

成長市場が待ち望むコメの技術革新 「チルド米飯」が業務用米を変える！

おにぎり・弁当など「米飯類」を含む2018年の中食市場規模は約10兆2,500億円（日本惣菜協会）調べ。2017年に初めて10兆円の大台を突破し、2018年は9年連続で過去最高を更新しました。家庭内食を中心に市場全体の5割弱を占め、中食市場の柱であり続けています。外食・中食を合わせた食市場全体の中でも一番の成長分野と目される中食市場。その中でもさらなる成長促進の起爆剤として期待され、大手コンビニ各社等が近年こそって力を入れているのがチルド弁当（広義のチルド米飯を使用）です。

一般的な常温弁当（定温弁当）が20℃前後の温度帯で販売されるのに対して、チルド弁当は定温と冷凍の間、チルド温度帯（4℃）で冷蔵管理・販売されます。定温弁当よりも温度帯が低いため日持ちや鮮度が良く、食品添加物を減らす事が出来、生鮮野菜や海鮮など使える食材の幅も広がるほか、消費期限が長くなるため中食・外食業界が頭を悩ませる食品廃棄ロスの改善にも貢献します。定温弁当に比べて女性層に人気が高いこともあり、コンビニ各社は今後の中食事業を牽引する成長分野として品ぞろえを強化。コンビニ弁当の中でも年々、存在感を増しています。

チルド技術をコメに生かした「チルド米飯」は、真空冷却・急速冷却（ブラストクーラー）等の技術によって、炊きあがった米飯を氷温に近い4℃という温度体まで短時間で冷却。細菌の繁殖しやすい危険温度帯を一気に通過させ、チルド冷却・保存後、電子レンジ等で再加熱して喫食するものです。冷凍処理と違って米飯の内部構造を壊すことなく保存できるため、再加熱後も冷凍処理に比べ炊きたてに近いおいしさを再現できる点も特徴です。チルド冷蔵によって鮮度・日持ちが向上し、炊飯後3～7日間保存できるため、工場での「作り置き」など計画生産が可能になります。「人手が足りない」「人件費が高い」「欠品が出てしまう」など構造的な問題を抱えながら工場を24時間稼働させている中食ベンダーや給食事業者にとっても、チルド米飯なら作り置きができ、画期的な生産効率の向上・コストダウンにつながります。前日調理が基本の病院給食等ではすでにチルド米飯を導入しているケースもあります。