勝つ
中小企業のものがたり

東洋ライス 3

開発から13年、執念が実る

無洗米製造機の実用化

東洋ライス社長の雑賀慶二は淡路島への観光船に揺られていた。視線を下げると黄土色の海。1976年当時、リンなどによる水質汚染が問題になっていた。リンはコメのとぎ汁にも含まれる。これが無洗米開発のきっかけだ。

ガムがヒントに

精米後、水で洗って粘着質の肌ぬかを取り除き、乾かすと無洗米になる。この無洗米製造機は2年後に完成した。だが日の目は見なかった。これだと肌ぬかの混じった水を排出してしまう。振り出しに戻った。

水を使わずにどう取り除くか。この方法が見つからず、11年間が経過した。ある日、雑賀はズボンにガムが付いているのに気付いた。軟らかくしたガムを上から当ててはがした時にひらめいた。「肌ぬかもガムも粘着質。肌ぬか同士をくっつけたら、水がなくてもはがれるのでは」。

肌ぬか同士をはがし取る無洗米製造機

精米機の心臓部はステンレス製。肌ぬかは油分を含んでいるため付着しやすい。これを生かした。付着した肌ぬかにコメをぶつけて取り除く。開発着手から約13年、90年に無洗米製造機の実用化にこぎ着けた。

無洗米は〝Bran Grind(ぬかを削る)〟の頭文字から「BG無洗米」と呼ばれ、現在、市場シェアは7割以上。生産は東洋ライスのほか、製造機をリースしている精米業者の全国56工場が担う。

ぬかにも可能性

無洗米製造機の開発の一方、雑賀はぬかに可能性を感じていた。「コメをといだ後の手はつるつるになる。ぬかという字は『米偏』に健康の『康』と書くぐらいだから何らかの栄養素が含まれていると思っていた」。

精米すると味は良くなるが、栄養素は減る。研究するとコメとぬかの境目に栄養素を含む部分があった。これが亜糊粉層だ。02年に亜糊粉層を残せる精米機の開発に着手。ロールの設計や回転数を見直し、コメに均等に圧力をかける均圧精米法を確立した。そして完成したのが「金芽米」だ。

専用計量カップ

24日、東洋ライスはイトーヨーカドーの「あたたかのお米シリーズ」に、金芽米の「新潟こしひかり」「秋田あきたこまち」「北海道ななつぼし」が採用されたと発表した。「宮城ひとめぼれ」と合わせて4銘柄が年内に出そろう予定。

今でこそ人気を博している金芽米だが、06年1月の発売時は消費者から「まずい」との苦情が殺到した。調査すると多くが通常のコメを炊く時と同じ量の水で炊いていた。亜糊粉層は水を多く吸うため、水を増やさないとふっくらと炊きあがらない。告知不足だった。だが炊飯器の目盛りは通常のコメ向け。であれば目盛りに合わせて金芽米の量を減らしたらいい。

側面にへこみがある金芽米専用カップを開発し、無料配布した。水加減に悩まずに炊ける。「苦情がなくなった。相手になりきることを忘れていた」。雑賀は原点を再認識した。(敬称略)

無断転載・複写禁止　㈱日刊工業新聞社