

国内産100%こめ油で、 コメどころ山形の未来をつくる



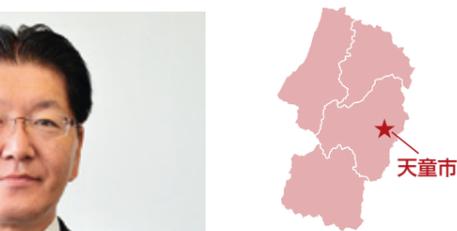
金のいぶきの胚乳部を使用した「アサノム」 国産原料100%の米サラダ油 ギフト品も多種

休耕田を活用し栽培する 油糧米の推進と商品開発

土地柄課題
こめ油への
需要の高まり

昭和24年に、米ぬかから絞ったこめ油を世に送り出した天童市の三和油脂株式会社。半世紀以上も、こめ油の製造を生業としています。現在の代表取締役社長は山口與左衛門さん。こめ油を大規模に製造している企業はほかにありませんが、国内産の米のみを原料としている企業ではトップの製造量を誇ります。出荷は業務用が大半を占めているものの、家庭用こめ油の卸販売やネットでの直接販売など、出荷形態は多岐に渡ります。

営業部の島貫文男さんからお話を伺いました。「こめ油は、菜種や大豆と違って、抗酸化作用をもつ物質の含有量が多く、体に良いと言われます。また、酸化安定性が高く、揚げものが長持ちするのに加え、揚げた後も油酔いしないという特徴から、米菓の製造などによく使われています。最近では一般消費者から求められることも増えています」。



三和油脂株式会社
代表取締役社長 山口與左衛門さん

スーパーなどで市販されている油は、海外産の原料を使用し、大量に生産されているものが多いのが現状とのこと。健康志向が高まってきた現代においては、国産原料で、しかも日本人の主食である米からできているこめ油の需要は高まっているそうです。

連携の経緯
原料米として着目された
「金のいぶき」

玄米は「胚芽」「ぬか層」「胚乳」から成り立っており、通常多くの人が食べている白米は、精米した胚乳部分になります。こめ油は、精米時に削り取られた胚芽と、ぬか層である「米ぬか」が原料となります。しかし、近年のこめ油の需要の高まりに反比例して、日本

今後の課題・展望
国産米の消費拡大へ
願いをのせて

完成したこめ油は、ギフト用の詰め合わせなど幅広く展開しており、常に新商品のテスト販売を行っているそうです。これからは海外への販売も視野に入れ、展示会などに積極的に参加していきたいとのこと。こめ油の消費だけではなく、米の消費そのものが再び伸びていくよう、先を見据えての開発を続けています。

事業の今これから

令和元年
12月現在

穀物飲料「アサノム」は現在、その後の商品展開の難航や、自社の他製品へ原料を優先して確保しなければならぬ状況もあり生産終了となりましたが、三和油脂(株)のこめ油を軸とした挑戦は今も続いています。平成29年、こめ油の充填工場を新設するにあたり「新・家庭用こめ油 SANWA まいにちのこめ油」と社名自体を掲げ、パッケージも一新した商品をブランド化。また、平成31年からは大学と提携し「油糧米」の新たな可能性を探る研究開発も始まっています。

事業実施体制 (助成期間 H24.10~H27.3)



人の米の消費量は右肩下がり。その影響もあり、こめ油の原料も非常に少なくなっている。そのため、国内の原料だけでは足りず、海外から精製前のこめ油の原油を輸入して生産している企業もある中、三和油脂(株)は一貫して国産米の原料にこだわっています。そこで着目したのが東北胚202号と呼ばれる「金のいぶき」というお米。巨大胚芽米といわれぬか層も厚く、通常の2倍もの油を搾ることができるといって、こめ油の原料に最適な「油糧米」としての可能性を秘めた品種です。

生まれます。天童市で始まった取り組みですが、現在では地域外の米農家も金のいぶきの栽培に乗り出しています。油糧米の栽培は、村山地方の中でも特に、果樹栽培が難しい地域の生産者に注目されているそうです。油糧米を栽培したことがない生産者がほとんどですが、ノウハウを蓄積しながら生産量は徐々に増えてきているそうです。

工夫成果
→
プレミアムこめ油と
穀物飲料の新商品

こめ油は、玄米の栄養素を多く残せるよう圧搾法で搾油。プレミアムなこめ油が完成しました。また、搾油後に残った胚乳部分のデンプンを酵素で糖化させた米糖化液と食品として使用できる米ぬかを配合し、砂糖・人工甘味料不使用の穀物飲料「アサノム」という商品も出来上がりました。アサノムは一般的にライスミルクと呼ばれる商品で、米ぬかに含まれる豊富なビタミンB1やミネラル分、食物繊維や玄米・ご飯一膳分の栄養素をこれ一本で摂ることが出来るそうです。こめ油も配合することによって豆乳のようなとろみとコクが生まれたとのこと。「毎日飲んでも飽きない商品になりましたので、これから売りたい商品にしたいです。アサノムの売り上げが伸びれば、金のいぶきをもっと普及させることができます」と島貫さん。こめ油の需要は高まりに合わせ、米ぬかと胚乳部分の使用バランスを安定させていくことが、今後の課題だとしています。



新・家庭用こめ油 SANWA まいにちのこめ油



会社概要
三和油脂株式会社
住所 / 〒994-0044 山形県天童市一日町4丁目1-2
電話 / 023-653-3021
ホームページ / <http://www.sanwa-yushi.co.jp>