



ほんものを たべよう

提出日
3/ 火 水 木 金
15 16 17 18

配達日
3/ 火 水 木 金
22 23 24 25

翌々週分配達日
3/ 火 水 木 金
29 30 31 1

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2022.3月4週号

無農薬米粉

オルターブランド 無農薬米の米粉

グルテンフリーの決め手

安全な食べものネットワークオルター

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



片山製粉4代目の片山 賢一さんと3代目の片山 清司会長

グルテンフリーの取り組み

現代の小麦粉は、発達障害の原因のひとつとなるなど子どもたちの脳に対する悪影響が問題となっています。近代の小麦の品種改良は“多収雑性”を追求してきたあまり、小麦粉グルテンが難消化性になり、体内で“アヘン類縁物質”が産生されるためです。

そのため、欧米を中心に「グルテンフリー」運動が広がっています。オルターではグルテンフリーのため主として4つの対策を行なっています。

- (1) 小麦粉を米粉で代替する
- (2) 小麦粉を使用の前に乳酸菌で処理し、難分解性ペプチドを分解する
(例) アルペンローゼの玄米ミルクパン
- (3) 小麦グルテンの消化性が良い古代小麦を推進する (例) スペルト小麦パン
- (4) 小麦粉そのものを使わない
(例) グルテンフリーカレー

すなわち、米粉はグルテンフリーの決め手のひとつです。また、米粉はタンパク質のアミノ酸スコアも小麦粉より高く優れています。

さらにポストハーベスト農薬の汚染もなく、小麦粉アレルギーのリスクもありません。

澱粉損傷の少ない米粉が活躍

しかし、一般に市販されている米粉は製粉時の加熱による澱粉損傷の結果、パンやケーキ作りには向かず、小麦粉の代わりとしては使用に堪えません。

大阪府八尾市の(株)西村機械製作所が開発した「気流式微粉砕機(渦流式の微粉砕機スーパーパウダーミル)」は澱粉損傷の少ない米粉が作れる

機械で、小麦粉の代わりとして十分に使える米粉が製造できます。

これまでオルターで取り扱ってきたJA土佐れいほくの「棚田の米粉」は、この西村機械製作所の「気流式微粉砕機」を使い、さらに米の芯の澱粉がより簡単に粉砕できる、澱粉損傷のより少なくなる酒米を原料として米粉を製造し、ほとんど小麦粉と同様に使える米粉を開発しています。

しかし、残念ながら「棚田の米粉」の原料の酒米「アキツホ」はオルター栽培基準(◆)で、無農薬ではありません。

また、オルターでの米粉の需要増をまかなえるほどの生産量が確保できず、数量不足に陥っています。そのため、オルターとして米粉の増産計画に着手することになりました。

「無農薬」「酒米」「気流式微粉砕機」「低価格」の米粉の開発

これから開発に取り組むオルターブランドの米粉のコンセプトは、

- (1) 「無農薬」の「酒米(澱粉損傷が少ない)」を使う
- (2) 澱粉損傷の少ない「気流式微粉砕機」で米粉にする
- (3) 米粉に対する政府の補助金を活用し、末端消費者価格を抑える

です。しかし、米粉用契約栽培の酒米が実現するのは、今秋ということになり、会員へお届けするためには、いましばし時間がかかります。

つなぎとしてうるち米の米粉をお届けします

契約栽培する酒米が、補助金がつき、より低価格

で登場するまでの間も、米粉不足が続きます。

そのため、そのつなぎとしてオルターの米生産者の飯用の無農薬のうるち米で米粉を作ってお届けすることとしました。補助金がない飯用の米粉(今後は補助金利用を考えています)を使いますので、多少高くなってしまいますが、米粉不足のための緊急対策としてご理解ください。

今回で紹介する米粉の生産者は、山本開拓農場(オルターカタログ2012年4月1週号参照)「あきたこまち」や高生連「ヒノヒカリ」です。米は無農薬米、オルター基準(☆☆☆)です。製粉は「気流式微粉砕機」を使い、片山製粉(株)(八尾市)が行います。うるち米ですので、酒米ほど小麦粉に近くはありませんが、通常の米粉料理には十分活躍します。天ぷらの衣、クッキー、シフォンケーキ、ロールケーキなど洋菓子に最適です。

また今後、これらの米粉を使って、オルター仕様のお菓子やおそうざいを精力的に開発していき、子どもたちの脳を守る活動を強化していきたいと考えています。

手間を惜しまずに製粉

澱粉損傷の少ない「気流式微粉砕機」での製粉を引き受けていただくのは、大阪府八尾市にある片山製粉4代目片山 賢一さんです。片山製粉は、西村機械製作所の「気流式微粉砕機」を2003年に業界内で先駆けて導入しました。試作機から導入していました。学校給食用米粉パン用の米粉製造がきっかけでした。片山製粉は初代片山 清次郎さんによって1941年に創業されました。

当時の米粉の使用用途は和菓子用でした。澱粉損傷の少ない「気流式微粉砕機」を導入したのは3代目片山 清司現会長です。4代目のお父様です。

気流式微粉砕機によって高品質の米粉ができるのに、大手が参入していないのは、下処理にかかる手間を嫌がっているためです。片山製粉はその手間をいとわず高品質の米粉を製造しています。

米粉の保管適温は20℃です。気温が高くなる5~10月は冷蔵庫野菜室で、その他は常温でも可です。保管期間の目安は1年程度です。

オルターの 無農薬米粉 ☆☆☆

●原料 オルター生産者

今回は 山本開拓農場 あきたこまち ☆☆☆
高生連 ヒノヒカリ ☆☆☆

●製粉工程

- | | | | |
|---------|------|------------|-----------|
| 1 原料米投入 | 2 精米 | 5 貯蔵 | 6 色別選別 |
| 3 糠研磨 | 4 石抜 | 7 ロールで粗粉砕 | 8 貯蔵 |
| | | 9 洗米 | 10 浸漬 |
| | | 11 水切 | 12 気流式微粉砕 |
| | | 13 乾燥 | 14 篩機で振動 |
| | | 15 磁石・金属探知 | 16 包装 |