

なぜ無洗米は、いいのか

株式会社 ギフライス

無洗米の精米製法

精米製法	特徴・説明	白度評価	濁度評価	食味評価	環境評価
ヌカ式 (BG精米製法) (BGは、Bran(ヌカ) とGrind(削る)の頭 文字)	水も何も使わず、肌ヌカの粘着性だけを利用する方法。精白米をステンレス製の筒内で高速で攪拌し、筒内の金属壁に接触させると、粘着性のある肌ヌカだけが瞬時に金属壁に付着します。この肌ヌカに他の米粒の肌ヌカが次々と付着し、米から剥がれるという工程が繰り返され、無洗米が出来上がります。				
タピオカ式 (NTWP) (NTWP は、Neo Tasty White Processの 頭文字)	精白米に水を加え、肌ヌカと水が混じったものをタピオカ澱粉で吸着させる方法。精白米に5%の水を加え、加圧して攪拌し、そこに高温に熟した粒状のタピオカを加え(米の重量の50%?100%)、そのタピオカに肌ヌカと水の混じったものを付着させて肌ヌカを取り去り、乾燥させる方法です。				
水洗い式	肌ヌカを水で洗い落とし乾燥させる方法。精白米を水で短時間に洗って肌ヌカを取り、短時間で乾燥させます。家庭ではとぎ汁が出ませんが、工場で濃いとぎ汁が出ます。				
その他、研磨式 など	ブラシや不織布、研磨機などでお米をこすって肌ヌカを取る方法、特殊ブラシや不織布を用いて肌ヌカを取る方法や、乾式研米機を使う方法などがあります。製造時に水は使わないので乾燥工程は要りませんが、これらの方式では肌ヌカが取りきれないため、普通の精白米とほとんど変わらないものが多く、1?2回は洗う方がよいと言われています。				

無洗米品質比較

無洗米化処理後の品質比較

分析項目		洗米前	洗米後
水分	%	14.2	14.1
白度	%	42.7	49
異物	%	0.0	0.0
砕粒	%	1.0	1.0
粉状質粒	%	3.4	2.7
胚芽残存率	%	13	9
容積重	g/L	833	840
濁度	ppm	45	11
脂肪酸度		2.5	1.4
一般生菌数	/g	2.9×10^3	9.2×10^2
耐熱性芽胞菌	/g	300以下	300以下

無洗米のコストパフォーマンス

節水効果

美味しいご飯を炊くための重要な洗米。想像以上に大量の水を使用しています。
無洗米使用で節水。(米重量の約7～10倍)

正味量が多い

普通精米には約3%の洗米ロスが生じるので、5kgなら研ぎ洗いをすると実際には約150gを捨てている事となります。
無洗米使用でロス(無駄)がなくなります。

人件費(時間、労力)の節約

洗米にかかっていた人件費(時間、労力)が無くなります。
または、その時間を他の調理や販促に使う事もできます。

無洗米のコストパフォーマンス(2)

無洗米5kg使用時試算

	無洗米使用時	普通精米使用時
上水道 (炊飯水含まず)	0円	$5\text{kg} \times 10\text{倍} = 50\text{kg(L)}$ (お米) \times (洗米に必要量) = (洗米水) $50\text{L} \times 0.291\text{円/L} = 14.55\text{円}$ (洗米水) \times (水道単価) = 上水道代
下水道	0円	$50\text{L} \times 0.215\text{円/L} = 10.75\text{円}$ (洗米水 \times (下水道単価) = 下水道代
ロス (洗米時)	流出分 0円	流出分 $5\text{kg} \times 3\% \times 350\text{円/kg} = 52.5\text{円}$ (お米) \times (ロス比率) \times (米単価) = ロス分
人件費 (洗米時)	0円	時給780円(パート)、洗米10分 $780\text{円} \div 6 = 130\text{円}$ (時間給) \div (時間) = 洗米人件費
計	0円 / 5kg	207.8円 / 5kg
	0円 / 1kg	41.56円 / 1kg

注) 上下水道料は契約の水道管径、使用量、契約団体、水道局により違うため、上記試算とは異なります。

注) 洗米回数には個人差があります。

*出典先: 全国無洗米協会(NPO)