

MDAレポート

No.92号
2018年3月19日

京都市
山科区

洛東食糧品販売企業組合（2）

MDA精米で差別化

無理なく搗精
糠切れアップ

白米表面が滑らかに



敷地の要所に炭素埋設工事を施工



天井部に電子シャワー空気浄化装置を設置

丸子電子のMDA精米設備を導入した一番の理由は、主力の業務用米の付加価値化・差別化にある。産地銘柄などの肩書きよりも、「お店のご飯として実際に使ってみてどうか」「値段感はあるか」「お客が喜んでくれているか」という“実質”がモノを言う業務用米において、「一歩進んだ形で、より価値のある精米商品を届けたい」という強い思いがあった。

MDA設備は、高純度の「炭」（炭素）と「電子」（陰イオン）の力で工場空間の電位環境を整え、静電気の影響を取り除くことでモノの流れを良くし、商品質・高効率生産を可能にするシステム。精米・精麦工場をはじめ日本酒・焼酎等の醸造会社、大手製パン会社、米菓・和菓子工場など食品分野の製造現場で広く使われ、長年実績を上げている技術だ。

洛東食糧ではまず、500^{kg}の炭素を玄米倉庫やガレージの床下など3カ所に埋設（計1500^{kg}）。1辺15^mの三角形が精米工場を囲む配置にすることで、中心部の精米工場の電位環境が最も良くなる。結果、炭素埋設だけでも機械の接地抵抗が低くなり、モーターの力率が向上するなど変化が生まれるという。

精米工場と倉庫の天井部には、地下の炭素とネットワーク的に作用し、電位環境を整える電子シャワー設備を4本ずつ設置。この環境づくりをベースとして、玄米タンク2基に電極棒各3本、精米機内と昇降機下部には電極板を設置し、4台の制御盤で管理している。

濱崎代表は第一に、搗精時の抵抗値の変化を指摘する。うるち米を搗精する際の抵抗値はそれまで長年「66」の目盛に設定していたが、M

DA設備導入後は「50」まで低減。2割以上も圧力を落としているのに以前よりもしっかりと搗き上がり、糠切れが抜群に良くなったという。

弱い圧力で無理なく確実に搗けるため碎米の発生も減少。毎日の搗き上がりの重量から歩留りの向上も実感しているほか搗精圧力を下げた分だけ「コメが熟を持たなくなり、搗きたてのコメでも全然熱くない」という。白米の仕上がりにも影響を与えており、「強く搗いたコメは表面が肌ズレを起こしてボツボツとした食感になる。MDA精米はコメに無理をかけずに搗精でき、それでいて糠切れが良いため、表面がとても滑らかに搗き上がる」と話す。

業務用顧客からの評判も上々だ。最初に気づいたのは寿司店の職人だという。MDA精米に切り替えた当初、まだ何も説明せずに白米を納めていたところ、産地銘柄は変えていないのに「最近コメ変えたか?」「おいしくなったな」と寿司食職人から指摘されるケースが続出。洋食店など一般の業務用米の営業現場からも「お客さんからほめられたわ」「効果あんで」といった報告が上がってくるようになり、MDA精米による品質向上の成果を確信したという。

低価格帯でも競争力発揮

また業務用ユーザーを高・中・低価格帯に分けると、低価格帯ほど旺盛な需要があり、問い合わせも商談も多い。一方で低価格帯に対応できるB銘柄米など裾物クラスが決定的に不足する状況下、プロとしてその需要に応える責任がある。同店では信頼できる近隣の稲作農家と直接つながり、質の良いふるい下米を安定的に仕入れ、一定の価格要求にえている。

低価格帯での商品競争力を保持する上でもMDA精米が役立っている。ふるい下と言っても！85 μ 下で若干粒が細いだけで、「味はメチャメチャおいしい。何より農家直なので出所がハッキリしていて安心。さらにMDA精米だと中米クラスでもご飯のベチャつきがなく、粒のしっかりした外硬内軟のご飯に炊き上がるから、業務店に喜ばれている」と話す。

濱崎代表はコメ搗精の副産物である糠の変化

にも着目しており、「以前よりも糠がサラサラになり、コメの流れ、糠の流れが良くなった。以前は朝搗いた糠の油が夕方には糠袋にしみ出していたが、それがなくなり糠の業者がびっくりしていた。糠の質が変わったということだろう」と話している。

商経アドバイス新聞記事より



MDA 静電気除電装備精米機 サタケミルモア 2.5馬力



精米機静電気除電 MDA 制御盤



ご飯の硬さ・粘り・コシを調整するMDA 処理操作タッチパネル