

## B 加工事業者

### 国産米を原料とした米粉麺製造にこだわる

#### 1. 会社概要

本社:西日本。もともとは代々続く地元の小麦粉製麺業としてスタート。現社長の地元農業への貢献への思いから、平成6年より自社のオリジナル商品として米粉麺の開発を開始。平成10年には地元産米を使用した「お米ラーメン」「お米うどん」などを商品化し、特許を取得。平成14年からは米粉麺製造技術供与の構想に着手し、平成16年には鳥取県内の生産者団体へ最初の技術供与を行っている。平成18年に小麦粉麺から完全に撤退。現在は米粉麺に特化し、地元産米使用による米粉麺の販売を行いつつも、受託加工、米粉麺製造に関するノウハウや製造設備の技術供与・コンサルティングを中心に事業展開を行い、現在全国で5件の技術供与先がある。最近では全国各地の生産者から問合せや試作依頼が殺到しており、受託加工及び技術供与先は今後も増える見込み。

#### 2. 基本姿勢及び特記事項

生産者等への技術供与を事業の中に据えるようになった経緯は自身の経験に基づく。すなわち、輸入小麦を使用した小麦粉麺と対抗するには、まずは原料コストをいかに抑えるかがポイントになる。そのためには原料をもっとも安価でしかも安定供給できる生産者自身が米粉麺を展開したらどうか。であれば、主食用米の販売をして利益を得る以外に、米を加工して米粉食品として販売して利益を得る道も開くことができる。また、原料を安くする工夫をすることが、結果として自身の利幅が広がるという「コスト意識」も持ってもらえるのではないか。

技術供与に当たっては、自らの技術が日本の米生産に悪い影響を与えることは絶対したくないという、現社長の固い信念がある。現に食品メーカー等から技術供与の引き合いもあるが、外国産を原料とするような米粉麺製造に転用される恐れがある場合は、どんなに取引条件が良くても話を断り続けている。

#### 3. 生産者との商談などを通じて感じていること

多くの生産者は、どうしたら米粉麺を作ることができるのかということに気をとられているが、大切なのは売れる商品を作ること。どうしても米100パーセントにこだわり、食感や食べ方まで考えが届いていない。また、主食用米として評価の高い米を原料にすれば、おいしい米粉麺ができるという考え方のもとに試作を依頼されることが多いが、製造サイドからいえば、米は単なるデンプン原料であり、食味とは無関係と考えるべき。麺に限れば、むしろアミロースが多いような低食味米のほうが加工適性は優れているので、発想の転換が必要。

また、小麦粉麺の代替として捉え、そのような利用法、調理法にこだわり過ぎている。米粉麺と小麦粉麺はまったく別物で、米粉麺は米の加工品であり、麺の形で食べる米と考えるべきで、カレーをかけばカレーライスといえるもの。各地に米の郷土料理があるように、米粉麺も地域に密着した食べ方、調理法を考え、商品化していくことも視野に入れるべきだと考えている。

#### 4. 生産者(産地)に対するメッセージ

取材先からのメッセージをお伝えします。「米粉麺は歴史が極めて浅いため、技術的にも開発途上です。例をあげれば、米の品種、年産、産地によって、加工適性が異なります。そのため技術や設備を導入すればそれでおしまい、ということではありません。わが社も努力をしますが、導入先でも同じ努力をしていただかないといけません。また、米粉麺の市場はまだまだ成長途上ですので、「育てる」という視点も必要です。現状では大量生産、大量消費の仕組みは時期尚早です。製品を市場に投入すればすぐに売れるというものではありません。市場を拡大するには、各地の生産者がオリジナリティーを付加していくことが必要だと思います。幸い、米粉麺の技術の基本は米を板状に加工することですので、長く切れば麺、短く切ればマカロニ、板状ならピザ生地と工夫を施す素地がある技術と言えます。また、各地には必ず製麺業者はいるでしょうから、製麺業者の設備の一部を利用することで、農商工連携への広がりも見えてきます。

また、米粉麺にとっては、米は単なるデンプン原料に過ぎません。高温障害米や未熟粒のような、一般的には嫌われる米であってもデンプン原料には変わりはありません。むしろ高温障害米などは製粉しやすいので、加工用途には適していると私は感じています。これまでのおいしい米作りとは違う視点を持つことが必要だと思います。

さらに言えば、米粉麺のような新しい技術に挑戦するには、まずは関わる生産者の個々の気持ちを一つにしないとうまく行きません。私も、組織あるいは地域がまとまらないまま取り組みを始め、結局は中止になった例を経験しています。そういう意味では、見通しを立て、皆の気持ちをまとめ、けん引していくリーダーの存在が不可欠ではないかと感じています。」



※4. 加工事業者のアルファベットは消費地情報No.3(A)に継続して符号しています。