

※このリリースは、農政クラブ、東商記者クラブ、農林記者会に配布しています。

NEWS RELEASE

人も自然もすこやかに
東洋ライス

令和6年5月2日

報道関係各位

東洋ライス株式会社
代表取締役 雑賀慶二

科学技術分野の文部科学大臣表彰において 金芽ロウカット玄米が科学技術賞(技術部門)受賞

このたび、東洋ライス株式会社代表取締役、東京農業大学客員教授の雑賀慶二は「白米と同じように炊きやすく食味の良い玄米の開発」に関して、令和6年度科学技術分野の文部科学大臣表彰の科学技術賞(技術部門)を受賞しました。本賞は日本国内における全分野から選ばれた科学技術に関する研究開発、理解増進などにおいて、顕著な成果を収めた者を表彰するもので、中小企業、地場産業等において、地域経済の発展に寄与する優れた技術を開発した者に与えられます。

この度受賞した技術で作られた商品「金芽ロウカット玄米」は、2015年3月に発売された玄米商品で、2021年3月には「コメ及び飯」そのものとして特許(※1)を取得しています。従来玄米の炊きにくさ・食べにくさの原因が、米粒表面にあるロウ層であることを発見し、均等に除去する加工技術を開発したことにより玄米の栄養と白米の食べやすさの両立を実現した商品です。①玄米の豊富な栄養成分はほぼそのまま、②白ごはんのようにおいしく食べられる、③炊きやすく、消化性にも優れている、④糖質32%オフ、カロリー30%オフという、従来の玄米のデメリットを払拭した特長を有しております。さらに玄米であり乍ら、米粒が白米のご飯粒のように、大きく膨張し、粘りもあるので、玄米ではできなかったお寿司、おむすびにもなります。

当商品は、他と差別化されにくく厳しい価格競争にある米カテゴリー商品の中では異例の「600円/1kg以上」の高価格商品でありながら、販売量は安定し、さらに粗利を確保できる商品であることから各量販店様からも高評価をいただいております。健康意識の高い玄米ユーザーはもちろん、玄米を敬遠してきた白米ユーザーも取り込み、5年連続(60ヶ月連続)で玄米商品カテゴリー売上No.1(※2)を達成、玄米カテゴリーにとどまらず、白米を含む米カテゴリー全体(約2,900アイテム)でも、売上数量ランキングで過去最高位として第5位を達成しています(※3)。また、他の類似商品も次々とつくられるなど、これまでなかった「食べやすい玄米」という新たな市場を創り出した商品と云えます。

※1 主要特許：特許第6850526号「コメおよび飯」

※2 KSP-POS 玄米カテゴリー2018年5月～2023年4月・売上金額(東洋ライス集計)、

NEWS RELEASE

業務用30kg袋を除く。

※3 KSP-POS 米カテゴリー2022年11月・売上数量（東洋ライス集計）。

【受賞内容】

受賞名：

令和6年度科学技術分野の文部科学大臣表彰 科学技術賞（技術部門）

業績名：

白米と同じように炊きやすく食味の良い玄米の開発

受賞者：

雑賀 慶二

業績概要：

玄米が健康にいいことは、世の中の大半の人に知られているものの、食味がまずく、口当たりや口の中に残る糠により美味しく食べられないことから主食として広く普及していない。これは、玄米の表面に防水性の高いロウ層があるからであり、通常の玄米をそのまま炊くと、ロウ層が炊飯時の吸水や米粒の膨張を妨げるため、不味くて消化の悪い飯になった。

本開発では、従来の糠層が残っているコメ（飯）の食味が良くない理由を解明しつつ、球体でなく楕円体の玄米粒からロウ層を均等にそぎ落とす独自の加工技術により、玄米粒の表面を薄く（歩留まり率97%以上であって、ロウ層の下層にある果皮のすべてを除去することなく）均等に剥離することに成功した。

本開発により、玄米飯特有の黄色味も白色に近い程度に薄れ、精白米と同じように炊きやすく、飯粒に割れも曲がりもなく長細く伸びている、美味で消化に良い玄米が生み出された。

本成果は、食べやすい玄米による玄米食の拡大、それに伴い低迷するコメ・玄米市場の活性化、また喫食者の健康推進、および公的医療費の低減に寄与している。

【東洋ライス株式会社の概要】

- ・ 設立＝1961年（昭和36年） ・ 資本金＝1億円
- ・ 事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・ 銀座本社所在地＝東京都中央区銀座5-10-13
- ・ 電話番号＝03-3572-7550 ・ ファックス＝03-3572-7551
- ・ URL＝ <http://www.toyo-rice.jp/>

【本件の問い合わせ先】

東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張（電話 03-3572-7550）