

MDAレポート

No.107号
2019年12月19日

MDA熟成精米

寿し米の精米…その3

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

最強の酢メシを作る精米方法

「寿し米＝古米」の常識を覆すMDA熟成精米
新米でも古米でも、理想的な寿し米に



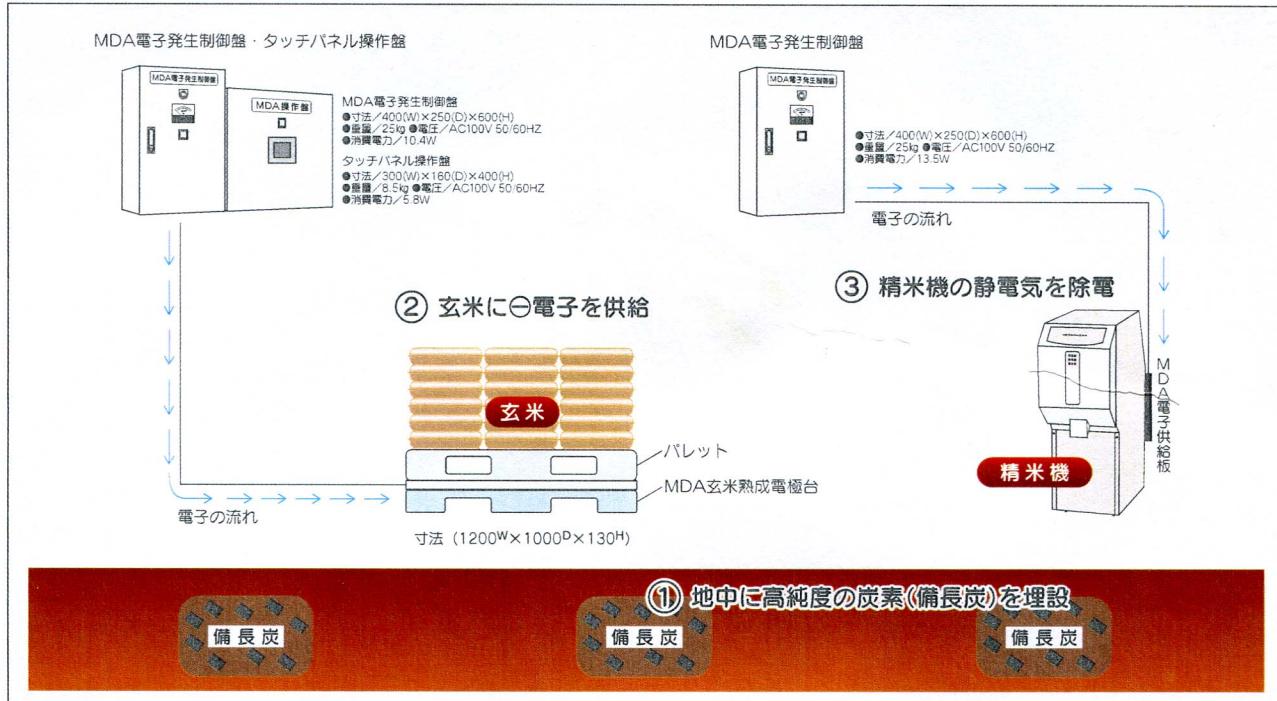
MDA寿し米（熟成精米）の仕方

※獲れたての新米は水分が安定していないため、MDA寿し米（熟成精米）処理後の仕上がりにはバラツキができます。このため、収穫後1~2ヶ月間コメの水分を安定させる過程が必要で、11

月頃からMDA寿し米（熟成精米）に使用できます。11月以降は低温倉庫で長期間保管する必要がなく、その都度仕入れた原料米を問題なく寿し米に加工できるため、保管経費が必要になります。

こだわりの小規模寿し米生産に——
MDA玄米熟成電極台

MDA 精米



小規模寿し米生産 MDA精米設備の概要

①地中炭素埋設工事

地中に高純度の炭素を埋設（地中接地電気抵抗を改善、アース電流を流しやすくします）。

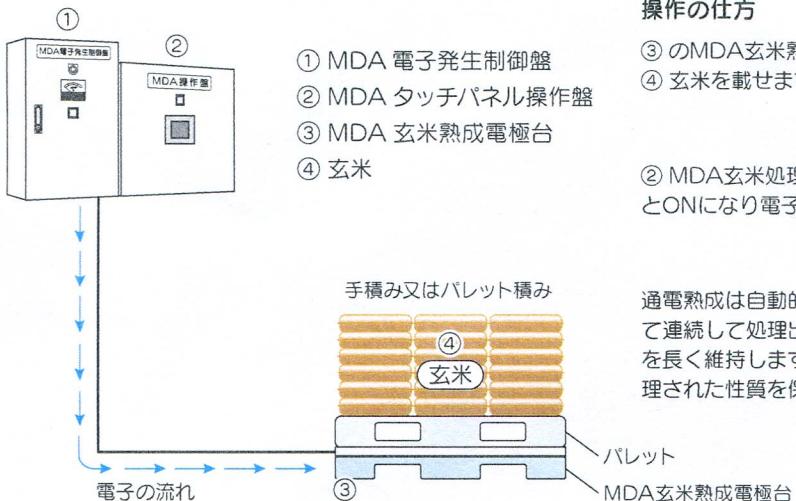
②MDA玄米熟成電極台

玄米に一定時間電子を供給することで玄米粒に帯電する静電気を除電、除電された玄米は流動性が良くなります。また、コメを構成する澱粉質を熟成して、食味・食感の向上（米飯の余分な粘りを取り、弾力を変性）させます。

③精米機の静電気を除電

精米中の静電気を除電することで糠切れ良く、精米時の穀温の上昇を抑え、碎米・割れ米を抑えます。

使用方法



操作の仕方

- ③ のMDA玄米熟成電極台に手積みまたはパレット積みにて
- ④ 玄米を載せます。

- ② MDA玄米処理操作盤のタッチパネル画面にタッチしますとONになり電子の通電供給が始まります。

通電熟成は自動的に完了しますが、継続して次の玄米を載せて連続して処理出来ます。また、前日処理もOKで同じ効果を長く維持します。一度熟成処理した米は長期間にわたり処理された性質を保持します。

実施状況

石川県 (株米屋様の一例)

MDA電子発生制御盤



- 電子を発生させてMDA玄米熟成電極台に供給するMDA電子発生制御盤。

精米機



- 精米機はタイワブズキ精米機2馬力を2台使用。
- 静電気除電電極板を精米機に設置。
- 精米中の静電気を除電することで、コメの流れがスムーズで糠切れ良く穀温も抑えられる。

MDA タッチパネル操作盤



- 電極台の玄米に電子を供給して熟成時間を自動的に調整する操作盤。

MDA 玄米熟成電極台



- (M)型
- 尺法 / 1300(W) × 1300(D) × 300(H)
- 重量 / 52kg

手積み・パレット積み兼用 (M)型

寿し米等の熟成精米

(1次精米・2次精米)について

複数回の丁寧なぶつきで

“じっくり”熟成精米

- 穀温を抑え、低温精米ができます。
- クリーンな白米に仕上がります。
- 米飯の粘りを調整して食味を改善します。
- 糠切れ良く、碎米・割れ米も抑えます。
- ご飯の付着性低く、機械成形時の作業性向上。

玄米処理状況



- 玄米をパレット積みにして電極台の上で処理。
- 玄米粒の静電気除電及びコメの硬度・粘りを調整する。

※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