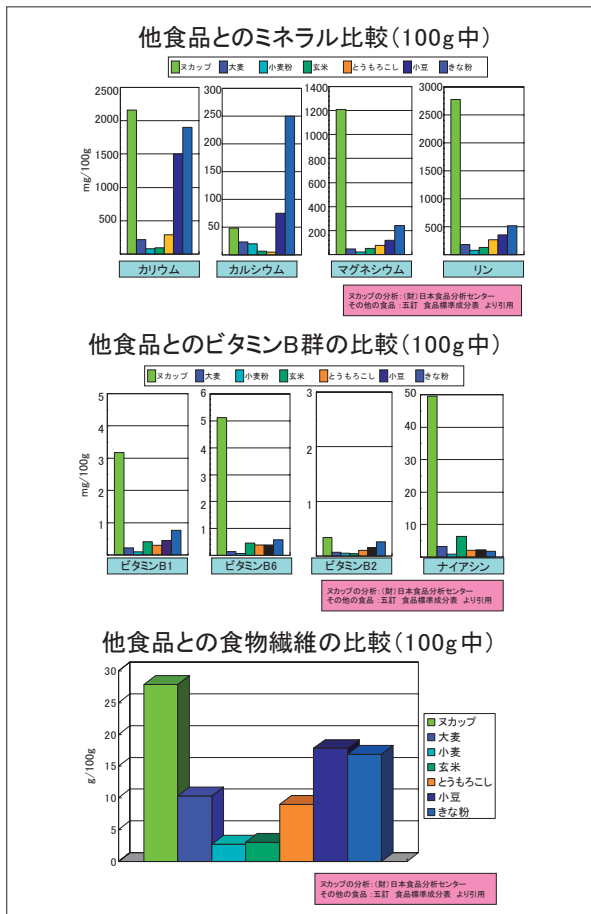


「米ぬか」は貴重な食糧源

廃棄物同然の「米ぬか」

昔から「米ぬか」は、ビタミン・ミネラル・食物繊維の他に良質な脂肪酸を含む貴重な食糧源であるということが知られていた。

しかし、「米ぬか」の利用は米油搾油以外は飼料・肥料・ぬか漬け床等の付加価値の低い分野での利用のみで、廃棄同然の扱いであった。「米ぬか」に含まれる油脂分解酵素により急速に分解が進行し、保存ができないこと、また「脱脂ぬか」は油脂分を「ノルマルヘキサン」による溶剤抽出で行うため安全性に欠けること等の理由で、食材に利用されることはほとんどなかったのである。



米ぬか他食品との栄養比較

新技術により「米ぬか」が商品に

この貴重な食糧源をどうにか活用したいということで、精米関連の4社が合併により平成14年7月に(株)東京ブレフを設立した。年間90万トンも発生する「米ぬか」を付加価値の高い食品として、そして小麦粉に代わる商品として開発しようとしたのである。この開発を可能にしたのが、新技術ミラクルチャンバーである。

新鮮な米ぬかを加熱処理し、酵素を失活させた後、連続高圧抽出機に投入することにより、油と固形分に分離させる。これにより、固形分は脱脂しているため長期保存が可能となり、さらに粉碎も容易となり、小麦粉並みに微粉化できるようになる。この粉末にはビタミン・ミネラル・ファイバーを多量に含み、パン・ケーキ・クッキー等の材料、チョコレート・カレー等の増量剤、ヨーグルト・アイスクリーム等のトッピング等多くの用途が想定できるものであった。その製品名を「ヌカップ」とした。

また、搾油もビタミンE・オリザノール等多く含み健康的なオイルとして活用が可能となった。「コメーユ」である。



ヌカップ
(圧搾脱脂ぬか)



コメーユ
(圧搾米油)

マネージャー等の支援で課題を次々クリア

(株)東京ブレフが事業可能性評価委員会にて「事業の可能性充分あり」の評価を受けたのは平成14年である。その後、担当マネージャーが支援をする中で、いくつかの課題が生じた。

まず、第一には会社としての体制の問題である。4社の合併にて始めた会社であるが、専任の経営者がい

企業概要

(株)東京プレフ
 東京都葛飾区奥戸 7-20-10
 代表取締役 石川 安一
 資本金 6,500 万円
 業種 食料品製造業
 主要製品 食用脱脂米ぬか粉末、ノンケミカル米油

ないまま、寄り合い組合的な経営体制になっていた。製品が優れているだけに急速な拡大も有り得る中で、責任者不在では好機を逃してしまう危険性があった。そこで、マネージャーのアドバイスのもと、4社の役割分担（「(株)東リョー」米ぬかの食品化ノウハウ及び販売担当、「三和油脂(株)」精製及び搾油担当、「(株)平野商会」機器関連担当、「城南食糧販売(協)」精米担当。その後、城南食糧販売(協)は解散し、「(株)むらせ」が精米担当となった。）そして、(株)東京プレフとしての権利・義務を明確にした上で(株)東リョーの石川専務を社長とすることに決定した。

第二の課題は市場の絞込みである。当初想定される市場を全て対象としようとしていたが、ニューマーケット開拓支援事業を活用しながら整理をしていき、まず食品業界の大手に絞ることとした。また、担当マネージャーも売込先を紹介する等、市場開拓のきっかけ作りをサポートした。売り込む際には、細菌数についてのデータが必要になり、都立食品技術センターの協力を得てデータ収集をすることができた。

第三の課題は、安定した供給である。そのためには、

早急に工場を建設しなければならなかった。その際の設備導入資金については、公社からの推薦によりリレーションシップハンキングの金融機関からの融資を得て調達することができた。

広がる「ヌカッパ」の用途

販売を開始してから2年、細菌についての対策で苦労したものの、スタビライザー処理をすることで、大幅な殺菌が可能となり、問題も解決した。そうした中「ヌカッパ」の知名度は上がり、商品力の高さと相まって、現在生産はフル稼働となっている。その結果都内の工場では製品の供給が追いつかず、平成19年1月に山形県内に工場を移転した。

「ヌカッパ」は製菓の材料や健康食品、輸出用高級ペットフード等多くの用途に利用されており、さらにここに来て大手食品メーカーでの採用も次々に決まっている。

特にニューマーケット開拓支援事業のビジネスナビゲータの紹介により成約した防災用缶詰パンは好評であり、官公庁での採用が期待できそうである。

マネージャーの声

当社はまさに支援のしがいのある企業である。製品の可能性としては非常に良いものを持っている一方、当初は4社で始めたために体制が定まらず、また販売先も絞り込めていなかった。そのようなところから支援を始めたわけであるが、それが今では生産量を確保するために、山形県に専用の工場を持つまでになった。当社の米ぬかを原料として、二次加工品を生産する業者も増えてきており、米ぬか産業の中心的な役割を担いつつある。

しかしながら米ぬかの栄養が豊富なことが災いして雑菌が繁殖しやすく、加工した食品の日持ちがしないという問題が分かってきた。レストランで出すパンは店で期限を管理可能だが、パン屋で売の場合は顧客がいつ食べるか管理できないので、食品としての安全性に心配が残ってしまう。この対策には時間がかかったものの、大幅に軽減することができたことは喜びである。

ビジネスナビゲータの活動からも、米ぬかカンパンなどの売れ筋商品ができたが、それでも当社の安定的な経営には、もっと販売量を増やす必要がある。最近では健康食品や、メタボリックシンドローム対策など、追い風となる食品嗜好が求められており、是非一層の飛躍を期するところである。

企業の声

玄米の栄養素の90%以上が集中する米ぬかの食品化につきましては長い間研究してまいりましたが、食品の基本でありまず安心安全の条件として新鮮な原料、長期保存、微粉化、ノンケミカル製造、細菌、ポジティブリスト等々多くの問題点を全て克服し小麦粉に変る食品として商品化致しました。

飽食の時代、と云われています現在、日本人に不足している食物繊維、ビタミン、ミネラル、抗酸化物質等が豊富に含まれており、正に食育に適した食材と言えます。

他方、メタボリックシンドロームが問題になっております生活習慣病につきましても米穀を中心とした日本の食文化の良さを再認識して、日本の食糧自給率の向上と国民の健康増進に役立てる様今後とも努力して行く所存です。