

Marché【マルシェ】とは
フランス語で“市場”を意味します

全国の商工会 ふるさと特産品情報誌

Marché マルシェ

2010 Autumn No.19

地元の美味しい「食品」・・・

ふるさとの香りがする「工芸品」・・・

全国の商工会地域から、こだわり派の皆様へ
自慢の特産品をお届けします。

産地直送のお取り寄せをお気軽にお楽しみください。

特集 大学発の
おいしい話

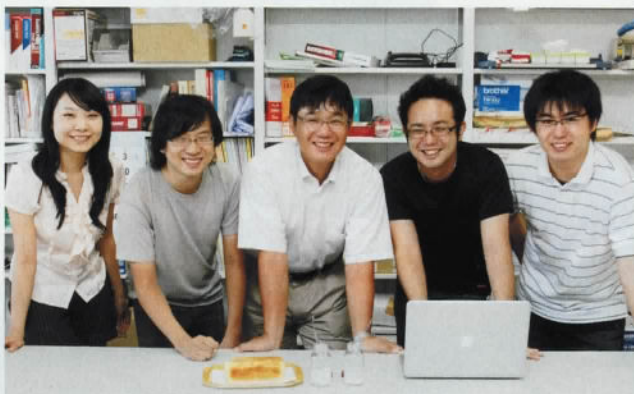
非常識を常識に変える

発想の転換

食品業界にない発想で 生まれた米粉パン

消費を増やすために、米でパンが作れないか。そんな米農家の技術相談から始まったのが米粉パン『ラブライス』プロジェクトです。山形大学の機能高分子工学チームがヒントにしたのはプラスチック成形に用いる粘度調整の技術。プラスチックの成形にはチューインガムのように中に空気を吹き込んで膨らませる加工法もあり、原料の段階で粘度調整するのが常識だったからです。グルテンが含まれない米でも、膨らみやすい粘度域は必ずある。准教授の西岡昭博さん(38)は言います。

「膨らませるための粘度制御に重要だったのは製粉法。米粉を炊いたご飯と同じ組成、つまりアルファ化した状態で作る技術が必要でした。これは、以前から一度炊飯した後に乾燥、粉砕という方法で作られていたのですが、



★研究に取り組む皆さん。右から岩脇統史さん、勝野圭史さん、西岡昭博先生、村上賢吾さん、太田亜美さん

それではコスト面でまず折り合わない。その後、加熱しながら米を挽けば水は要らず炊飯もせずにアルファ化できるとわかった」

製粉の際には品質を保持するため極力、熱を発生させない。これも食品業界では当たり前だったルールでした。ラブライス誕生の背景には門外漢ゆえの発想の転換があったのです。

「2001年から続く研究ですが、実は『中村屋』さんに試作品を持ち込んだ



おいしい話 ②



山形大学

ラブライス

グルテンのない米は捏ねても粘りが出ず、膨らまないという定説に挑んだ山形大学。成果である米粉100%のパンはすでに「ベーカリー中村屋」の商品に。その取り組みを追いました。



★焼き上がったばかりのラブライス

以前から一度炊飯した後に乾燥、粉碎という方法で作られていたのですが、

「2001年から続く研究ですが、実は『中村屋』さんに試作品を持ち込んだ

段階では、メカニズムがよくわかっていなかったんです。なぜ試作品の米粉は粘って膨らんだのか。そこを突き詰めて考えていくと研究用に安く手に入るため、米を分けてもらっていた酒蔵に秘密があるとわかったんです。お米を磨く際に起こる、摩擦熱が鍵を握っていた。加熱しながら米を挽く発想はそこから生まれた」

まだまだ課題も多いと西岡さんは言います。「できる生地が米と小麦とは全く違うんですね。どうしてもドロツとなってしまう」

現在は液状の生地を型に流し込んで作っていますが、自由に成形できる生地の研究も進んでいます。実現すれば様々なパンができる。

『なぜそうなるのか』を工学的にひも解いて実生活に結び付ける。こうした取り組みは、食料自給率といった問題とも無縁ではなく、近い将来の成果が早くも待たれます。



★熱を加えながら挽けるよう設計した実験用の製粉機で、生米をそのまま入れて米粉を作る

職人の経験と熱意が導いた商品化への道

「これはパンじゃないと思った」

『ベーカリー中村屋』常務取締役の志田清志さん(50)は、2001年に大学から持ち込まれた試作品をこう振り返ります。それは、下の方に粉の成分が沈殿している代物でした。しかし、当時はこの町にもコンビニやスーパーが次々とできてパンを売り始めていた時期。パン屋も過渡期にあると感じていたために、商品化を引き受けることにしたと言います。

★出来立ての香りを嗅ぐ志田清志さん



★ふっくら仕上げるためには、生地の総量が重要。メジャーで量りながら型に流し込む→



プロとして胸を張って提供できる米粉パンを作る。試作を始めましたが、米の澱粉質は思っていたよりも重く、発酵で膨らんだと思っても、焼くとその重みに生地自体が耐えられず萎んでしまう。試行錯誤の2カ月でした。

「陶芸家のように毎日、粉をこねていた」と笑う志田さん。苦勞の甲斐あってラブライスは2002年春にテスト販売。新聞などの報道もあって一気に人気商品となっていく。

焼成は普通のパンと全く同じ。材料も小麦粉を米粉に置き換えただけの配合で、重要なのは材料の総量とそれに見合った発酵時間の見極め。それから、液状生地が流れ込むのを防ぐため、継ぎ目のない型を使うということ。



「今では8年の経験がある。自信を持って提供できる」。香ばしく、中はしっとりモチモチ。多いときは1日で100本出たこともあります。調理場には『卵抜きラブライス1本』という注文票も。「アレルギーのある人には切実な問題だからね。注文は全国から」そう言って志田さんはまた微笑み



★パンを焼くオープンで仕上げる。焼成時間や温度も、食パンを作るときと同じだ

(取材・文: 田代いたる / 撮影: 太田宏昭)

SHOP Information



創業は昭和48年。ラブライスはプレーンのほか、様々なフレーバーを展開。県内産「はえぬぎ」100%で添加物・保存料も不使用。

販売店

ベーカリー中村屋 中央店

山形県米沢市3-2-5
営業時間 月曜定休
7時30分~19時
TEL 0238-21-3833
URL <http://www.b-nakamura.co.jp>



取り寄せ

ベーカリー中村屋

らぶらいす プレーン525円、黒ごまきなこ630円、シナモンレーズン840円、抹茶金時840円など。注文はフリーダイヤル、FAX、HPにて受付。詳細は問い合わせを。
TEL 0120-85-7573 FAX 023-623-7842
URL <http://www.b-nakamura.co.jp>