

# MDAレポート

No.70号

2015年11月19日

## 本物のおいしい“もち”を作る 石川/村中製菓(株) 売れる！MDAもち製造システム



会長の村中祥郎さん(右)と  
社長の村中祥人さん(左)

「餅は餅屋」という言葉がある。「その道のことは本職のプロに任せるのが一番」という意味の格言だが、餅の専門家である当の「餅屋さん」がそのおいしさにほれ込み、頭を下げて「餅の搗き方」教わりに来るという。「餅搗き名人」が石川県小松市にいる。餅・和菓子製造販売、村中製菓(株)会長の村中祥郎さん(79)だ。

大手百貨店バイヤーも村中さんの搗く切り餅のおいしさに感動して取引を開始し、四半世紀という長きにわたってギフト向け通販アイテムに採用している。

匠に技支える和菓子の製造MDAシステム  
京都と並ぶ和菓子王国で、全国屈指の餅消費

県でもある石川県。総務省の家計調査によれば、金沢市の「和菓子」(ようかん・まんじゅう以外)への年間支出額は1万5957円(24年～27年平均)。全国平均9064円の約1.8倍で、全国県庁所在地の中でトップだ。

「もち」への年間支出額も3165円(同1970円)で、全国トップの座を占める。

加賀百万石に根差した茶の湯文化を背景に和菓子・餅菓子を日常的に食する習慣が根付き、「朝生菓子」(朝作って、その日のうちに食べる生菓子)を主力とする和菓子店(餅屋)の数が多いこと、四季折々の伝統行事や祝い事に多く利用されることなどが背景にある。餅文化が根付く和菓子王国・石川にあって、周囲から尊敬をこめて「餅搗き名人」と呼ばれているのが村中祥郎さんだ。

村中さんは昭和27年にこの世界に入り、修業時代を含めた餅作り歴はざっと60年以上。多くの和菓子店や米菓メーカーに原料もち米を納める県内の有力米穀業者は、毎年秋に獲れる新もち米を真っ先に村中さんの出来や特徴を評価してもらい、搗精管理に生かしている。

餅加工機メーカーは開発中の試作機を村中さんに使ってもらい、そこで得られた使用評価を「天の声」として改良を重ねていく。「もちのこ





有名百貨店及び有名食品会社に好評の村中の餅

となら村中さんに聞け」とばかりに、関係業者がこぞって頼りにする人物だ。

餅職人としての伝統技術を受け継ぎつつ、「もっと良い方法はないか」と技術改良にも熱心で、昭和40年代末には業界に先駆けて切り餅のパックに脱酸素剤を封入。50年代になると、餅生地が付着しない樹脂製の型や作業台を特注でメーカーに作ってもらい、餅粉を使用しない清潔で効率的な作業体系を確立するなど、村中さんが先鞭をつけ、全国に広まった餅加工技術も少なくない。

ある餅屋の職人が村中さんの教えを乞い、餅搗き技術を習得しようと製造工程に密着したことがある。杵搗き機で何回搗けばいいかを「29、30、31回」と脇に立って教えていたところ、「数なんか教えたってダメや。その日その日で搗く数なんか違うわい」一蹴りされたという。

気温も温度も水温も毎日違うのだから、餅の状態も搗き方も毎日違って当たり前。その時々餅の肌の手触り、弾力、光り具合等を正確に見極め、その場で搗く回数を判断し、「水が少し足らん」と思えば最適のタイミングで注水する。「肌で感じて分かるようにならなければ」というのが持論だ。

他県の餅屋に請われて出張指導を行ったことも多いが、そんなときにはまず搗かせてみて、要所要所で「それじゃダメだ」とチェックし、改善点を指摘する。蒸し上げて広げ、切り餅にするなら75～80度、ダシやすい丸餅なら70

度前後まで冷まし、粗熱を取ってから搗くこと。水も自動で注ぎ足してはダメ。きちんと手返しして、餅の肌を手で感じながら注水すること。画一的なマニュアルには起こしようのない、「餅の匠」だけが知る領域だ。

餅に詳しい米穀業者も。「餅搗き機を導入すれば餅製品自体は誰でも作れるが、“良い餅になるかならないか”は作り手によって天と地ほどの差がある。同じ原料を同じ機械で搗いても、村中さんのようにはならない」と、その卓越した技術を称賛する。

### 大手百貨店も通販採用

村中製菓(株) (☎0761・47・4043) は、北陸に多い地域密着型の「餅屋さん」のひとつ。餅・赤飯や和菓子を製造販売し、和菓子では他県から買い求めに来る人もいるという「酒まんじゅう」が看板商品だ。石川には藩政時代から続く初夏の風習として、7月1日「氷室の日」(氷室開きの日)に無病息災を祈ってまんじゅうを食べる習慣があり、同社では毎年その日だけで約6万個以上の酒まんじゅうが売れるという。



一度食べるとやみつきになる“おいしい”村中の酒まんじゅう

村中製菓の主力製品は切り餅「加賀杵つき餅」シリーズ。石川県産新大正糯を100%使用し、完全無添加で仕上げている。人気の「豆つなぎ」の場合、使用原材料は新大正糯と塩、北海道産黒豆だけ。名人の技が良質原材料の持ち味を余すところなく引き出し、絹のように滑らかで伸



びの良い餅に仕上げる。

大手百貨店が同社の餅を取り扱い始めたのは平成元年。村中さんが搗く餅のおいしさに、バイヤーがほれこみ、お歳暮など年末から春にかけてのギフト向け通販アイテムとして採用したもので、ほぼ25年にわたって取引が続いている。

途中で一度、安価な他社製品に“浮気”されたこともあったが、「いままでの餅と違う」と言うクレームが通販窓口に相次いだため、2年ほどでカムバック。かえって村中さんの餅の評価を高める契機になった。

同社の餅は現在、大手百貨店5社のギフト通販に採用されているほか、石川の銘菓が揃う小松空港の2カ所の売店でも「豆つなぎ」「チーズ餅」や和菓子類が販売されている。同社では米穀業者や稲作農家からの餅委託加工にも応じている。

#### もち米浸漬2時間に

##### 小豆の製餡歩留りも向上

村中製菓(株)が25年以上前に導入し、名人の技を長く支え続けているのが丸子電子(株)の「MDAシステム」(静電気除電・電子節電省エネ装置およびシステム)。食品工場における静電気抵抗障害を取り除き、高品質・高効率の食品製造をサポートするシステムだ。

村中製菓(株)が導入した当時は、製パン・精麦・醸造業界等への普及が進んでいた頃。中でも大手製パン会社がMDAシステムを高く評価し、全国に数十カ所ある工場で一斉導入したのを知り、強い興味を抱いた。そのパンを実際に食べ、内層のキメが細かく、ソフトで弾力に富み、それでいて口溶けの良い仕上がりに驚き、「おいしいものを作る基本はパンも餅も同じ。餅に生かせる」と確信を持ったという。

食品工場では機械の高速運転や原材料の流れによる摩擦が絶え間なく繰り返され、プラス⊕電位の静電気を帯びやすい環境にある。そこへマイナス⊖電位の微弱電流(MDAマイナスイオン電子)を供給して食品製造の大敵である静電気を取り除き、電位環境を整えることでモノ



2連式自動杵搗き機で本搗きする「もち」

の流れを良くし、高品質・高効率の食品製造を目指すのがMDAシステムの考えだ。

村中製菓(株)の工場における主な設備導入内容は次の通り。▽工場敷地への炭素埋設▽炭素入り土間の敷設▽マイナスイオン帯電水製造装置(洗米・浸漬・蒸し・煮熟作業等へのイオン水使用)▽製品原料や各製造機器へのMDA処理▽電子シャワー装置。同社にもち米を納める米穀業者も精米工場に同システム(マイナスイオン精米)を導入しており、玄米・精米から一貫通貫のシステムとして機能している。



従来もち米の浸漬が15時間のところ2時間で浸漬が済むMDA浸漬装置

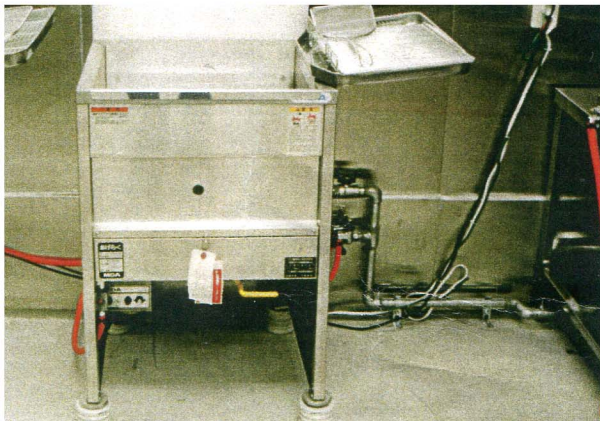
村中製菓(株)の工場では、従来はもち米浸漬にひと晩以上(12~15時間)をかけていたが、MDAシステム導入後は浸漬2時間へと大幅に短縮。作業効率が飛躍的に向上し、赤飯等の急ぎの注文にも素早く対応できるようになった。静



電気を取り除いたコメは糠の剥離性が向上し、短時間浸漬でもコメ粒の中心部まで均一に吸水、「速く入って、安定する」という。もち米特有のアクも抜ける。従来はもち精米30キロに3分以上かかっていた洗米機での洗米も1分で済むようになった。

もち米の蒸し時間は従来の50分から30分へと大幅に短縮。通常は蒸しが短いと餅食味があがらないが、MDAシステムでは伸びやコシ、弾力、光沢に優れ、煮崩れもしない、名人が自信を持って送り出せる上質の餅に仕上がるといふ。電位環境を整えることで熱伝導効率が高まるためとみており、すべての熱処理作業で時間短縮や効率アップを実感している。

赤飯の蒸し時間は従来の60分から45分に短縮したほか、かきもち製造では揚げ温度を従来より5～15度低い設定に変更。従来と同じ温度で揚げると焦げてしまうためだ。



MDA電子フライヤー「あげらく」  
フライヤーの内部にMDA発生装置を内蔵

油の切れが良く、乾燥効率が上がり、割れが減ったため、かきもちの製品歩留りも向上した。

餅菓子作りでは、製餡歩留りに目を見張った。従来は60キロの小豆から96～97キロの生あんを抽出していたが、MDAシステム導入後は102～105キロへと増加。日によって平均3～8%の製餡歩留り売上を確認している。各工程における作業時間の短縮は、エネルギー消費の節減（水道・電気・ボイラー代等の低減）に

つながり、残業も大幅に軽減。製品歩留り向上によるコスト低減効果も生まれている。



「あげらく」で揚げたかきもち  
油の切れよく、油臭さがなく、歯ざわりよく  
爽快味が増して“おいしい”

MDA電子フライヤー「あげらく」は食用油の酸化を抑えるため、従来2週間に一回食用油の取り替えをしていたがこの設備のあと継ぎ足しで使用しても油が汚れず酸化もしないので1年に2回の取り替えで良くなった。

製品の揚げかきもちの日持ちもこれまでの5倍位鮮度が長く保持されています。品質と味質の向上は他店との大きな差別化になっています。



MDA製あん装置による「こしあん」の製造

---

※MDAレポートは皆様のミニコミです。  
MDAレポートに関するご批判、ご意見  
ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、  
工業用）あるいはご質問など何でも結構  
です。書欄にて当社までお寄せください。

〒921-8831

石川県野々市市下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863