

Rice Revolution ～群馬製粉(株)の挑戦

群馬県渋川市に創業61年の米粉専門メーカーである群馬製粉(株)の本社がある。同社は和菓子用の上新粉生産が得意分野で全国に販売をしている。昨今、米粉の開発で画期的な商品を次々に世に出している会社として同社はマスコミにも取り上げられている。グルテンを一切添加しない100%米粉パン、米粉と水だけで製麺したJ麺、洋菓子のパティシエ辻口氏との共同開発による洋菓子用の米粉リ・ファリーヌなど次々と新商品を世に出だした。通常米粉は60～80ミクロンまで微細粉するが、同社が新しく開発した技術では20ミクロンまでの超微細粉の生産が可能だ。



先日、高崎市の米穀肥料会社である原(株)の紹介で同社を訪問した。同社山口慶一社長は、「驚異の米粉技術が日本の輸入依存食料危機を救う！パン・ケーキ・パスタ・ラーメンすべて自給率の高いお米からできる時代となった。」と自社の技術の進化を高い誇りを持って語る。米粉パンはその“もちり感”から女性の人気を呼んでいるが、その殆どは小麦に含まれるグルテンを添加している。正確にいうと、“米粉入りパン”となるが、グルテンは小麦アレルギーの子供には要注意であり、米粉100%のパンの出現が期待されてきた。山形大学が開発した新技術はそれを可能にした。「米粉100%パンは時間が経てば固くなるが、その欠点も近い将来解決可能。」と技術の進歩に自信を持つ。技術的に大変苦労したのが洋菓子で、和菓子用の上新粉を使うと膨らまず、どうしてもお餅のようになってしまう。パティシエの辻口氏と共同開発したのが薄力粉の代用となる米粉(リ・ファリーヌ)で、小麦粉と比べカロリーや糖度が低く、粒子が小麦より3倍以上細かくシルクのような生地で、もちりした食感を実現した。リ・ファリーヌは洋菓子店だけでなく一般消費者からのリピーターが多い。ケーキのスポンジ、シフォン、タルト用以外にもシチューのとりみ付けや揚げ物の衣など用途は小麦粉と変わらず広く08年の出荷は約500トンに達した。

J麺の登場

山口社長が最も期待しているのが蕎麦、うどん、パスタ用のJ麺である。J麺は【Japanese Rise Noodle】の略称で、超微粒テクノロジーによって誕生した全く新しい製麺用の粉で、小麦や卵、添加物を一切使用しないで国産米と水だけで作られているため、小麦やそばアレルギー体質の人でも安心して食べられ、それ以外でも従来の麺と比べて30%以上のカロリーオフの特徴を持つ。試食では山口社長自らJ麺を茹で上げる。まずはうどん、続いてパスタが皿に並ぶ。視察に参加した原(株)、当社社員約10名全員がその“つるつ”“もちつ”したコシの強い食感と味に感激し、何杯もお代わりをした。製法も熱湯を約70%加え練りこねるだけで、おいしい手打ち麺がどんな製麺機械でも、また家庭でも簡単に手打ち麺が作れるのが最大の強みである。昨年から同社では新潟の生産者と米粉用の稲「北陸207号」を契約栽培して新潟の米で作った米粉や秋田のあきたこまち100%使用の最高級製麺用米粉も製造を開始した。今までは、豊作時に政府が買い上げる弁済米を使用していたが、今後は米作農家との合作に力を入れる。輸入量500万トンの小麦の1割を米粉に代替できると50万トンの米が消費されることになり、それは約10万haの水田分に当り水田の有効活用にも貢献する。米粉の製造は今のところ中小の製粉会社で作られているが、需要が益々増えてくれば大手も本腰を入れてくるのではないと思われる。興味のある方は山口慶一群馬製粉(株)社長著の「お米革命」(知玄舎)の一読をお勧めする。(米穀部 成定)

ハラダ製茶屋久島農場 GGAP/JGAP認証を取得

昨年12月3日、15日とハラダ製茶(株)(静岡県島田市)グループの屋久島農場(有)ハラダ製茶農園は、緑茶で日本初のJGAP認証とGLOBAL GAP認証を取得した。ハラダ製茶(株)は、今後全自社農園、契約農場においても認証取得を目指すという。その屋久島農場、(有)ハラダ製茶農園を訪問した。

ハラダ製茶は、これまでも生産体制の信頼性向上に努め、ISO9002、9001を取得しているが、「安心感の提供」を目的に、お茶の生産現場からの「安全・安心」の確保に取り組んだ。(有)ハラダ製茶農園は、昭和41年始め、茶園経営研究を目的として屋久島の気候風土を調査後、同年12月楠川地区に1.3haの土地を購入し製茶工場を建設。昭和43年春牧地区(安房)に更に10ha余りの土地を購入し、49年初期に茶園造成の完成を見た。現在の植栽面積は、安房地区13.1ha、楠川地区1.0ha、永久保地区5.2ha合計19.3haで、摘採面積は9.9haである。

屋久島は、ユネスコ世界自然遺産に登録された周囲132km、農家数は888戸(内、茶栽培農家数33戸)農地面積は617ha、茶園面積は74haの美しい自然環境に恵まれた鹿児島県の小さな島である。島の製茶工場数は9工場で、荒茶生産量は150t、生産額22,000万円である。

農園内の製茶工場は、さすがに安全安心を最優先に考えるハラダ製茶のこだわりが感じられる施設であった。工場内に入室する時に手を消毒し、白衣に着替え、エアシャワーを浴びて(写真右)、更にローラーで細かい埃を落とす。HACCPを導入した工場で、一般的な茶栽培農家の工場と比較すると、かなり設備投資されている。どの商品でも圃場が特定できるトレーサビリティの導入や、製茶の全工程におよぶ徹底した品質管理、JGAP認証農場の理想的な最終モデルに近い。神野農場長によると、今後役場及び地元住民の協力を得て、現在の茶園10ha余りを当面目標25haとして規模拡大を図り、地場産業の発展に寄与する会社を目指すという。

ハラダ製茶のJGAP・GGAP認証取得は、製茶業界に強烈なインパクトを与えた様に思われる。今年1



月5日の日経朝刊にGAP取得を一面広告した。食の安全・安心が問われる中、大手製茶メーカーが自社農園でGAPを取得したのは、他の製茶メーカーや食品会社にも影響を与える。如何に食品加工工場がISOを取得しても、原料その物の安全が担保されなければ加工食品の安全は担保されない。今後原材料のチェック、情報提供が厳しく求められる。また、今年10月1日から緑茶飲料の原料原産地表示が、2年間の移行期間を経て義務付けられる。ハラダ製茶は消費者ニーズにそって、国産原料と「安心感の提供」にこだわってきた。焼酎メーカーや和菓子屋が事故米で販売不振に陥っているのを見ても、食品会社としてリスクマネジメント上、食品安全は今や経営理念・経営方針である。

農薬問題等もあり食品の産地はよく気にかけますが、お茶の産地は特に気にしていました。茶葉そのものに含まれる成分が煮出され、直接口に入る事を考えると、産地にはとても敏感になります。今回の記事にある様に、安全が担保されている商品が生まれる事は、愛茶家としては嬉しいニュースです。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5802-2011/E-mail：journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp

