

サクッと軽い食感、お米チップス グルテンフリーの米粉麺展開

山形チップスとだだちゃ豆チップス



平成24年度6次産業化総合化事業計画認定
農事組合法人りぞねっと（真室川町）

事業名 美味しさ新食感！自らつくった米粉を利用したスナック菓子の加工・販売事業

6次産業化の取組に至った経緯

農事組合法人りぞねっとは、平成18年に設立され、これからは米が余つてくるだろうと予想していたため、米をご飯として食べる以外で消費する必要があるとの考え方から、まだ6次産業化という言葉がなかった頃だったが、米粉麺などの加工品製造販売事業に取組んできた。

平成23年に6次産業化法による総合化事業計画の認定制度が始まり、当社でも新たに米粉を使つた菓子を作りたいと考え、スナック菓子の開発を検討することになった。

「山形チップス」と「だだちゃ豆チップス」は、通常の袋入りとお土産用などで好まれる箱入りの2種類があり、県内では生協の共同購入やスーパー、全国的には北海道から本州にあるスーパーの中でも原料にこだわった商品を取り扱つてある。他にもアミューズメントパークからの引き合いがあり、施設内のUFOキャッチャーの景品としても取扱われている。価格は、コンビニで販売されている大手メーカーのスナック菓子と同額程度だが、子供にも安心して食べさせられるとのことから売れ行きは好調である。

麺については、学校給食として県内外で取り扱つていただいている。米粉麺は小麦粉を一切使用していないため、小麦アレルギーのある人も安心して食べることができる。学校給食で感じることは、ここ10年の間にアレルギーを持つ子供が確実に増えている。日本人が昔から主食としてきた米を作る麺を安心して食べていただきたいと考えている。



小麦粉を使わないグルテンフリーの米粉麺と開発中のもの。

今後の事業展開

グルテンフリー商品は、アレルギー体質の人だけでなく、美と健康のために取り入れる人が増えていると注目されている中で、当社では現在、ラーメンのような米粉麺の開発への取組みを行つてている。また、国内外から米粉麺についての問合せが増えてきていることから、自ら生産した米であり安全であることを理解してもらいたいながらOEM商品の提供にもさらに力を入れていく予定である。

社名の「りぞねっと」は、イタリア語で水田や米を意味するリゾーネと英語でつながりを意味するネット

6次産業化の取組内容

当社は、玄米から米粉麺を製造するための一貫した製造技術と設備を整えており、すでに米粉や米粉麺の商品化と販売を行つていて、米粉の消費は思うように増加せず、目標を達成するまでには至らない状況だった。このため、現有の設備を活かして稼働率を上げていくという課題の中で、半なまタイプの米粉麺を開発した。

ワーカーの2つの意味を合わせた造語となっている。

当社は、米生産と加工の両方を手掛けているため、米に携わってきた強みを活かし、米の新しい食文化の提案というコンセプトで、今後も商品開発と販売を続けることで日本の米食文化に貢献していくことを考えている。新たな開発した商品については、調理法やレシピなども紹介しながら販売している。



事業者概要



農事組合法人りぞねっと

代表者 斎藤 隆幸
住所 最上郡真室川町大字新町379番地
電話 0233-62-4456
FAX 0233-62-4422
URL <http://www.risonet.or.jp>

6次産業化の取組に至った経緯

この商品はこれまでの米粉麺より調理時間が短く、賞味期限が1年半と長いことが特徴である。その後、「この生地を揚げたらせんべいになるのは」との声もあり、遊び半分で半なまの生地を米油で揚げてみたところ、おいしかったことから、この生地を活用して本格的なスナック菓子の開発に取組むこととなつた。

新商品は、県産はえぬきを米油で揚げたお米のスナックとして「山形チップス」と命名、当初は塩味とコンソメ味の2種類を販売し、その後「だだちゃ豆チップス」を追加販売することとなつた。「山形チップス」は、米本来の旨味と甘みを含んだサクッと軽い食感となつており、化学調味料を一切使用していないのが特徴である。

この他にも、県産米粉と国産馬鈴薯でんぶん粉を使用し、小麦を全く使用していない乾燥品の米粉ラザニアと国産原料のみで作ったビーフン、国産豚肉と国産野菜を米粉の皮で包んだ肉餃子と野菜餃子などを商品化している。新たに開発した商品については、調理法やレシピなども紹介しながら販売している。