拡大続ける無洗米市場

全国無洗米協会

コメ離れに拍車が掛かる中、無洗米市場が拡大を続けている（図1）。とがずに炊ける簡便性が、業務用ユーザーはもとより、女性の社会進出による有職主婦の増加で、一般家庭用にも普及が進んだためだ。（佐藤路登世）

2000年に品質面、環境面、安全面で優れた無洗米を普及するために設立されたのが、NPO法人全国無洗米協会だ。独自認証制度を設け品質面だけでなく、製造時の環境性や安全性など、厳しい基準を設け、合格した無洗米には協会認証マークを貼付することを認めている。そこで唯一、認証無洗米と認めたのが、東洋ライス開発のBG無洗米だ。

同社はコメのとぎ汁による水質環境汚染防止を願い1991年、ぬかの粘着性を利用しぬかを除去する「BG無洗米」を発表した。この間普及が進み、目下市場シェアの約7割を占めている。使用されるマーケットとしてまず業務用が挙げられる。洗わずに炊けるため、洗米に必要な水（コメの10～20倍）や、上下水道代・人件費削減効果、特に外食ユーザーの泣きどころであるグリストラップ清掃作業の大幅軽減などメリットが大きく、これを訴求する啓発活動を通じて徐々にユーザーを広げてきた。

一方家庭用は、都市部生協を中心に組合員活動の一環として、無洗米の環境保全効果をクローズアップし、地道にファン層を獲得すると同時に、生協の個配・宅配を通じて有職主婦ユーザーにも広げてきた。同協会算出では、認証無洗米の家庭用比率は約53%だが都市部で高く（図2）、生協の取組み成果が現れている。

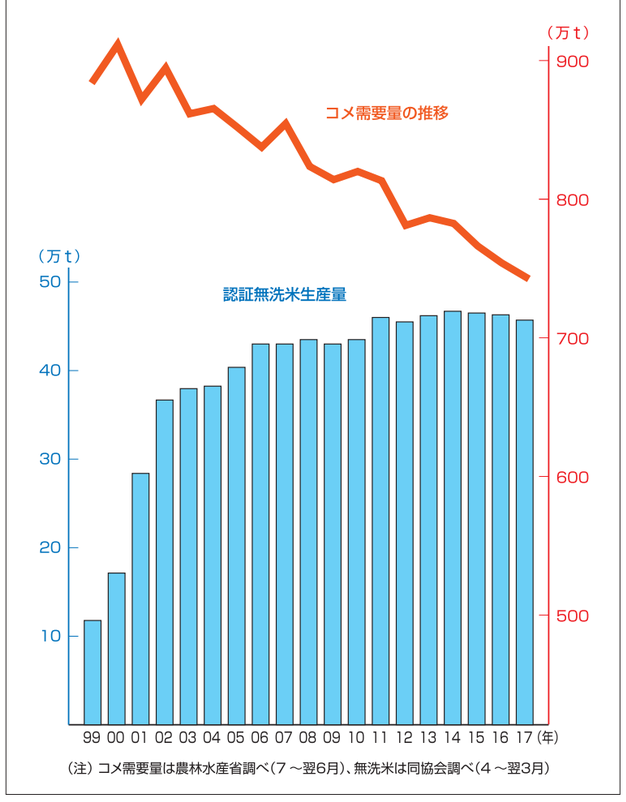
また最近無洗米の市場の幅を広げたのは、2005年「金芽米」の出現だ。ぬか層と胚乳部分の境にある「亜糊粉層」を残したコメで、おいしさと高栄養を両立。健康志向の高まりに対応したものだが、その後さらに消費者のニーズに合わせた商品開発も進んでいる。食べやすく炊飯しやすいなど玄米の欠点を解消した「ロウカット玄米」と併せ、商品開発の方向性が健康軸へと、大きくかじが切り替わり、今後の拡大が期待されている。

同協会調べによると、認証無洗米市場が1万tの大台に乗った1999年。その後直近の18年間で4倍以上も拡大した。ただ最近は伸び率が鈍化し、2017年の生産量は45万7000tで、前年割れを余儀なくされた。コメ離れに米価上昇が重なり、単価の高い無洗米が敬遠されたためだが、初心に返った市場開拓があらためて問われている。

同時に無洗米の問題点として、多様な製法が生まれ、食味や品質がばらつくほか、製造時の環境負荷が大きいものもあり、無洗米への誤解につながっていることだ。

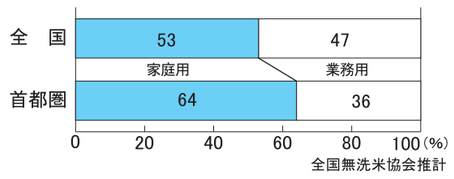
そこで同協会では、精白米と協会認証無洗米、非認証無洗米の違いを明らかにするとともに、訴求ポイントを明記した認証マークにリニューアルした。

図1　認証無洗米生産量とコメ需要量の推移



（注）コメ需要量は農林水産省調べ（7～翌6月）、無洗米は同協会調べ（4～翌3月）

図2　家庭用・業務用の比率（18年1～6月）



全国無洗米協会推計

■ BG無洗米 受賞歴

1998年	とがずに炊けるBG無洗米「Ca愛を米」が日経優秀製品・サービス賞 とがずに炊けるBG無洗米「海・川に愛を米」「びわ湖に愛を米」が滋賀県エコライフびわ湖賞最優秀賞
2001年	BG無洗米が民間部門農林水産研究開発功績者表彰事業において農林水産大臣賞
2002年	わかやま環境大賞
2003年	「瀬戸内海環境保全功労者賞」において環境大臣表彰 地域経済総合研究所主催　ちいき経済賞 エコロジー賞
2015年	「BG無洗米による米のとぎ汁公害およびCO₂排出の削減活動」が評価され「第24回地球環境大賞」において環境大臣賞

認証マーク

品質・安全・環境

認証マーク

左記の認証マークを付したコメは、全国無洗米協会が、他の無洗米と区別して
①製造時に異物を添加しない
②食味を落とさない
③環境に高負荷をかけない
④産業廃棄物を出さない
をクリアした『本物の無洗米である』ことを証明した無洗米です。

基準明記に一新

無洗米の普及による地球環境保全とコメ消費拡大に貢献する目的で設立された「全国無洗米協会」。品質や製法に一定の基準を設ける日本で唯一の無洗米審査機関であり、これをクリアした無洗米に、「エコメちゃん」の認証マークを付与している。

その基準とは「洗わずに炊ける」を基本とし、訴求ポイントは①製造時に異物を添加しない②食味を落とさない③環境に高負荷をかけない④産業廃棄物を出さない――。

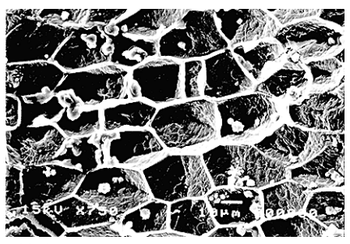
同協会では目下、この四つの訴求ポイントのさらなる認知向上や浸透を目指し、これを明記した認証マークへと切り替えを進めている。

認証無洗米

厳しい基準で品質や食味担保、環境貢献

無洗米が誕生して27年経過し、確かに認知は向上した。だが、国による品質基準がないため、多様な製法の商品が出現し、品質もバラバラ。そのため「無洗米はおいしくない」「1度洗った方が良い」など誤解が多いのも事実だ。そこで、全国無洗米協会では、品質面、環境面、安全性の項目ごとに、厳しい基準を定め他の無洗米との違いを明確化している。

通常の精白米の表面には、肌ぬかが残存し、精米後これが酸化しコメの健康成分や食味低下につながり、特に精米日から炊飯するまでの日数が長い家庭用では一層顕著だ。だが、同協会認証無洗米は、精米直後に肌ぬかがほぼ完全に除去されるため、酸化による劣化は少なく、とぐ必要もない。



協会認証無洗米
肌ぬかが取れ、うまみ層がきれいに並んでいる

精米後の精白米
表面に多くの肌ぬかが残っている
（電子顕微鏡写真750倍）

一方、他の無洗米は、肌ぬかがきれいに取りきれていないため、精白米同様酸化が進みやすい。

食味に注目すると、精白米は洗米が不足すると肌ぬかが残存し、過剰に行うとコメの表面にあるうまみ層が流出し、いずれにしても食味が落ちる。だが認証無洗米は、肌ぬかの粘着力を利用しきれいに肌ぬかだけを除去しているため、コメ肌を傷めず食味劣化が少ない。他の無洗米は、水洗式では精白米の洗米と大差なく、また異物を混入させる製法のものは、熱された異物によりコメ粒表面のうまみ成分が削り取られ食味劣化と歩留まり減につながる可能性がある。

健康効果についても同様で、精白米を洗米すると、洗米時にコメ粒の表面部分のみ存在する希少栄養成分が流失するが、認証無洗米はほとんど流失せず、コメが本来持つ健康機能性が残存している。半面他の無洗米の場合、例えばコメに高温加熱した異物で肌ぬかを除去するケースが多く、その異物によりコメ粒の表面がこすられ、貴重な栄養成分が削り取られる可能性が高い。

環境面では、例えば40万人が流すコメのとぎ汁に含まれるぬかの量は、乾燥しても1日分でダンプカー山積みに達し、その中にはドラム缶2本分の油分が含まれている。これを河川や海に流すとヘドロが堆積し、水質汚染につながる。下水処理しても肝心なリンが除去できず、しかも下水処理場に莫大（ばくだい）な電力を消費し、CO_2を排出する。

だが認証無洗米は、精米工場でボイラーを使わないため、製造時の消費エネルギーが極めて少ない上、コメのとぎ汁を一切排出しない。しかも従来、とぎ汁となって環境を汚染していた肌ぬかが、無洗米工場で回収され、酵素を失効させ酸化しないよう処理し、貴重な有機質資材として商品化される。これが、貴重な肥料や飼料として活用され、農畜産物の価値を高めるとともに、循環型農業の実現に一役買っている。

半面、他の無洗米は、工場で大量のとぎ汁が集中排出されるもの、ボイラーで石油を焚くものなど、加工時の環境負荷が大きい上、副産物は産業廃棄物としかなり得ない。

無洗米導入のメリット

コスト削減とグリストラップ清掃が大幅削減

無洗米は通常の精白米と比べ割高だが、導入でさまざまなコストダウンが図れることが、実はあまり知られていない。まず、洗米により、コメや肌ぬかの流出がない点。さらに洗米に要する人件費や上下水道代、肌ぬかが吸水して堆積したヘドロの廃棄費など、コメを大量に使うユーザーほど、コスト削減効果は大きい。

同協会によると、月間コメ使用量1000kg、人件費が時間当たり1000円、洗米に必要な水の量がコメの約20倍、東京都の上下水道代で試算すると、月間9万4560円のコスト削減が可能だ。

加えて、業務用ユーザーにとって頭の痛い、グリストラップ清掃作業の大幅軽減が可能な点に、喜びの声が寄せられている。

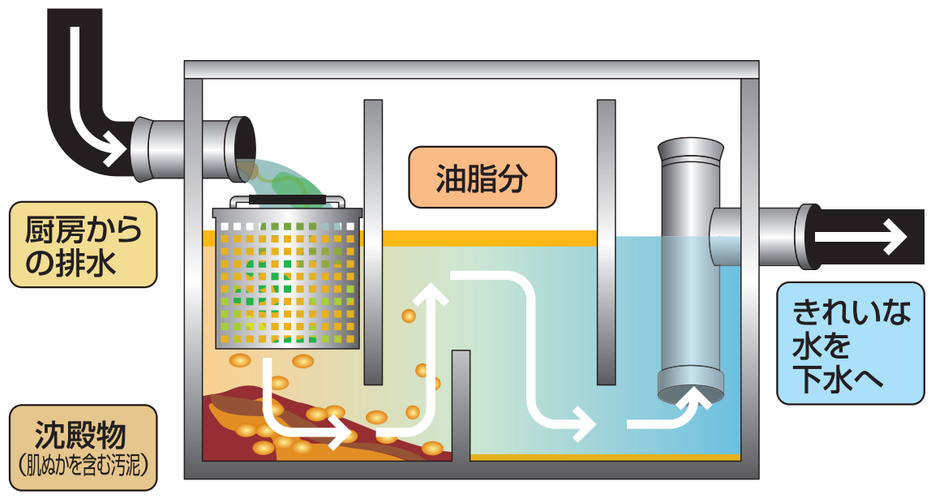
グリストラップとは、油水分離阻集器のことで、油脂を含む汚水が排水管設備を妨げないよう、設置を義務付けている。野菜くずや残飯を入口のバスケットで阻集するとともに、水と油の比重差で浮上してきた油脂分のみを表面に貯める働きがある。

このように表面に浮いた油脂のかたまりや残さは、事業主側で定期清掃と管理が必須で、「きつい」「汚い」「臭い」のまさしく3K労働となっている。

これを怠ると、異臭が発生するほか、排水の流れが悪くなり、詰まるリスクも出てくる。人手不足の昨今、人材損失を恐れ、オーナー自らが担うケースが多い上、定期的な専門業者への委託が望ましく、このコストもばかにならない。

グリストラップの汚れは、コメのとぎ汁に含まれる肌ぬかが吸水して堆積した「ヘドロ」が大きな原因だけに、BG無洗米製造メーカーの東洋ライスでは「無洗米の導入で大幅軽減は実現可能」と胸を張る。

■ グリストラップ



※グリストラップは厨房内の床下やシンク下、店舗外に設置されています。

ユーザーに聞く

予想上回るメリットに驚き

北海素材
秦 昌宏社長

回転寿司チェーン「北海素材」は、5年前から使用するコメをすべて高付加価値無洗米（金芽米）に切り替えた。秦昌宏社長に動機を聞くと「おいしさに尽きる」とし、顧客増だけでなく、人件費や下水道代削減、炊飯マニュアル化など経済効果ほか、品質安定化も図れ「当初予想を超えるメリットの大きさに驚いている」という。詳細を聞いた。

大阪と兵庫、和歌山、京都に回転寿司を6店舗展開しているが、寿司のおいしさを左右する食材として、シャリの探求を続け、「コメ食味鑑定士」資格を初回に取得するなど、知識習得に努めた。

そこで痛感したことは、ブレンド米より単一銘柄が良食味ということ。特に長野県産コシヒカリにほれ込み、これを使った金芽米を試食し、そのおいしさに驚いた。

正直言って当初、無洗米導入には、抵抗があった。「コメをとぐことこそ日本の食文化」という強い思い込みがあったためだ。だが、「飲食店とは、お客さまにおいしさを提供するビジネス」という信念の方が大きく、導入を決定した。

むろん無洗米は、通常の精白米より高単価。抵抗がなかったと言えばうそになるが、炊き増えや歩留まりの高さで吸収されることを、当初から予想していた。

ところが実際導入すると、洗米に要する下水道代や人件費など削減効果に加え、グリストラップの清掃に要する労力が格段に軽減されたことが一番大きなメリットだった。

東都生協の取組み

副産物「米の精」を使い農畜産物供給
循環型農業を実現

全国無洗米協会賛助会員の東都生協はBG無洗米（全国無洗米協会認証認定）を製造する際に産出される副産物「肌ぬか」を原料にした「米の精」の有効活用を目指し、昨年9月、東洋ライスと東都生協は基本協定を締結した。東洋ライスから「米の精」の安定供給を受け、東都生協は、契約産地に有機質肥料・飼料として活用した農畜産物を積極的に生産してもらい、組合員に供給。食の安全性確保と地球環境保全、循環型農業の実現を目指している。

産直主体に取り組む同生協ではこれに先立ち13年、40周年記念開発商品として、BG無洗米の副産物「米の精」を活用した農産物ブランドの立ち上げを決定。組合員に、循環型農業への関心を喚起する狙いがあった。

まず、うまみや甘味の差が出やすいニンジンでスタート。関東5産地の生産者と東洋ライス担当者で何度も会議を開き、栽培技術交流や試食を行うとともに、統一資材や食味向上について徹底して議論し、栽培法を確立していった。

このニンジンが組合員の人気を集めるとともに、契約生産者から「土作り必要成分のバランスが良い上、微生物の餌となりやすく、土壌が活性化し豊かになり、健やかな農産物が育まれる」と高い評価を得、サツマイモや玉ネギ、大和イモ、大根、柑橘、桃、トマトにも拡大していった。

目下、ショウガや里芋の発売に向けても準備を進めている。

さらに、有機質飼料としての優位性にも注目し、畜産物（牛・豚・鶏）への活用を模索し、昨年9月に組合員への供給がスタート。このタイミングで契約締結に至った。

中でも、加須畜産による「かぞの豚・豚加工品」は、米の精を飼料にわずか3%配合するだけで、うまみ成分のイノシン酸が増加。田口和寿加須畜産社長は「豚が食いつき良く食欲旺盛になり、肌の質感も良くなった」と絶賛する。

組合員に向けた情報発信では、カタログに商品とともに取組みを紹介するだけでなく、特別にブランドガイドブックを作製。ほか、昨年10月に開催された「食の未来づくりフェスタ」で、基本協定や産地での取組みについてのステージ発表や、少人数での講演会も開催し、認知向上に努めた。

原料となる肌ぬかそのものの産出量を増やすため、直近で全コメ供給量の62%を占める無洗米比率向上を目指し、PR活動はもとより、小容量や健康志向商品（金芽米・ロウカット玄米）など、組合員ニーズに積極的に対応した供給にも注力し、コメ消費拡大にも貢献する考えだ。

協定調印式で握手する雑賀慶二東洋ライス社長㊨と庭野吉也東都生協理事長