

### 【Q 製粉技術 どう変わった?】

## 気流粉碎 ふっくら

米粉のパンやスイーツが「おいしいね」と言われ出したのは、この5、6年だと感じています。コロナ禍以降、米粉の調理をオンラインやSNSで発信する人もとて多くなりました。

和菓子に使う上新粉などを作る製粉機を手がけてきて、2000年頃、農林水産省の方から新たな米粉の普及をと話が始め、今の「湿式気流粉碎式」の開発を始めました。

米を水につけて軟らかくしてから粉にする「湿式」は昔からありました。叩いたりすりつぶしたりでなく、粒同士をぶつける「気流粉碎」は医薬品や化学品用の技術でした。これを組み合わせ、微細で、米のたんぱく質も抑えて水分を吸い過ぎず、パンがふっくら焼ける米粉ができました。

03年にできた製粉機の小形化を重ね、最小の「フェアリーパウダーミル」=写真が完成したのが17年。小さな厨房でも地域のお米を自分たちで米粉にしてパンやスイーツが作れます。地方の活性化にもつながれば、ありがたいです。

### 開発ぱーそん

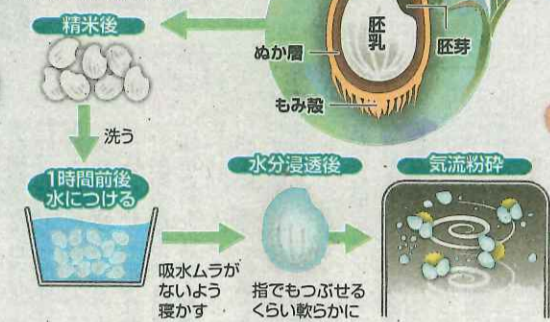
西村元樹さん

西村機械製作所 大阪府八尾市



### 米粉の製粉

#### ●湿式気流粉碎式



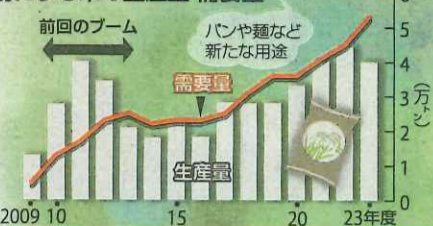
教えて!



## ぱーそん

### 【Q 米粉が進化している?】

#### 米粉にする米の生産量・需要量



品種による多様さを 楽しむ人も

米の品種によってたんぱく質の成分「アミノ酸」の量が異なり、食感、出来上がりの良しあしあり

ふっくら膨らむパンができるように!

- 高速回転する気流で米粒同士をぶつける。ダメージが小さく、微細な粉ができる
- たんぱく質の損傷も抑えられる

### グルテンフリーで注目

米粉のパンやスイーツを売っている店をあれこれ見かけるようになってきました。米粉は昔から和菓子の材料でした。2009年、米の新たな利用を促す法律と補助制度ができて一時ブームに。最近では、小麦の国際価格が22年にウクライナからの輸出停止の影響

で高騰し、その代替として注目されましたが、米粉の需要自体は17年以降、右肩上がりとなっています。米は唯一、自給率がほぼ100%の穀物です。しかし食べる量は年々減っています。1人あたり1962年度の11.8kgをピークに今は半

減。一方、パンの購入量は米の75%まで増えています。米の需要が減れば、栽培する水田の維持は厳しくなります。パンに米粉が生かせるなら、小麦粉はたんぱく質のグルテンの弾力と粘着性でふっくらパンが焼けます。米にこの成分はありません。そこで技術の進化が貢献します。製粉時、米のたんぱく質が多

く壊れるとパンはうまく膨らみませんが、損傷を抑える製法と機器が普及し、その米粉を使う人や店が増えてきたのです。グルテンで腸に炎症を起こす病気が欧米の人にととされていますが、日本でも小麦アレルギーなどから、これを含まない「グルテンフリー」を求める人も増えました。国は2030年度までに米粉の生産を昨年度の約3倍、13万tに増やす目標を示しています。おいしさの追求が道を開きつつあります。

### 【Qパンや菓子にした時の特徴は?】

## カリッ、モチッ、香りよし

米粉デザート5種盛り



中島由起子さん

Comecoco Laboratory&Cafe 大阪市中央区

店/大阪市中央区島町2-2-3 (水~土曜・午前11時~午後6時)



西村さんが販売する米のパン粉も使ったカレーパン  
 1番人気のカヌレ  
 山田錦の食パン  
 小麦の食感にこだわった米粉スコーン



米粉を知ったのは洋菓子店のパティシエだった2010年頃。国産の素材でお菓子を作りたいと米粉で試行錯誤するうち、さっくりしたお菓子も、もちりとした食感のものも、米粉の特徴をつかんでいきました。ただ、当時、米粉の認知度はまだ低く、14年に米粉のお菓子教室を開いて、まずはおいしさを広めることに努めました。カフェは5年前からです。10ある店舗が全て海外の方で埋まることもあります。旅行中、SNSなどでグルテンフリーの店を探して来られるようです。今は国内の米粉の需要も育ってきました。いろいろある中で、今日は米粉のお菓子にしよう。そんなふうに定着すればいいなと思います。

### 楽しむぱーそん

寺川啓恵さん

にじいろこめばん 大阪府八尾市



4月13日にオープンした土曜日だけの米粉のパンとお菓子の店です。選べる楽しみを毎週14、15種類は焼きます。中でも米粉のカヌレは外はカリッと内側はトロツとして他にない食感と言っていました。

小麦粉のパンを長年作っていたのですが6年前、米粉に替えました。父が八尾で育てているお米、ヒノヒカリを使っています。西村さんの製粉機を導入している同じ八尾の片山製粉さんに持って行くと、少量の30kgから米粉にしてくれます。

米の品種による違いを知るため10種類ほど焼いて実験しました。ヒノヒカリはハードパンにして高温で焼くととってもいい香りがします。お客様と会話も楽しみなが、細々と、長く続けていきたいです。

店/八尾市恩智町2-47(土曜・午前11時)

### 【Q酒米農家を助ける?】

## 粒が小さな米に価値生む

兵庫・播州地域は酒米の山田錦の産地です。先祖代々の田んぼを約20年前に引き継いで山田錦を育て、2020年に有機JAS認証を取りました。この中の一部、「中米」が今、米粉になっています。約80%は粒の大きい「整粒」として酒蔵に行きます。15%ほどは少し粒が小さい中米で、出荷する際、一般的な慣行栽培の酒米と一緒に扱われて価格も低く、これまで正直あまり関心がありませんでした。ところが昨年、この山田錦の米粉で作ったパンがおいしいと中川さんに聞き、驚きました。私の中米は兵庫県宝塚市の店が使ってくれています。新たな価値が生まれ、栽培にも力が入ります。

山田錦は炊いて食べると少し小さくはありますが、そんなお米がパンに向きません。大阪・八尾の西村さんの製粉機を使う製粉所で粉にしています。「八尾は米粉の聖地」もPR中です。



山田錦の米粉を販売 中川美陽子さん(大阪市北区)

### よみうりマーケット14日は米粉デー

読売新聞大阪本社前とビル1階(大阪市北区野崎町)で14日に「春のよみうりマーケット」と食のイベントでは、パン用の米粉や米粉麺、米粉のパンやマフィン、グラノーラなどさまざまな米粉製品が販売される。午前11時~午後6時(一部は午後3時まで)。マーケットをさらに▶

### 作るぱーそん

宮野耕一さん

山田錦の有機農家 兵庫県加東市



各地の米粉の食に詳しく、催しも企画している大阪府在住の田中崇仁さんは米粉ソング2曲を作り、PRに役立っている。14日のよみうりマーケットの会場は午後2時から4時から米粉のレクチャーイベントを開催する。参加無料。



\*次回は、8月に掲載を予定しています

デザイン・斉藤晴奈、レイアウト・水田綾