

平成25年7月1日

一般社団法人日本発芽玄米協会
正会員・賛助会員 各位

一般社団法人日本発芽玄米協会
事務局

一般社団法人日本発芽玄米協会第5回定時社員総会の結果報告について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

当協会活動につきましては、日頃より格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

前年度の国内経済につきましては、電力需給問題や長期化する円高に加え、欧州債務危機など世界経済の減退懸念などもあり、先行き不透明な状況が続きました。しかしながら、昨年12月の政権交代以降は、経済対策、金融政策の効果などを背景に、緩やかながら景気の回復が見込まれております。

さて、去る6月28日、第5回定時社員総会を開催し、「平成24年度事業報告及び収支決算」、「定款の一部変更」、「役員の変更と新役員の選任」、「平成25年度事業計画及び収支予算」、についての審議と「組織の一部改正」、「協会員の異動」について報告いたし、原案どおり承認されましたことご報告いたします。

また、協会長の挨拶及び講演の要旨を下記のとおりご報告いたします。

法人化後、5年目の当協会といたしましては、宮城県古川農業試験場と共同研究してまいりました東北胚202号を「金のいぶき」という名称で品種登録申請を行いました。この「金のいぶき」を戦略的米資源と位置づけ、活動をさらに進めていく所存でございますので、なお一層のご支援、ご協力の程お願い申し上げます。

敬具

記

1. 会長挨拶（全文）

本日はお忙しい中、第5回日本発芽玄米協会定時社員総会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。また、日頃は当協会の活動にご理解とご協力を賜り厚くお礼を申し上げます。

さて発芽玄米の需要ですが、昨年度も一昨年に引き続き一般小売向けが健闘し、業界全体ではようやく底を打った感があります。

昨年12月に安倍政権が発足して以降、アベノミクスと銘打たれた経済政策・為替政策により、わが国もようやく少しずつ元気になって来たと言えるのではないのでしょうか。もちろん、そのような中でも東日本大震災による爪痕は未だ多くの被災地に残されたままであり、水田農業を営む生産者の悩みも解消された訳ではありません。また私たち米加工品を扱う会員企業にとっても、昨年来原料である米価の高騰に加えて、加工用米やくず米の品薄状態と価格の乱高下は大きな課

題となって横たわっております。

しかし、皆さんも既にご存じのように、当協会ではここ数年、栄養の宝庫である胚芽が通常の3倍ある「東北胚202号」という新たな品種を宮城県古川農業試験場と共同研究し、栽培テストを重ねてまいりました。この度「金のいぶき」という名前で品種登録申請も受理され、当協会でも商標登録の申請も済ませました。

超高齢社会においては食を中心にした健康産業が尚一層伸長します。この「金のいぶき」を当協会では「戦略的米資源」と位置づけ、他人任せにせず、自らの手で育成しようと決断しました。玄米食の常識を覆す程優秀な食味を持つ原料として、また通常の2倍もの量が抽出可能な米油用原料として、また機能性食品に適した原料として、高付加価値な商品開発に繋がる可能性を秘めたこの「金のいぶき」につき、スピード感を持って研究し普及に務めて参ります。

ここにお集まりの皆さんも大いに期待して戴きたいと思っております。

また秋田県からの委託を得て、当協会が支援を続けて4年目に入る「日本の食と疾病予防研究会」では、桑原代表を中心とした国立病院の栄養管理責任者である8名の先生方と、当協会正会員エイティエイト社の佐藤執行役員が中心となって取り組んだ製品開発がようやく実を結び、米粉を使った研究会発第一弾商品の病院採用が見えてまいりました。今後も病院現場で指揮を執る諸先生方の監修を戴きながら、第2弾、第3弾と実りのある製品を当協会がお手伝いし、採用に繋げて行きたいと考えております。

2. 講演会「金のいぶきの活用について」の要旨

(1) 「金のいぶきの品種概要について」

永野邦明先生（宮城県古川農業試験場副場長）

資料の「低アミロースの巨大胚新品種」を使用した説明。

資料の上の図は生産者向けの内容で、端的に言えば作りやすい品種である。

特に東北においては、冷害とか、イモチ病とか色々な障害がある。それらに対して比較的強い特性をもっている。尚且つ収量性も通常品種並にある。

資料の下図、非常に胚芽が大きい特徴がある。ひとめぼれと比較すると胚芽重が約3倍多い。もう一つの特徴として、巨大胚品種の欠点であった食味が良くないことを改良した。低アミロースで、柔らかくて、粘りがあり、良食味である。このような特徴から様々な使いみちがあると確信しているので、使いこなして、大きく育てあげて戴きたい。

(2) 「金のいぶきの玄米食としての活用について」

佐藤貴之理事（五つ星お米マイスター、当協会技術委員会炊飯技術担当）

お米の博士号と言われる「五つ星お米マイスター」資格者による「金のいぶき」玄米を使用したお赤飯を炊飯。出席者全員で試食しながら、資料の「金のいぶきの炊飯特性」の説明を受けた。

一般的に玄米と言うと、白米と比較して固い、粘りがない、冷めると食べ辛いとのイメージがある。この巨大胚の金のいぶきは、これら全てを払拭できるのではないかと考えている。また、巨大胚ならではのメリットとして吸水性が

大変良いことが判明した。試食戴いているお赤飯は、金のいぶきの効用によって、玄米炊飯の幅が大きく広がった象徴と言える。

試食戴いているお赤飯は、金のいぶきの玄米（4合）50%と金のいぶきの白米（4合）50%にお赤飯の素（480g）を混ぜたものである。玄米と白米を混ぜたものの炊飯は難しいと言われていますが、給食など大量のお米を炊飯する場合又は時間制限があつて短時間で炊飯する場合に持ち入れられる方法、最初の浸漬に高温のお湯を使う方法をヒントに玄米の吸水目的に応用したところ、非常に良い結果を得たので、高温のお湯による浸漬玄米に白米を入れて炊いたものである。浸漬の比較、巨大胚の吸水性については資料の図を参照。

(3) 「金のいぶき全粒粉としての活用について」

佐藤潔理事（当協会技術委員会米粉製品開発部会長）

佐藤理事（エイティエイト株式会社）が開発した「冷凍玄米パン」を出席者全員で試食しながら、資料の「東北胚202号『金のいぶき』を使用した緊急対応食「冷凍玄米パン」の説明を受けた。

この冷凍玄米パンの開発のキッカケは、日本の食と疾病研究会へ米粉を使用したパンみたいなお菓子を持参したところ、先生方が美味しいと食された。また玄米で出来ないかとの質問を受け、玄米では胚芽が未消化となるのを改善するため、全粒粉にした。

試食戴いたパンは、金のいぶきの全粒粉だけを使っている。小麦は使用していない。食された方のほとんどが、口解けがよく「これ水がいらぬね」と言ってくれる。そのことから緊急対応食としての活用もあるのではないかと思ひ、現在、賞味期限の延長など商品化に向けて研究している。

また、循環器センターの先生から、このパンは塩分が入っていないから病院食としても使えるとの言葉も戴いたとのこと。日常でも食され、尚且つ緊急時に使える商品を目指している。

以上

平成25年度定時社員総会

一般社団法人 日本発芽玄米協会
千代田区霞が関ビル東海大学校友会館(朝日の間)

