飯品質の向上を実現することができる。

公式リリースが2011年の11月であり、外食・宿泊産業からの具体的な反響はこれからだ。水量以外に調理オペレーション変更のリスクもなく試用例は確実に増えていくだろう。

環境対応としても高い評価 全国で56工場が採用

「BG精米製法は、環境対策として開発した技術なのです。琵琶湖の富栄養化による水質悪化が問題になっていた時代に、米のとき汁を無くしてこの問題の解決に少しでも貢献したい。実際にこのBG無洗米なら家庭からも工場からもとき汁は出ません。肌ぬかは有機肥料や家畜の飼料として完全にリサイクルしています」

こう語る西賀氏は「第1回エコライフびわ湖賞最優秀賞(平成10年)」をはじめ数々の環境関連の表彰を受け、同社は環境配慮型企業として社会的な認知を受けている。

環境配慮を外食・宿泊業の売り上げに直結させることは、まだまだ難しいが、こうした面の小さな積み重ね企業イメージアップにつながることも確かだ。そして美味・健康・環境と申し分ない付加価値を持つ米が、コストダウンという外食・宿泊業永遠のテーマを同時に実現するという、非常に価値のある画期的な仕組みでもあるのだ。