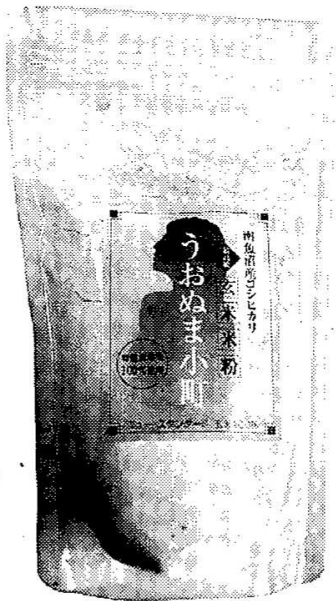


インターウィンドウ

玄米コメ粉を商品化

南魚沼産コシヒカリ使用

新潟県南魚沼市の地域振興企画会社、インターウィンドウ(中俣政利社長)は、もみ殻を取り除いただけで精白していない玄米のコメ粉の販売を三月中にも始める。南魚沼産コシヒカリのみを原料に使う。白米では失われてしまう玄米の糠(ぬか)や胚芽(はいが)といった栄養価の高い部分が丸ごと入ったコメ粉として商品化する。健康志向の玄米の消費を開拓し、地域の農業振興につなげる。



南魚沼産コシヒカリ特別栽培米を使った「うおぬま小町」ブランドの玄米コメ粉

玄米コメ粉は「うおぬま小町」のブランド名で発売する。価格は二百グラムで八百四十円(送料別)。個人向けの包装には「南魚沼産コシヒカリ特別栽培米」と原料の産地・品種を表示。残留農薬が検出されないことも明記する。玄米一〇〇%のほかに玄米と白米を五〇%ず

つブレンドしたコロボ米粉と精白米粉だけの二種類も用意する。原料の特別栽培米は「A魚沼みなみ(南魚沼市)

から供給を受ける。製粉は新潟県内の提携先が手掛け、超微粉末にして製品化する。

脂分が糠に含まれる玄米を使うと、従来の製粉方法では目詰まりを起こしやすい、玄米コメ粉の製品化は難しいという。業務用の需要も開拓しようとして、地元店が玄米コメ粉を使ったパンの試作品づくりも進めている。

兼業農家の中俣社長は、南魚沼市内の農家十軒とともに二年前に農業生産団体を立ち上げた。仮に農業団体を法人化した場合、稲作農家の集約化というだけでは経営が成り立たないとみている。玄米コメ粉事業が軌道に乗るメドがつけば、農業生産法人に移管して法人化後の収益源に育てたい考えだ。