

食品技術士

リレー
シリーズ

877

越後平野は米の収穫が盛りである。収穫の景色は心に平穏を与える。今年は葉月みのりという文字通り葉月に収穫できる極早生新品種が登場、おいしいと高評価を得ている。しかし、親のこしいぶきやコシヒカリが登場する時期に生き残っていけるのか？存亡の危機は、新潟の食品産業の姿と重なる。平成元年に1800社以上を数えた食品企業数が令和元年には687社と千社以上が消え、食品企業の生き残りの難しさが伺える。ところで、アルファ粉（以下 α 粉）は主に落雁などの打ち菓子類の原料であり、 α 粉メーカーはこうした和菓子の原料メーカーで、和菓子店が減少する中、いかに生き残るか切実である。時代の流れに沿った県内唯一の α 粉メーカーまつや株式会社（以下まつや）の足跡を通して生き残りの必要条件を一考する。

1. 時代の流れと α 粉メーカーの決断

昭和は50年代から時代をたどる。初期から中期は本物本格など差別化の時代、新潟からは殺菌餅中心の中、無菌化の餅が上市された。中期の即席化の潮流にはライスヌードルが、60年前後の家事の省力化ニーズの時代には無菌化包装米飯、平成の多様化の時代に微細米粉、病者食等社会ニーズの時代には低タンパク製品が県内から発達した。しかし平成二桁になるとIT情報産業化時代となり感動や面白さなど具体的に付帯が難しいニーズが台頭、キャラ弁やインスタ映えなどの自己表現の支援性という文化的ニーズが高まり食品企業での対応は困難な時代を迎えた。加えて食の安全を盾にHACCPの義務化と進み、中小の姿には昭和期のようなニーズ対応への喜びよりも苦汁がにじむ。こうした厳しい環境の中で元気に活躍するまつやという α 粉専門メーカーの足跡を追ってみる。まつやは明治40年創業、今年で114年を迎える老舗である。寒梅粉と呼ばれる餅

を焼いて粉にした α 粉の専門メーカーである。和菓子が衰退する厳しい状況を打破していくには転機が必要である。まつやの転機は平成8年。農林水産省およびNGOを通じ飢餓に苦しむアフリカに α 粉を援助する仕事新潟県製粉工業組合に打診された。国際支援の米を時の理事長斎藤英夫（故人）よりまつやに下され、理事長ともども当時新潟県食品研究所のホットロールで粳の焼き試験を行い、蒸米のフレークよりも団子を焼く

新潟のアルファ粉メーカー一考

技術士（農業部門） 江川 和徳

〔江川技術士事務所〕



くいわば粳の寒梅粉方式が良いと結論した。団子は餅と違いホットロール上で均一に広がらない問題の解決が必要であった。ロール上で生地が存在する部分としない部分が生じると生地のない部分の温度が上がり金属膨張に差が生じて装置の破損につながる。まつやでは連日、うるち蒸米の調整や伸びの良い搗き条件と生地水分、ホットロールへの投入量など短期間で丹念に確認し期限いっぱいまで完成した。まつやの粳 α 粉はNGOを通じてアフリカに送られ、病院食として使われ品質の高さから大変喜ばれた。これを転機に、まつやは糯から粳への転換を決断した。減少とはいえ和菓子用途のある寒梅粉から、用途のまだない粳 α 粉は市場開拓が必要であった。

2. 粳 α 粉の展開

粳 α 粉は餅と違い水への分散性が高い、糯の寒梅粉は砂糖などを配合しないとダメになり甘くなるため菓子用など用途が限定される。また、ホットロール α 粉は消化率が高く、焼いているので無菌。この特性を生かしたお粥や離乳食などの分野、糊化展着性の高さを生かした揚げ物用途等の調理分野を開拓した。平成後期になると食に対するニーズの第一が健康となり、呼応するようにまつやは玄米 α を開発した。糠層の

水分調節特性と α の展着性を生かした熟成用調理粉やコロイド性を生かしたうまみ粉、さらに玄米に米ぬかもプラスした健康重視の開業100年の玄米粉などを製品化、生き残りから発展に転じている。まつやの取り組みを通じ、生き残りが難しい時代に道を開くのは時宜を得た転換と決断である一考された。

漏れを一連で検査可能にした。フードロスの観点に吸着させることで、食品の品質を保持。カビの

理研化
京都市伏見区
075-

「JPBL008株を利用し生産された α -アミ

「JPBL009株を利用し生産され

「JPBL009株を利用し生産され

「JPBL009株を利用し生産され

「JPBL008株を利用し生産された α -アミ

「JPBL009株を利用し生産され

「JPBL009株を利用し生産され

「JPBL009株を利用し生産され