

# 開け食ビジネス <7>

炊飯の手間がいらない手軽さが受けて、核家族化や高齢化などを背景に市場を伸ばす米飯パック。対岸の韓国で、高圧処理技術を用いた、長岡発の製造プラントが本格稼働している。

韓国・ソウルから車で二時間ほど。忠清南道にある大手食品メーカー・東遠F&Bの牙山工場では、越後製菓(長岡市)が技術供与した日産五万食規模の米飯パック生産ラインが完成し昨年六月、製品出荷を始めた。



## 新技術

同プラントでは、原料米に三〇〇気圧の高圧をかけて前処理を行う。高圧処理によってコメの形状を変えずに細胞壁を壊し、酵素の働きを活性化させることで、炊き上げた時の甘みや粘りを引き出す。火の通り方がまちまちな雑穀ご飯も、あらかじめ高圧処理することで均一に炊き上げることが可能。

東遠F&Bは、ツナ缶詰をはじめ食品を幅広く手がけるが、米飯パックでは後発。越後製菓の技術供与を受けて白米、発芽玄米、雑穀ご飯を生産、シェア拡大を図る。

越後製菓は本県で高圧技術研究を引つ張り、米飯パックやよもぎもちの生産に生かしてきた。

同社の山崎彬会長は「機械がなければ技術は普及できない。新潟発の技術を海外にも広げたい」と、プラント輸出

# 長岡発 韓国へ輸出

## 高圧処理「産業化」に期待



韓国で生産、出荷されている米飯パック。長岡で培われた高圧技術が生かされている

の意義を強調。中国・吉林省の米穀販売会社とも技術資本提携を結び、装置輸出に向けた準備を進めている。韓国への技術輸出は、全国の中堅スーパーなどが加盟するシンジージャパン(東京)が仲介した。二〇〇二年から高圧技術を用いた食品を販売する同社は「健康志向が高まり、技術を生かした『八穀ごはん』などにはヘビーユーザーもついている。地道に売り育てていきたい」と位置付ける。

**Q** 高圧処理技術 食品への利用に関する研究は、林力丸・元京大教授が中心となって本格化した。本県では、1999年に長岡商工会議所を事務局として「H・

本県での食品への高圧技術応用研究は約二十年になる。県内外の企業が研究会をつくり、微生物の働きを利用して発酵食品の食味を向上させた。食品からアレルギーの原因になる物質を取り除いたりする研究、飲み込みやすい高

P未来産業創造研究会」が発足。食品メーカーなど約80社が研究開発に取り組み、これまでにパンやジャム、みそ、よもぎもちなどを商品化している。

齢者向け食品などの開発を進めてきた。

高圧技術は、非加熱製剤やワクチンなど医療分野への応用にも期待がかかる。こうした中、高圧処理の「産業化」へ、産官学の新たなプロフェクトが動き出した。

新潟、長岡技術科学、新潟薬科の県内三大学を軸に、機能性を高める食品加工技術、装置の安全性確保などを研究する。五年にわたり科学技術振興機構が年二億一千万円を補助することが決まった。地域も同額以上を負担して進めていく。

「長岡には食品加工や、装置も作れる機械産業の基盤がある。大型の機械のほか、安全で小型の厨房用、家庭用装置の開発にもいざつなげていきたい」。山崎会長は構想を膨らませる。

(おわり)