

農

米粉100%でパン

プラ発泡 粉砕機を開発

山形大学の西岡准教授

山形大学大学院の西岡昭博准教授は、プラスチック発泡技術を応用した米粉100%のパンを作る技術を確立し、来年も全国への普及を目指す。これまで、ふくらしたパンに仕上げるために小麦グルテンを加えていたが、熱を加えながら粉砕することで、グルテン不要の粘り気を持った米粉ができる粉砕機を開発したことで弾みがついた。粉砕機は来春にも国内メーカーが商品化する。



独自に開発した粉砕技術を生かした、米粉100%のシュークリームをPRする西岡准教授(東京・霞が関の文科省で)

る。西岡准教授は「米の上が飛躍的に進む」とみ消費拡大や付加価値の向る。(尾原浩子)

西岡准教授らの研究グループは、粉砕の方法で米粉の性質が変わることに着目。日本で初めて米粉100%の製パン技術を開発した。

きっかけは、地元の農家との出会い。「山形は米どころなのに、消費が伸び悩んでいる。米の活用方法を探してほしい」という切実な声を聞き、2001年から研究を始めた。発砲スチロールをきれいに膨らませる技術を米に応用しようとした

が、パンの膨らみ具合などに苦労し、「これまでに学生と共に1万個近いパンを焼いた」と振り返る。多くの関係者からは「米粉100%のパンなんて実現できない」とも指摘された。

そうした中、昨年、粉砕技術の確立にこぎ着けた。大学の技術を広める文部科学省のイベントでは、米粉100%生地で作ったシュークリームを提供。中川正春文部科学相も「ふくらまして食感がいい」と頬張った。

西岡准教授は「100%米粉で作ったパンなら、小麦アレルギーの人でも安心して食べてもらえる。この技術が全国に広がり、稲作農家の所得向上に貢献できればうれしい」と期待する。

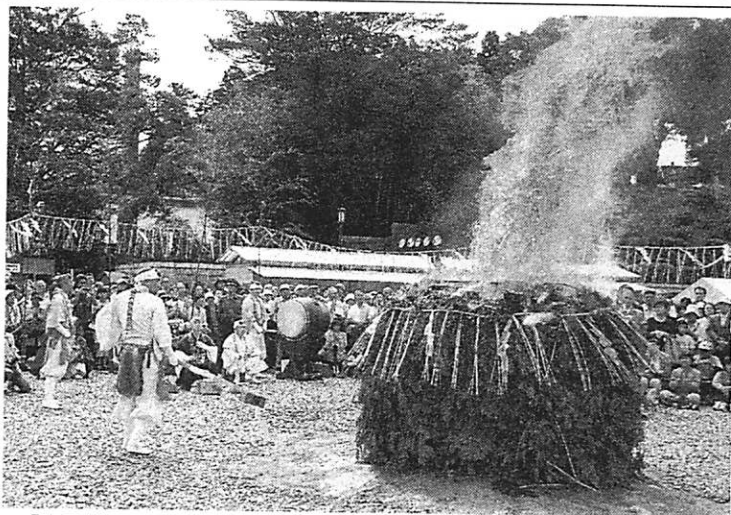


建設中の上総掘りを見上げる白石さん。地域文化財の復元もまち興しの一環だ(千葉県君津市で)

千葉農産の本社がある富津市は、東京駅からバスで1時間、千葉県中央部の東京湾沿いに位置する。上総丘陵から東京湾沿岸の温暖な気候に恵ま

地域の根柢

農者も受け入れている。「自然を大切に思う人たちが集う空間をつくれないうか。白石の夢は膨らむ。農地沿いの竹林を切り開き、遊歩道を設けた。夜にはライトアップし、幻想的な風景が暗闇に浮かび上がる。千葉農産の中核となるのは江戸時代、大型の水車のような「社長のおかげ」なりの増え。白石に寄り。信頼も厚い。「百姓は百端でもできる」。の取り組みが、新たな農業の輪が広がる。



「高田松原」の松を使用して行われた成田山新勝寺の「おたき上げ」(25日、千葉県成田市で)

陸前高田の松「おたき上げ」

千葉・成田山新勝寺

東日本大震災の津波で流された岩手県陸前高田市の名勝「高田松原」の松の一部が25日、成田山新勝寺(千葉県成田市)の「おたき上げ」で燵木の下、僧侶や参拝者らが震災からの復興を祈った。京都の伝統行事「五山送り火」では、放射能汚染を懸念する声から燃やされなかった陸前高田の松だが、新勝寺は松の表皮を剥ぎ取った上で、検査機関2カ所所で放射性物質の有無を検査。いす

れず、新勝さんへのみ、張って心配が賛同者も例などおたき上げ、南シ、台風、海上で、たと卒、18日、南シ、速さで、心の気、中心付、最、中、以内



太は「ぼたもち」

我が家

作ら

大輔

ウー...

今は

作ら