

平成 28 年 1 月 21 日

コメの熟成について

開 発 者
東洋ライス株式会社 雑賀 慶二

今回の「世界最高米」を創り上げる要件の中に、重要な役目を果たしているのは「熟成」です。

何故ならばそれによってコメの食味を高め、また夏季でも特別に美味しい新米の味を愉しめるだけではなく、免疫機能を一層高めると言う、言い換えるとメディカルライスとしての機能も更に高める、極めて有益な複数効果も期待出来るからであります。

しかし私は、もともとコメを熟成させようなどの想いから研究をはじめたのではありませんでした。

私は、約 20 年前にコメの立場に立って考えたとき、コメは稲の子（種子）として生まれたものの、脱ぷ（籾殻を剥がされる）によって、丁度『因幡のしろうさぎ』のごとく強いダメージを受けている玄米を想定し、それを癒し「生命力溢れる本来の状態に戻したい」との思いから、そこで「コメと対話」をして用意をしたのが後に熟成装置となった「エコグリーンカプセル」（当時は太陽光発電にて稼働していた）であります。

その中に入れられたコメは、コメにとっては極めて好ましい環境に置かれることによって、本来の生命力が蘇えるようにしているのです。一方、コメの生命力は発芽力（子葉鞘及び幼根の成育力）にて見る事が出来ます。

即ち、生まれたてのコメ（新米）の生命力は極めて旺盛であっても、月日と共に徐々に衰え、特に夏季に入ると発芽すら出来ないものが続出します。つまりはコメの生命力そのものは当初より日々急速に劣化するのです。

しかし同装置にて保管してみると、数カ月後には脱ぷ直後よりも生命力が上がる事が判明し、生命力が増していることが私には確認できたのです。

従って当初はコメの脱ぷダメージを癒すことを目指していたのですが、平成 11 年より行われた公開実験によって、コメ粒の胚乳外周部の旨味層や亜糊粉層及び胚盤などによる発芽システムの重要な役目を担っている酵素を凄く元気にした結果、獲れたての魚沼の新米よりも、熟成した 4 年前の古米のほうが美味しいとの実証が得られたのです（添付資料をご覧ください）。

ところで、コメが生薬として用いられていた古代のコメは、野生生育だったと考えられ、生育時期もそれぞれ異なるだけではなく、更に今のコメとは違って、同じ株の稲でも出穂や稲穂が実る時期が早いものと、遅いものと、かなりの時差があったから、多分当時は長期間に亘り少量ずつ実った稲穂のみを収穫し、直ぐに食べていたと思われるのです。それ故に古代人は常に生命力が最も旺盛な新米を食べていたから、当時のコメは生薬としての健康効果が優れていたと考えられるのです。そこで私は世界最高米をつく

るに当たり、旺盛な生命力をもった玄米を厳選し、それを更に熟成して一層生命力を高めたのであります。

話は変わりますが、テレビで肉食動物が草食動物を襲うのを見た時、食べられる側の動物に憐れみを感じない人はいないと思いますが、草食動物が草を食べているところを見て、草に憐れみを感じる人はいないと思います。でもその時の草は、肉食動物に食べられる草食動物の立場と何の変わりもないのです。そのようにあらゆる哺乳動物は、生命力を備えたものを食べて、自らの生命力を維持しているのです。

私がなぜそのような事を言うかという、地球上の殆どの動物は、全て生命力のある食べ物から生命力を得て生きているのですから、我々が食べるコメも生命力が旺盛な、言い換えると「発芽システムの酵素が活き活きとしているコメ」を喫食してこそ本来の「滋養強壯」の生薬としての効能が充分発揮するだろうし、そのような我々の身体に良いコメには「美味しさ」を感じきさせて積極的に食するように神様が仕組まれているものと考えたのです。つまりは、生命力の旺盛な新米は、それが劣化したコメに比べ美味だけではなく、健康効果も高いと考えたのであります。

それが、私が約20年前に、コメを元気にする熟成装置を開発した動機であります。その後更にその技術を発展させ、今回漸く日の目をみることになりました。尚、この熟成をしたコメを商品化した時は、消費者に対する表示は従来の表示に加え、次の表示を加えるべきと考えています。

- ①収穫年月（熟成庫に入れるまでの期間が重要だから）
- ②熟成庫の入庫日
- ③ブレンド及び精米日（一般的に知られていませんが、精米するのに適した日がありますので、入庫期間中に精米します。しかしその後も入庫されているから、劣化することはありません）
- ④出庫日（これは従来のコメの精米日に相当するもので、出庫日よりコメは日々劣化します。しかし無洗化処理が施されているので、普通の白米よりも日持ちします）

以上

