

協会認証の無洗米 国の基準にすべき

全国無洗米協会理事長 今村 征記氏（日本プライス会長）に聞く

——今回の調査を行った経緯は
「普通白米には肌又カが付着して
いるので、短期間に酸化する。精米
工場からスーパーマーケットなどの
店頭に並ぶまでに早くて3~4日か
かる。また、家庭で食べるために
一定期間が経過する。そこで実際の
酸化度合いや食味はどう変化するの
かを普通精米、協会認証の無洗米、
協会が認証していない無洗米のそれ
ぞれで比べてみることにした」

——協会が認証していない無洗米
の甘味・旨味の食味値が普通白米よ
りも劣っていた

「コメの特性はまちまちだし、そ
の日の天候によっても変わる。それでコメ肌にひびや傷をつけると、軟
らかい部分と硬い部分ができるで飯粒
にムラが生じるからだ。コメの旨味
層を残しつつ、肌又カをきれいに除
去するには、ハイレベルの技術が必
要。コイン精米機で無洗米処理をし
ても、当然ながら協会の認証レベル
ではない。無洗米はおいしくないと
いう声を耳にするが、ぜひ協会認証
の無洗米を食べてみてほしい」



——認証無洗米の需要拡大策は
「2002年ごろに国による無洗米基
準化の流れがあり、当時の食糧庁が
動き出したことがある。われわれは
最も優れた技術レベルを基準とする
フロントランナー方式を提案した
が、一般社団法人 日本精米工業会
がこれに反対し、いまだにJAS法
のような国による基準は設けられて
いない。消費者が納得できる基準づ
くりを行えば、協会認証の無洗米が
基準になるはずだ。それが需要拡大

にもつながるので、引き続き国に求
めていきたい」

——とはいえ、国の中基準づくりを
待っていては時間がかかるてしま
う。いま、できることは

「無洗米はおいしくないという誤
った認識を正していくのをはじめ、
消費者に協会認証無洗米の魅力を伝
えていきたい。例えば、普通精米だ
と肌又カを含んでいるので、実際に
食べられるのは10kg中、9.7kg



全国無洗米協会

いまむら・せいき
長崎県佐世保市立商業高
校卒。1962年太陽事務機
(現プレナス)入社。取締
役福岡支店長、副社長、副
会長、日本プライス社長な
どを経て、2011年から現
職。72歳。長崎県出身。

。それが無洗米だと、10kgすべて
食べられる。また、普通白米をと
ぐのに使う水は1年間に2kgのペッ
トボトルで828本分にもなる。無洗
米だと、水が節約でき、時間や手間
がかからない。外食産業や給食に使
われる業務米は、これらのコストを
計算するので、無洗米の需要がかな
り伸びている。コメはとぐものとい
う意識を改めてもらうよう努めてい
く」

とぎ汁出ない無洗米生産でヘドロやCO₂ 排出量削減

東洋ライスが「地球環境大賞 環境大臣賞」受賞

「とぎ汁が一切出ないBG無
洗米の生産でヘドロやCO₂ 排
出量を削減した」実績が認められ
、無洗米のパイオニアである
東洋ライスがフジサンケイグル
ープ主催の第24回「地球環境大
賞」で環境大臣賞を受賞した。
BG無洗米のBGとは、Bran
(ヌカ)でGrind(削る)の頭
文字から取ったもの。15年以上
の歳月をかけて1991年に開発、
92年に稼働した。

「全国で約100台もの大型ダ
ンプカーに山積みされた肌又カ
(その中にはドラム缶約200本の
油が含まれている)が毎日、
水路に捨てられている」。東
洋ライスの雑賀慶二社長は、社
長就任以前の70年代前半、とぎ
汁に含まれている汚泥の原因を
突き止めた。下水処理をしたと
しても、最も汚染力のあるリン
やチッソがほとんど除去できな
いだけでなく、回収された汚泥
の焼却、曝気槽への送気などに
大量のエネルギーを消費し、直
接および間接的に大量のCO₂
を排出することも知った。さら

に下水処理施設のない水域では
もっとひどく、水中の大量の汚
泥物質はやがてヘドロと化して
悪臭を放つ。これを解決するに
は、「汚染物質を海に流さない
こと」との発想から、不可能と
いわれてきた無洗米の開発に着手
した。

BG無洗米の稼働以降、削減
した汚泥(米のとぎ汁がヘドロ
化した状態)は54万t、CO₂
削減は33万tにも及ぶ。BG無
洗米を製造する際に回収される
肌又カ(水に流すとヘドロにな
る)は、「米の精」という商品
になり、有機質肥料や飼料とし
て循環型農業に有効利用されて
いる。胚糊粉層を残して旨味と
栄養価を両立させた白米である
「金芽米」(2005年開発)や、
玄米のロウ質を均等の厚みでカ
ットすることで白米と同様の食
べやすさを実現した「金芽ロウ
カット玄米」(15年3月発売)
も無洗米であり、環境汚染防止
を推進している。

全国無洗米協会の認証無洗米
を支えているのも、東洋ライス



のBG無洗米機だ。同協会の認
証基準は、①水400mlに米5
gを入れ、30秒間浸透させた水
の濁度が28pp以下②コメ肌に傷
をつけず、食味が元の米に比べ
同等以上③何も添加されずに製
造④全く人手に触れずに袋詰め
される⑤米以外の異物を取り除
く装置を設置しているなどと
厳しい。いまのところ、この基
準をクリアできるのは東洋ライ
スのBG無洗米機しかない。

雑賀社長は、今回の受賞につ
いて「良質の無洗米を普及させ
ようと尽力してくれた生産者、
流通、消費者を代表していただ
いたもの」と受け止めている。



秋篠宮同妃両殿下ご臨席の下、第24回
「地球環境大賞」授賞式で環境大臣賞を
授与される雑賀慶二・東洋ライス社長(左)
|| 4月9日、東京・元赤坂の明治記念館

東洋ライスのBG精米製法の仕組み

