

## チルド米飯開発の必要性

はじめに

日本は素より世界的にみて米飯商品製造販売の普及が急速に進んでいる。国内での中食や外食に利用されている主力商品は、おにぎりと酢メシであるが一方、諸外国では酢飯とおにぎりが普及拡大している。日本では米飯商品の品質管理は18～20℃の低温商品、一方外国では3～4℃のチルド保管である。いずれも生鮮食品としての衛生上の問題から、細菌繁殖を制御するために、温度による品質管理の徹底を図っている。

いずれも一長一短があり、惣菜類はチルド商品として普及確立しているが、米飯商品に関しては、チルド米精米が確立されていないために商品化が進まず、国内外ともにチルド米精米による米飯の開発が期待されている。

### MDA精米（静電気除電精米）の必要性

精米加工による①静電気の発生②穀温の上昇③湿度の上昇——は、最終的に米飯品質に大きな影響を及ぼします。また気候変動・温暖化による登熟期の高温化などの影響から、近年のコメは総じて粒厚が薄く、米質は硬い上に脆い特徴があり、玄米搗精がより難しくなっています。とりわけチルド米飯向けの好適米として期待される低アミロース米はアミロペクチンとの結合が弱い性質からか、通常のうるち米以上に搗精時に金網とスクリーンによる加圧衝撃の影響を受けやすく、搗精負荷によって割れ米・碎米等が多発。品質・歩留まりの低下リスクが大きくなります。

丸子電子では、MDA精米技術によって静電気を効率的に取り除き、低アミロース米の玄米搗精に係る負荷を低減。穀温上昇を抑え、割れ米・碎米などの精米ロスを軽減し、しっかりした粒感を保ちながら口当たりは滑らかで食感が良く、何より低アミロース米ならではの粘りを引き立てる「外硬内軟」型の高品質チルド米飯を実現すべく精米加工実証を進めています。国の研究機関による低アミロース超多収系統の育種成果を最大限生かしつつ、将来有望な業務用チルド米飯市場において、新たな搗精加工技術の確立を通してコメの需要拡大に貢献して行きたいと思っております。