

洗わなくていいお米があるってホント？

人も自然もすこやかに
東洋ライス
東洋ライス株式会社
https://www.toyo-rice.jp

日本人の主食、お米。白米や玄米、もち米などいろいろな種類がありますが、洗わなくてもおいしく食べられて、環境にもいいお米があることを知っていますか？ 東洋ライスに教えてもらいました。

A ホント。無洗米は洗わなくてもおいしく炊けるよ。

無洗米はどうして洗わなくてもいいの？

お米は、玄米から胚芽とヌカを取り除いて売られています。でも、それだけではまだ、表面に粘着性の強い「肌ヌカ」が残っています。肌ヌカが残っていると、ごはんの香りや味が悪くなるので、炊飯する前にとぎ洗いが必要です。無洗米は、この肌ヌカをあらかじめ取り除いているので、洗わなくてもいいのです。



無洗米はこうして作られています

作り方は、大きく分けると四つになります。

- ヌカ式(BG 精米製法)**
肌ヌカの強い粘着力を利用して同じヌカ同士で吸着させて取り除きます
- タピオカ式**
100℃に熱したタピオカのでんぷん質で吸着して取り除きます
- 水洗い式**
水で洗い落とします
- 研磨式**
ブラシや研磨機などで磨きます

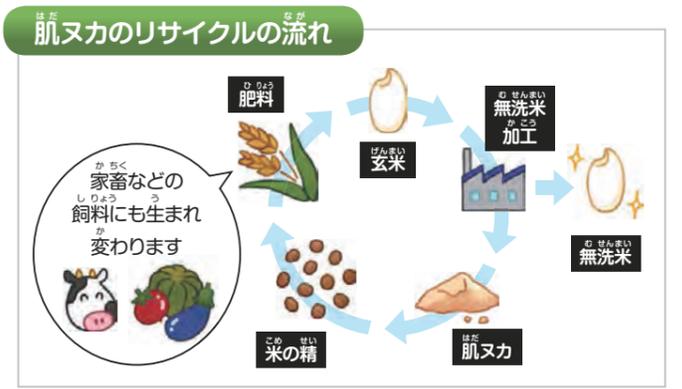
東洋ライスの無洗米は自社で開発したヌカ式(BG 精米製法)で作られています。

「ブラン (Bran) =ヌカ、グラインド(Grind)=削る」の頭文字から名付けられました。

▶ 東洋ライスのおいしいお米「金芽米」もBG精米製法で作られた無洗米だよ

BG 無洗米なら、循環型農業ができる

BG 精米製法は、東洋ライスが開発した無洗米の製法です。肌ヌカを同じ肌ヌカだけで取り除くので、後には肌ヌカだけが残ります。この肌ヌカは、栄養価がとっても豊富。そこで、東洋ライスでは、ここで出た肌ヌカを家畜の飼料や肥料の元になる「米の精」に生まれ変わらせ、有効活用しています。こうしたリサイクルを活用した農業を、循環型農業といいます。



BG 無洗米は環境にいいってホント？

お米のとぎ汁には栄養がいっぱい。でも、これが海に流れると「富栄養化」という問題(隣のコラムを見よう)が起こり、海などの水質汚染の一因になってしまいます。東洋ライスは、こうしたお米が原因の水質汚染をなくしたいと考え、BG 無洗米を開発しました。BG 無洗米は家庭からの排水がないだけでなく、製造過程でもとぎ汁が出ません。また、ヌカでヌカを取り、その副産物である「米の精」も循環型農業に生かされるため、廃棄物が出ません。加工に必要なエネルギー消費が少ないことから、BG 無洗米はもっとも環境にいい無洗米といわれています。

とぎ汁など、栄養分を含んだ排水

無洗米を使うと...

無洗米を使っています!

無洗米を使っています!

きれいな海を取り戻すために無洗米は開発されたんだね!

富栄養化でアオコや赤潮が発生

富栄養化が進むと...

海や湖に生活排水や工業排水、農業肥料が流れると窒素やリンなど水中の栄養物質が増加します。そうすると、これを栄養源とする藻類や植物プランクトンが異常繁殖し、アオコや赤潮の発生の原因になります。アオコや赤潮が発生すると、水の質が悪くなったり、水中の酸素が少なくなり魚などの生物が窒息して大量に死んでしまったりするなどの問題が起きます。



食べる「エコ」をはじめませんか？

答えてくれた人 東洋ライス株式会社 企画広報部 川上真林さん

無洗米は家事の負担の軽減を目的としたお米だと思われがちですが、実は環境保全のために開発されました。「無洗米なんて食べたことがないよ!」と言う方もたくさんいますが、今では飲食店や学校、病院など様々な場所で無洗米が使われているんですよ。毎日食べるお米だからこそ、将来の環境も考えて選んでみてはいかがでしょうか。

無洗米は家事軽減はもちろん環境保全や味、栄養面などメリットがたくさんあります。

