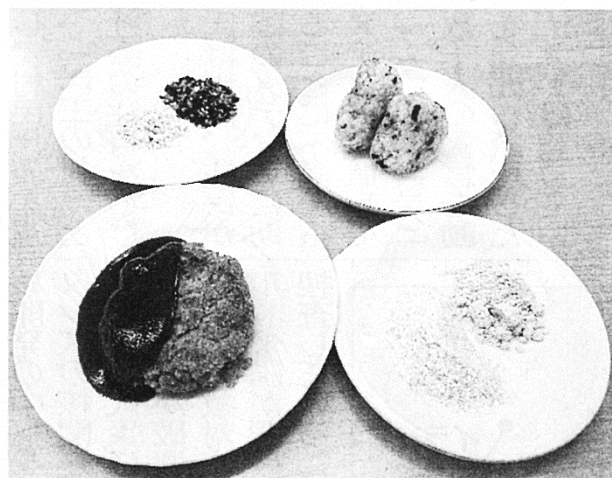


(玄米 + 米ぬか)粉 = 栄養豊富



まつやが開発、発売した「100年の玄米粉」と、ハンバーグやふりかけ、おにぎりなどへの使用例＝新潟市北区

まつや(新潟市北区)開発

食品に混ぜ付加価値向上

米加工品製造のまつや(新潟市北区)は、玄米と米ぬかを粉体にし高度アルファ化(糊化)した食品原料「100年の玄米粉」を開発、製品化した。栄養食として知られる玄米に米ぬかをプラスすることでさらに食物繊維やビタミンを増量。独自製法でぬか臭さを抑えた。さまざまな食品に

混ぜて付加価値を高めることができるとして、食品メーカーを中心に売り込む考えだ。玄米は、表面のぬか部分に食物繊維やミネラル、ビタミンEのほか、希少成分のγ(ガンマ)オリザノールが豊富に含まれている。γオリザノールは近年、動物性脂肪を食べなくなる欲

求の抑制や、インスリンを分泌する膵臓の細胞を守る働きをすることで注目されている。

新商品の高度アルファ化粉は、通常の玄米にさらに米ぬかを加えることで、これらの成分を重量比で1・5倍に増量。独自の加熱・乾燥処理により、従来の玄米粉にあった粉臭さ、ぬか臭さを抑制し、香ばしく仕上げた。

健康食品や機能性食品を積極的に展開する業者を主なターゲットとする。原料は全て米由来のため、小麦アレルギーがある人でも食べられる。通常の製品より水によく溶け、分離しにくい。増粘性が高いため介護食品のとりみ付けや、食品を混ぜたり練ったりする際のつなぎとしても使える。食後の血糖値が上がりにくい低GI食品でもある。

3年で年間60トの売り上

げを目指す。「栄養満点だができる」と松野陽一社長。が摂取しにくいという玄米の課題を克服した。注目の成分を豊富に含み、既存の食品の差別化を図ることが「い」としている。

「玄米と米ぬかの可能性を広く知ってもらい、原料米の消費拡大にもつなげた」としている。