株式会社 水沢米菓

26 年度〈事業計画名〉

米菓生地製造工程を応用した高品質アルファ化米の開発及び製造

Data
[代表者名] 代表取締役　佐藤 庄一　[設　　立] 1963年11月
[実施場所] 〒023-0402　岩手県奥州市胆沢区小山字下笹森52-1
TEL.0197-47-1111　FAX.0197-47-0011
E-mail . info@senya.co.jp
[ＵＲＬ] http://www.senya.co.jp
[資 本 金] 3,000 万円　[従業員数] 20 名
[事業内容] 米菓生地、米菓製品、及びアルファ化米の製造、販売

食味と品質を追究したアルファ化米を開発し日常食として可能性を拡げる

保存性と携帯性に優れ、主に非常食として利用されるアルファ化米。米菓生地製造のノウハウを活かし、食味や品質にこだわったアルファ化米の商品開発とともに量産化を目指し、事業の拡大と米の消費に貢献。

アルファ化米をおいしく、高品質化を目指し研究開発

当社は昭和38年、米菓の生地製造を開始し昭和61年からは米菓生地製造から、米菓商品製造まで一貫した生産販売を行ってきた。

東日本大震災後に食糧不足が深刻化した際、多くの人々が「御飯」を求め、お湯や水を加えれば煮炊きをしなくても食べられる「アルファ化米」が注目された。

アルファ化米とは、米に加水、加熱処理することにより米の澱粉を糊化(アルファ化)させた後、糊化の状態を保ちつつ水分を取り除いたものである。アルファ化米は、レトルト米飯に比べ、軽量で長期保存（常温で2年、脱酸素剤入り真空アルミパックで５年程度）が可能であり、水や熱湯のほか電子レンジ、鍋を利用して調理ができるため災害時の保存食に適したものである。

こうした中、当社では既存の米菓生地製造技術を応用して、アルファ化米製造の研究を重ね、平成25年にアルファ化米の完成に至り、発売を開始した。このアルファ化米を量産につなげ、販売の機会損失を防ぎ売り上げに寄与するためには製造工程の自動化が必要であった。

製造されている米菓生地。この製造技術がアルファ化米製造に活用されている。

計量、包装、検査工程を自動化し、種々の課題を解決

アルファ化米の製造は、米の加工を開始すると同時に米の色や香り等の劣化を招き、澱粉が消化されにくい状態(ベータ化)となり始めるため、米の加工からアルファ化米の包装までスピードが要求される。

しかし、当社のこれまでのアルファ化米の製造は、計量、充填・包装、検査等工程のすべてを手作業で行っていたため製造時間の短縮が難しくまた、計量された容量のバラツキ、異物の混入リスク、一度に多量な供給が困難であること等の課題があった。

これらの課題を解決するため、本事業により計量、充填・包装、検査の工程を自動化する設備（自動計量機、自動ガス充填真空包装機、縦型自動包装機、X線検査機、ウェイト・カウントチェッカー）を導入した。これら新規の設備は、アルファ化米の正確な計量や充填・包装の迅速化と長期保存、異物混入のチェック等に結び付き、人件費の削減、不良品発生の減少、製造時間の短縮、安心・安全な商品の提供につなげることができた。

自社ブランドの薄焼煎餅「せんや」も地元、奥州市産の銘柄米「ひとめぼれ」が主原料。

特色ある商品を開発し、積極的に販売先を開拓

アルファ化米は保存性と携帯性に優れ、手軽に食べられるのが特徴。

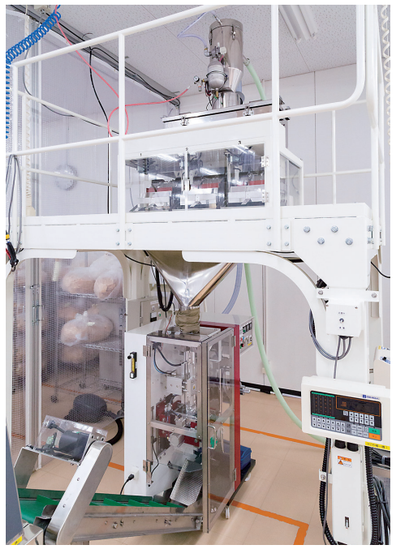
当社では開発したアルファ化米と地元産食材等の具材をセットとし、電子レンジで簡単に調理のできる「釜めし」を開発した。現在、この商品の販売先の開拓に取り組んでいるところである。

また、これとは別に多くの企業からアルファ化米を利用した新商品の共同開発の企画や販売の委託、アルファ化米のOEM生産について打診があるなど、各社のニーズに対応した商品開発も可能となっている。

アルファ化米を非常食から日常食へ

当社には米菓生地メーカーとして50年以上の歴史と米菓生地製造の独自ノウハウがある。これを活かし、米の炊飯時の水分量や炊飯後の乾燥温度を調節することにより、食味に優れたアルファ化米を商品化することができた。

大手他社のアルファ化米が備蓄用やアウトドア用を目的として販売されていることに対し、当社のアルファ化米は特産品として、また日常食という位置付けを狙うことにより、他社との差異化を図っている。加えて、当社のアルファ化米は日本穀物検定協会の食味ランキングで「特A」（最高位=20回目）を獲得した奥州市産ひとめぼれを原料として使用している。これらを強みとして、今後は日常食へと浸透を図るべく、消費者に支持されるアルファ化米の更なる開発と量産化を図っていきたい。



縦型自動包装機により人の手を介さず自動充填包装ができ、異物混入のリスクがなくなった。