日経新聞静岡版（2012年2月2日付掲載記事）

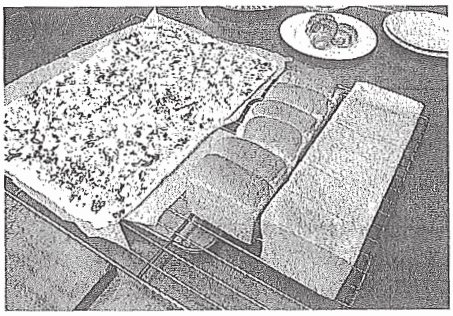
2012年（平成24年）2月2日（木曜日）

「米ペースト」製造機 外販

いちまる、給食向け素材も

水に浸してすりつぶし

加工食品製造などを手掛ける、いちまる（焼津市、松村友吉社長）は4月から、米を原料とする静岡県独自の「米ペースト」関連事業を展開する。製造プラントを食品メーカーなど向けに販売するほか、静岡県立大学と共同開発した製パン用素材を静岡県内の学校給食向けに売り込む。社内に設置した開発室を通じ、米ペーストを原料とした新たな食品の開発にも取り組む。



米ペーストで作ったパンや洋菓子はモチモチした食感が特徴

米ペーストは精米や玄米を水に浸し、柔らかくなった粒をすりつぶしてペースト状にしたもの。県立大が考案した。米粉に比べて微細で均一な粒度に調整でき、ほかの素材とも調和しやすい。

いちまるは静岡県、しずおか産業創造機構、県中小企業団体中央会などの支援を受け、2010年度から実用化に向けた研究開発に取り組んできた。その結果、課題だった製造プラントの高性能化、小麦粉と配合してパンを製造した際の食感向上などのめどが立ったと判断し、事業化に乗り出すことを決めた。

販売する製造プラント（2号機）は1時間に約100キログラムの米ペーストを製造可能で、価格は600万～1500万円。2010年12月に開発した1号機（1時間に約20キログラム製造、500万～1000万円）を改良した。3月までに完成させ、販売を始める。

製パン用素材「米ペースト種（だね）」は米ペーストに酵母や砂糖などを配合した。小麦粉6、米ペースト種4の割合で食パンをつくると、グルテンなどの補助素材がなくても発酵・膨張し、モチモチした食感になる。米ペーストをそのまま小麦粉と配合した場合に比べ、四角くなりやすいほか、米の甘みも生きる。

食品事業本部の開発室では米ペーストを100%使ったケーキなどの開発を手掛け、商品化の可能性を探っていく。

いちまるでは「現状では小麦粉に比べ製造コストがやや高いが、静岡独自の素材としてアピール力を持っている。3～4年後をめどに、業務用加工食品製造に続く新たな収益源に育てていきたい」（食品事業本部）と期待している。