

## 通販で無洗米シェアを一段と拡大か！

とぎ汁が出ないから環境に優しく、炊事時間も短縮する一米穀卸売りの株ハナノキ（愛知県北名古屋市）は、世の奥様方から圧倒支持を受けそうな「無洗米」を販売する。3年前から高天市場などでトップ人気を維持し、通信販売比率と無洗米そのものの販売構成比を高めつつある。流通市場全体でも通販のボリュームが膨らむ状況にあり、06年開設の精米工場（岐阜県）に新たに今年3月には新鋭の無洗米ラインを設置して需要増に応える。

### ♪美味しく炊くには“うまみ層” 預す水洗い♪

米には“うまみ層”というのがあった。これを洗い落としてしまっただけではご飯が美味しくない。もみ殻やぬかのように“ある”というのではなく、肌ぬかなどを洗い落としたあとの米肌そのものを指すようだ。

同じ米、水、釜を使うなら、美味しいご飯づくりはやはり「洗い」が決め手。雑では肌ぬかなどが残るし、洗い過ぎて米のでんぷん質を洗い流してしまう。洗い流す直前の米肌がその“うまみ層”だといっている。

事業ベースで「無洗米」の品質の維持は容易でない。同じブランドでも生産地で米の質が違おうし、ブレンドだって一概でない。米の質はその日の温度、湿度で変わるといい、その見極めの“呼吸”が決め手になる。

まさにその“呼吸”が「技術」であり、「これを感じ取るのではなく、データと統計で平準

化させた」（池山真一郎副社長）のがハナノキの特色だ。

### ♪ダイヤモンドで研削して玄米無洗米を製造♪

洗いは、米ぬか、タピオカ（でんぷん）を使ったり、中にはヤスリで磨くという手法もあるそうだ。水洗いは、安定した水準の品質が得られる点ですぐれるという。

北名古屋市工場には、ダイヤモンド研削を取り入れた精米ラインがある。玄米の表皮を極薄研削する。これと、水洗いと組み合わせることにより、他の洗いでは難しかった玄米の無洗米製造が可能となった。

無洗米は当然、家庭での水洗いをなくす。家庭には、節水はもちろん、とぎ汁排水がなくなるなどエコロジエ効果が出る。4人家族1年間で実に、ペットボトル（2リ）1,155本分の節水。洗い時間もなくなり、一段と奥様方のフリー時間が増えることになる。

新鋭の精米工場は汚染区域と清潔区域を分けるゾーニング思想を取り入れて衛生作業環境となった！



住 所：〒481-0014  
愛知県北名古屋市井瀬木井の元36  
電 話：0568-23-3711  
F A X：0568-23-3346  
U R L：http://www.hananoki.co.jp/  
E - m a i l：info@hananoki.co.jp

### 経営理念

コメを素材とした高品質の精米、製造、販売を通じて「食」と「健康」そして「より豊かな生活の創造」に貢献します

### 希望取引先

スーパー、外食店や、自家精洗米希望の個人、法人