

MDAレポート

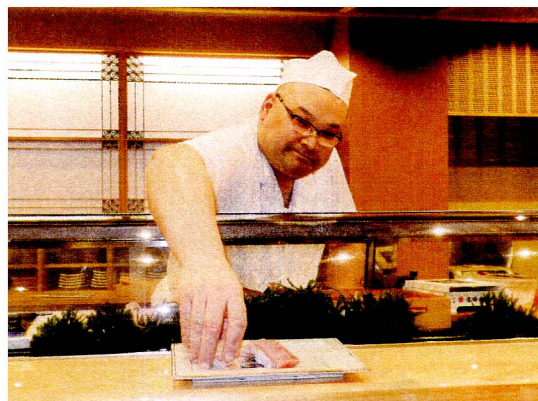
No.105号

2019年10月19日

MDA熟成精米

寿し米の精米…その1

新米は寿し米には使えない？そんなことはありません
「寿し米＝古米」の常識を覆すMDA寿し米（熟成精米）
新米でも古米でも、理想的な寿し米に



つるぎ富喜寿司

MDA寿し米（熟成精米）とは ——

数多くの名門寿し店・寿しチェーンを顧客に持ち、長年にわたって最高の寿し米を追求してきた「MDA寿し米（熟成精米）」丸子電子の特許技術「MDA精米」技術をベースに、(株)米屋との共同開発によって「寿し米専用」に開発された新精米技術です。新米の持ち味を生かしながら、「角の取れた」古米だけが持つ優れた寿し米適性を新米でも引き出すことに成功しました。新米にありがちな過度の粘りを抑え、寿し米に最も適した品質へとアジャストします。

「MDA熟成精米」寿し米は、程良い粘りと弾力に富み、粒立ちが良好、寿し酢の乗り・切れも良く、口に含むと弾力のある酢めし1粒1粒が心地よくほぐれる「外硬内軟」の理想的な触感を実現、過度の粘りやベタつきがないため、握りやすさなど作業性にも優れ（機械成形を含む）、「極上の寿し米」として各店寿し職人などからも高い評価を頂いています。

新米の「美味しさ」と古米の「枯れ」を良いと取り

寿し米の世界では、プロの米穀業者と寿し職人が長い年月の中で培ってきた経験から「新米より古米」という評価が古くから確立しています。シャリの良さにこだわる寿し店ほど、新米をそのまま使うことはなく、1年～1年半ほど寝かせたのちにシャリに使うことが伝統的習慣となっています。シャリがほろりと心地良くほどけ、ネタの旨みと融合して口の中に広がっていくお寿しの醍醐味。そのためには古米だけが持つ寿し米適性である適度の「枯れ」が必要であることを職人たちは熟知していたからです。

比較表で見る、知る。熟成米の違い!!

従来方式 (古米)		MDA熟成米 (新米)
低温保管等必須	温度管理 →	常温保管
12~18か月以上	熟成期間 →	1日間
長期保管で莫大な経費	保管経費 →	長期保管経費が不要に
適度な「枯れ」(熟成) ◎	粘り・ほぐれ →	適度な「枯れ」(熟成) ◎
良 好 ○	鮮度・旨み →	良 好 ◎

しかし古米化して「枯れ」た寿司米は粒離れはよくても、長期保管による品質の経時劣化は避けられず、新米だけが持つ風味や甘み、弾力などは失われてしまいます。また米穀業者などの納入サイドは長期保管による在庫リスクへの直面を余儀なくされます。「新米ならではの美味しさを保ちながら、古米特有の「枯れ」を併せ持った精米ができないものか」。そう考えたのが、MDA寿司米（熟成精米）の出発点でした。MDA寿司米（熟成精米）は、静電気を取り除きモノの流れを良くする丸子電子の「MDA精米」技術をベースに、「寿司米として理想的なごはん」を寿司店に安定的に供給するために開発された新精米方法です。

新米を長期保管することなく寿司米に使うことができ、新米（美味しさ）と古米（枯れ）それぞれの「良いところ取り」を可能にします。寿司店ユーザーにはいままで以上に美味しい寿司米を提供することでシャリの差別化に貢献でき、納入サイドは長期保管に伴う在庫リスクから解放されます。

「寿司米として理想的なごはん」とは、過剰な粘りを抑えつつも淡泊すぎず、適度な粘りと弾力に富み、寿司酢の乗りも早く、口に含むと酢メシ1粒1粒が心地よくほぐれ、口の中で広

がる「外硬内軟」のごはんです。寿司店が古米にこだわるのは、瑞々しい新米では寿司米に向きな、過剰に粘り過ぎるシャリになるほか、寿司酢の乗り・切れが悪く、作業性や加工特性も劣る（握りづらい、機械成型しづらい）などのデメリットがあるためです。新米でも古米特有の「枯れ」特性を併せ持つMDA寿司米（熟成精米）ならこうした問題も解決できます。

MDA寿司米（熟成精米）は、古米化のための保管経費が不要になります。

一般的に寿司米に適するといわれる銘柄米（日本晴やササニシキ等）は栽培産地・生産量が少なく、特定銘柄米を寿司米用の古米としてユーザーに供給するには、秋に必要量を確保し、翌年秋ないし翌々年春頃まで（1年～1年半）低温倉庫で保管しなければならず、そのための保管費がかかってしまいます。コメの市場価格はその間も変動しており、とくに米価の変動が激しい近年は、長期保管にかかる在庫リスクが増大しています。

新米でも理想的な寿司米ごはんを提供できるMDA熟成精米技術を使えば、低温倉庫で長期間寝かせるための保管経費が一切不要になり、コスト低減にも貢献します。

※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