

調査・研究ノート

新潟における米粉食文化振興への取り組み

一、はじめに

我が国の食料自給率が低下している原因の一つが、小麦粉の大量輸入である。

平成九年度の小麦の自給率は九%(速報値)にすぎないが、国内消費仕向量のうち純食料は米八四一萬八千トンに対し小麦は四〇九萬三千トンであり、米のほぼ半分にあたる大量の小麦を消費している。

小麦はそのほとんどが粉で消費されるが、米は逆に粒での消費がほとんどを占め、粉での消費はごくわずか一%未満にすぎない。粒食による米消費に加えて粉食文化を興隆させていくことは米消費拡大、自給率向上にとどまらず、水田を守り、稲作文化の保全にとつてもきわめて大きな役割を發揮していく可能性を秘めていると考えられる。そこで新潟県での米粉製品生産・米粉食文化振興にかかる取り組みを紹介する。

二、米粉製造技術革新への取り組み

これまで米粉では高品質のパン、めん製造は困難であり、粉米だけによる製めんは通常の製めん設備では困難とされていることから、伝統的な和菓子等を除いては米粉利用拡大はすすまなかつたのが実態であ

る。

新潟県は米を中心とした農業県であるが、年々米の消費量が減少する中で米粒による消費拡大には限界があり、かといって米粉による消費拡大をはかるためには粉食に適した米粉の製造が難しいというネックがあった。

この技術開発に取り組んできたのが新潟県食品研究センターである。全国でも有数の農業県である新潟県産農産物の消費拡大、付加価値造成等をはかるために新潟県食品研究所として設立されたもので、産官一体となつてせんべい、餅をはじめとして、全国でも特筆ものの技術を開発してきた実績を誇っている。そして様々の試行錯誤を経て小麦粉と代替可能な「微細粉技術」を開発・確立させた。

すなわちパン・めん用の原料粉は粒子が細かく、たん白質や油脂類との親和性の高い性質が求められ、さらに洋菓子や高級和菓子の用途の原料粉は、泡立てた卵白の泡などにも浮くほど軽く、より細かな原料粉が必要となる。これをまず、原料米にペクチナーゼ製剤を作用させ、細胞壁組織性分を低分子化させて細胞間の結着を弱めるこ

とにより微粉化を図る」ことによつて、パン、めんでの使用を可能にし、さらにこの一次加工をした後に製粉を行う二段階での製粉技術を開発した。すなわち酵素で米の組織を分解させてから製粉を行うことを基本とするものである。

さらには従前の小麦粉対応の機械装置がそのまま汎用できる米粉によるパン用冷凍生地製造技術も開発され、冷凍生地を店頭で焼く、いわゆる「焼きたてパン」の需要への対応も可能にした。

三、米粉による粉食文化振興への取り組み(一)経過

二でみた技術を開発したのが一九九三年である。

この技術に着目し、その実用化、普及に取り組んできたのが(株)新潟グルメの社長高橋仙一郎氏で、新潟県食品研究センター、新潟県製粉工業協同組合、新潟県生めん工業協同組合、新潟県黒川村、等によつてプロジェクト「米(マイ)ワールド21」を九六年に発足させ、その事務局長に就任している。当プロジェクトの推進にあたっては国県も含めた自治体、経済連等関係諸機関がバックアップ・指導にあたっている。

米粉を使った製品の商品化はグリコ栄養食品(株)、(株)ボン・オーハシ、新潟県生めん工業協同組合の技術陣の協力を得てすすめられ、各地でパン、めん類等の試食会を開

催し、米粉製パン等の存在をまずは知ってもらうとともに、小麦粉製の味と遜色ない米粉製品であることを広く訴えてきた。

(二)新潟製粉(株)の設立

こうした実績を踏まえて米粉専用のモデル製粉工場の設立が検討され、地域活性化で有名な黒川村に村の全面的な参画を得て建設することになり、九八年十月に完成した。

工場は鉄骨平屋建てで延床面積は六五三・四九㎡で、一日八時間稼働を前提に日産五トンの製造能力を有している。

建物工事代一三四百万円、プラント工場代四五六百万円を含む総事業費は五九三百万円となっている。五〇%弱を補助金で賄っており、国から二三四百万円(平成十年度農業生産体制強化総合推進対策事業)、県から五〇百万円(平成十年度新潟県中山間地域活性化総合対策事業)の支援を受けている。

当社の資本金は三〇百万円で、黒川村一五百万円、黒川村農協五百万円、その他民間企業、個人となっており、第三セクターとして設立されている。

代表取締役には黒川村長が就任している。

(三)販売

商品化された米粉製品、あるいはパン焼機、包装資材の販売・供給は基本的には米

ワールド21に窓口を一元化し、物流・情報の一元化による効率化、戦略的展開をめざしている。

こうした中で(株)ライスボード新潟は、ゆるやかなフランチャイズ方式によりこの七月に米粉によるパン、めん、和洋菓子等の製造・販売店「米ワールド21六日町店」をオープンした。六日町店のスタッフ三人が冷凍生地を使つての製パンの技術習得研修を受講しており、焼きたてパンの評判は上々で、開店以来目標を上回る来店客数、売上高で推移している。

「米ワールド21店」は米粉普及拠点として全国展開を計画しているが、第一号店を魚沼産コシヒカリの本場六日町に開店したのは、米の消費拡大、自給率の向上に、より理解ある米生産農家にターゲットを絞つたもので、六日町での取り組みの成否が今後の本事業展開の行方の大きなカギを握っているのである。そして今後は単独出店よりはAコープやホームセンターでのテナントや複合店にすることにしており、あわせて生協との提携をも積極的に働きかけていくことにしている。

四.課題

粒食による米消費に加えて粉食文化を興隆させていくことは米消費拡大、自給率向上にとどまらず水田を守り、稲作文化の保全にとつてもきわめて大きな役割を發揮し

ていく可能性を秘めているということができる。

しかしながら克服していくべき課題も多い。まず米粉製のうどん、パン等はまずいとの先入観を払拭してくことが重要である。すなわち新しい食材として米粉の「市民権」確保である。筆者も試食してみたがパンについては米粉製と言われなければ気がつかないほど味は上々で、香ばしい香りや甘み粘りはむしろ小麦粉にはない米ならではの特性を持つている。

第二が何と云つても小麦粉製並み価格で販売しても製粉、製パン・めん等の段階が各々採算がとれることが必要である。現在原料となる米は政府からの特例売却米と屑米が使用されており、特例売却米については六〇kgあたり六、〇〇〇円で手当てされているが、さらなる低廉な価格での原料米調達と製造・供給量増加による稼働率向上が必須要件となる。

こうした課題を解決していくためには現状で国等の支援が必要であるが、一方で新農業基本法で取り組もうとしている自給率の向上、多面的機能の強化、自然循環機能の發揮、さらには農村景観の保全等とリンクさせ、まさに減反・転作の柱として位置づけ支援していくことが必要である。

(蕨谷栄一)