

平成 28 年 1 月 21 日

『「世界最高米」事業』について

東洋ライス株式会社

現在、我が国では税収を丸飲みするほど医療費が膨張し、国家予算を圧迫しております。また一方においては TPP 時代にからみ、早晩安価な外米がどんどん輸入にされると思われ、そうなると日本の国土から水田が激減することが予想されます。

弊社（東洋ライス株式会社：東京都中央区、代表取締役 雑賀慶二）は、この度それらの問題点の解決に向けて、微力ながら寄与したいとの考えから、次のような事業を開始することと致しました。尚、これらの事業の根幹を成す「金芽米」などのコメ加工技術と「熟成」技術について先ずご説明した方がご理解頂きやすいと思いますので、順を追ってご説明させていただきます。

1. 「金芽米」について

我が国の医療費削減については、これからは病気になってから治療をするのではなく、病気を予防することが大切であります。そのためには人々の免疫力を高めなければなりません。しかしそれは決して難しいことではありません。日々食べるコメを新しい精米法のコメと替えるだけでよいのです。

元々精米機メーカーであった弊社は、病人が増加したのは精米機の進化（コメが綺麗に仕上がるが免疫成分がなくなる）に起因していることを察知し、弊社独自に精米方法の異なる精米機を開発しました。それにて加工した「金芽米」に替えられるだけで免疫力が高まるのです。

元々免疫力を高める滋養強壯の生薬であったコメであっても、綺麗な白米に仕上がる進化した精米機によって、免疫成分をヌカと共に取り去り「粕」になってしまった白米には、外観とは逆の効果しかありません。

一方、金芽米とは、製法の異なる精米機によって、米粒の亜糊粉層と胚盤を残し、発芽システムの重要なシステムを担う酵素も残っている白米のことですが、免疫力の重要な鍵を握る LPS が普通の白米にはほとんど無いのに対し、金芽米には LPS が多く残っていて、食味も普通の白米よりも美味なのが特徴です。

このような金芽米のように LPS を多く含むものを喫食すれば、免疫力が高まりガンや認知症などあらゆる病気が防げると学者も申されています（※1）。何よりも実際に金芽米を長年食べられている多くの人々からのレビューでも健康効果が示されています（※2）。従って日々食べるおコメを、そのような LPS を多く含んだコメに替えられるだけで病人が減り、国の医療費が削減できるのです。

2. 「熟成」事業について

ところで弊社は今回の新しい事業にて、そのような金芽米を、一層免疫力を高めようと

考え、以前公開実験にてコメの食味が向上することを実証した「熟成技術（※3）」を更に進化させることによって、米粒の酵素を生き活きとさせて、食味を高めるだけでなく、コメの生命力を一層高め、結果的に免疫力を一層高めることが出来ます。今後弊社では、この「熟成」を施した「金芽米 じゅくせい」をデビューさせる予定で、これにより一層世の人々の免疫力を高め、結果的に国の医療費の削減に寄与できると考えております。

3. 『「世界最高米」事業』について

また、我が国の水田の激減を防ぐには、我が国のコメにこれまで以上の需要が生じ、また今よりも高価に買い取られることであり、それには外国への輸出が不可欠と考えます。そのためには、我が国のコメは、「単なる炭水化物ではなく、免疫力を付与し若々しさを保ち、病気を防ぐ」との差別的価値を持つコメであることを世界中に印象づけて、圧倒的な国際競争力を持つことが大切であり、そのために弊社は世界で最も美味でかつ最も免疫力のあるコメとして、「世界最高米」を製品化し、それを世界最高の価値と価格のコメとして世に出すことで世界各国からの注目度を高めます。この「世界最高米」はギネス世界記録への登録も目指す所存です。

その「世界最高米」をつくるにあたり、初回となる今年度は、まず「第17回・食味分析鑑定コンクール：国際大会にて金賞を受賞された国際的にも最高の良食味の18品の玄米のうちから、さらに弊社にて、さらに食味を良くするブレンド相性の良い6品を厳選し、合計3,870kgを1kg当たり1900円の最高価格にて、それらの生産者から買受け（※4）、さらにその中から最も生命力に優れたものを再厳選してほぼ半減したものを原料として、それを弊社独自のブレンド技術（※5）、精米技術、熟成技術によって一層食味と免疫力を高め、いわゆる世界最高の価値を有するコメとして、また最高価格のコメとして、熟成期間を経た本年5月末頃より1kg当たり11,000円にて発売する予定であります。

有難いことに、この高価な「世界最高米」を一部の著名な百貨店や料亭がすでに購入予約を下さり（※4）、また、今年初夏迄にシンガポールの伊勢丹デパートにてオープンする「クールジャパン」のジャパンフードタウン（※6）のプレス向け試食会でのスタートを予定しています。そのような世界最高米の需要は海外でも僅かしかないと思われませんが、このように日本のコメの価値を世界的にアピールすることによって、一般的な日本のコメを輸出しやすくする土台を構築するのであります。

そして、汎用商品は熟成までしなくとも、「金芽米」のままでもよく、それによって若々しさの維持と病気の予防や治療に効果がある「薬食同源」のコメということが理解されれば、海外の富裕層は、単なる炭水化物としての価値しか無い自国のコメより、遥かに高価であっても購入が期待でき、輸出は実現すると思われれます。

現に弊社はそれを推進しております。人間は洋の東西を問わず、いずれも若々しく元気でいたいとの願望をもっているから、この事業は国際社会に大きな貢献をすることでもあります。

尚、「世界最高米」のネーミングについては公募せず、上記2.の「金芽米 じゅくせい」を冠にしたネーミングにすることとなりました。

4. 弊社は上記2. 及び3. はオールジャパンで進めるべきとの考えから、そのためには、それらのコメを製造する権利を国に譲渡することも視野に入れております。

(※1) 柚 源一郎 博士の執筆にかかる「ガンも認知症も寄せ付けない『免疫ビタミン』のすごい力」に記載されている。

(※2) 東洋ライスホームページのトップページにある「楽天レビュー」バナーをクリックして下さい。

(※3) 別添の「コメの熟成について」をご覧ください。

(※4) 別添の「『世界最高米』の原料玄米を提供された生産者名一覧表」及び「『世界最高米』の購入予約者名一覧表」（但し平成28年1月20日までの予約申し込みのみ）をご覧ください。

(※5) 弊社が保有するブレンド技術によって、『世界最高米』の原料をブレンドするのは、一層食味を高めるためです。コメは、相性のよいものどうしをブレンドすると、食味が向上するのです。一般的にコスト削減のために低品位のコメを混入するブレンドとは全く意義も目的も異なります。

(※6) 国策であるクールジャパンの取り組みの一つとして、株式会社海外需要開拓支援機構（略称クールジャパン機構）と一般社団法人日本外食ベンチャー海外展開推進協会（JAOF、吉川誠人代表理事）とが共同出資で行う事業。流行発信地であるシンガポールでプロジェクトを展開することで、今後、日本の食文化を世界に広めるためのモデルケースとなることが期待されている。

以上