

集え 明日の企業

メッセナゴヤ2010

コメに「環境」という付加価値を。米穀業のハナノキ(愛知県北名古屋市)は、水質悪化のもととなる「とぎ汁」を流さない無洗米の普及に力を入れる。

二〇〇一年に無洗米に参入し、〇六年からはネット通販も展開。看板商品の無洗米「山形県産おきたこまち」(十キロ)は、仮想商店街「楽天市場」の無洗米部門で百九十八週で一位(十月十三日現在)を続ける人気ぶりだ。製法は、少量の真水で瞬間的にぬかを取り除く加水精米仕上げ方式を採

無洗米広め水質守る

④ ハナノキ



無洗米の生産ラインで従業員に声を掛ける池山健次会長(右)と一岐阜県瑞浪市のハナノキ瑞浪工場

用。ブラシなどで除去す
る他の方法と比べ、装置
の手入れや廃水処理に手
間が掛かるが、池山健次
会長は「うまみ層を壊さ
ず、ぬかを取れるため味
が良い」と話す。
一般的に無洗米は同一
銘柄の精白米より一キロ
五〜二十円程度割高。だ
が、ハナノキは生産ライ
ンの効率化によって十円
に抑える。同社の生産量
は「数年以内に五割に高
め、無洗米のブランド化
を図りたい」と意気込む。