

洗わなくていい お米があるってホント?

お米をつくる仕事

社会に貢献する仕事

環境を守る仕事



ビーゼー むせんまい
BG 無洗米
コンソーシアム
<https://bg-musenmai.org/>



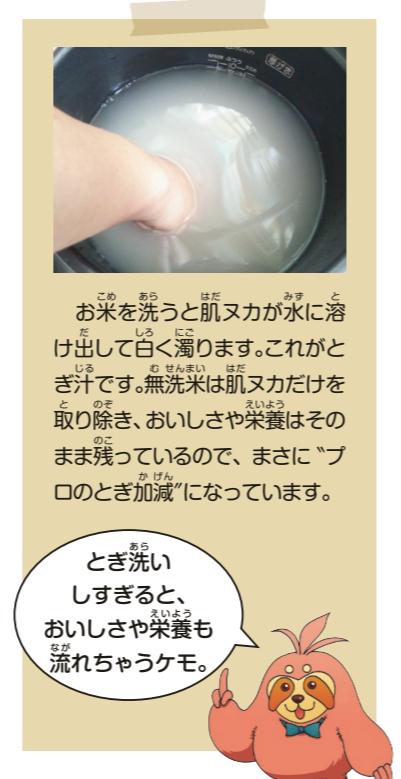
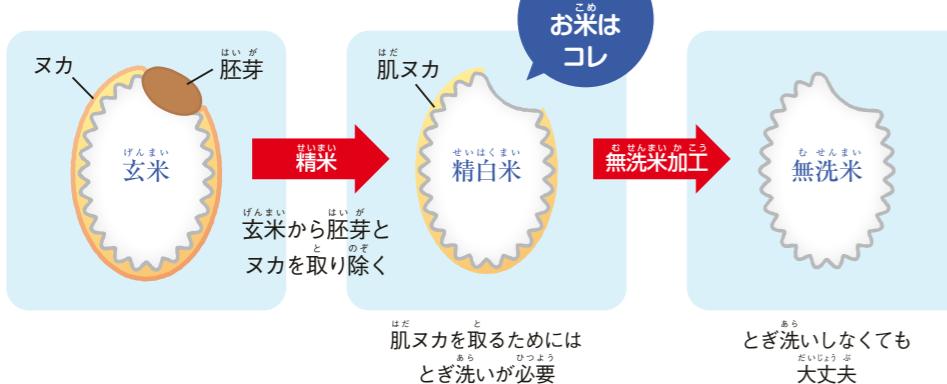
洗わなくてもおいしく食べられて、環境にもいいお米があることを知っていますか？お米で持続可能な社会の実現を目指す「BG 無洗米コンソーシアム」に所属する企業を代表して、東洋ライスに教えてもらいました。

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あります。



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



タピオ式

100°Cに熱したタピオカのでんぶん質で吸着して取り除きます



水洗式

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



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。これが海に流れると「富栄養化」という問題(右のコラムを見よう)が起こり、海などの水質汚染の一因になっています。東洋ライスが開発したBG無洗米なら家庭からとぎ汁が出ないだけでなく、製造過程でもとぎ汁が出ません。汚染を防ぐには何よりも水に入れないことが大切です。



▲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、アオコや赤潮が発生する原因になります。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。



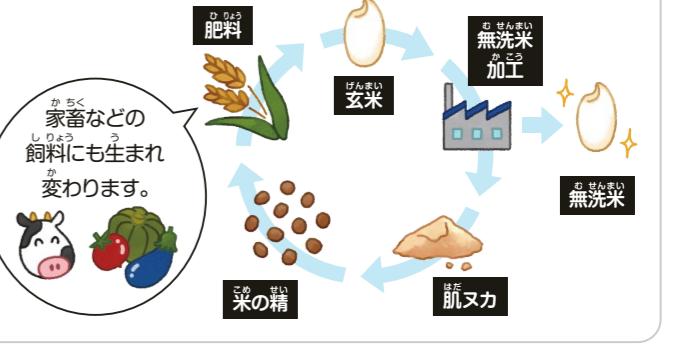
赤潮

BG無洗米なら、循環型農業ができる

BG精米製法は、肌ヌカを同じ肌ヌカで取り除くので、後には肌ヌカだけが残ります。この肌ヌカは、今までとぎ汁として流されていましたが、実は栄養がとても豊富。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」に生まれさせ、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。



肌ヌカのリサイクルの流れ



トピックス

循環型農業の体験ができる 「いきものみつけファーム in 松本」

「いきものみつけファーム」は、環境省の「いきものみつけ」から派生した民間の事業。長野県松本市では、産・官・学・民が一体となり、「米の精」を使用した農法により、土壤を豊かにし、健康な作物づくりと生き物あふれる農地づくりを行う環境学習を推進しています。



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。

