

チルド米飯の定義

チルド米飯とは、炊きあがった米飯を 4℃という氷温に近い温度帯に急速冷却して保存後、電子レンジ等で再加熱して食べるものです。真空冷却と氷温冷蔵（ブラストチラー）によって「外硬内軟」型の米飯品質を保持するとともに鮮度・日持ちが向上し、炊飯後5～6 日間保存できるため、作り置き等計画生産が可能になる。

コンビニ各社も近年、一般的な常温弁当（20℃保管）の棚とは別にチルド冷蔵ショーケースを設置し、丼モノを中心にチルド弁当商品（広義のチルド米飯）を続々と投入しているほか、病院給食等でもすでに導入が始まっており、今後一層の市場拡大が見込まれる。チルド米飯は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、再加熱後は炊きたてに近いおいしさを再現できる点も特徴です。但し通常のうるち米を米飯にすると、チルド時に水分が抜けやすく、やや硬くパサついた食感になりやすいなどの難点がある。

これを解決するために半もち特性を持つ低アミロース米をチルド米飯に使うと、軟らか過ぎてベチャついてしまい、外硬内軟型の触感が求められる業務用米飯には適さない。また低アミロース米は米質がもろい為、精米時に割れ米が多発し、良質米が低下しやすいほか、既存の品種は収量性が低い。品質面でもコスト面でも、実需が求めるニーズにマッチしたコメを供給出来ていない現状がある。

農研機構では業務用チルド米飯市場の有望性を見据え、こうした課題をクリアするため、「革新的技術開発・緊急展開事業」の中で平成 28～令和 2 年度の 5 カ年プロジェクトとして、△業務用チルド米飯に適した低アミロース超多収系統の育成△チルド米飯の精米加工・炊飯技術の研究開発——などがある。

ミルキーQueen のようにおいしく、あきだわら以上に多収で、しかも潜在的な市場性が高い業務用チルド米飯に適したコメを作り出すことが目標だ。そのためには育種のみならず、チルド米飯に適した精米加工・炊飯技術の確立が不可欠なことから、専門的な技術・知見を有する丸子電子(株)・(株)アイホー炊飯総合研究所が参画し、官民が連携して総合的な研究開発をすすめる。最終的には稲作の超多収によるコスト低減・競争力強化につなげるのが狙いだ。育種面では全国 6 か所の農研研究機関が地域特性・熟期に似合った低アミロース超多収系統の育成をすすめている。