

令和3年7月21日

報道関係各位

東洋ライス株式会社
代表取締役 雑賀慶二

2021年「世界最高米™」を発売

特別に同品から抽出した超希少「世界最高米エキス」も製造

東洋ライス株式会社(銀座本社:東京都中央区、代表取締役:雑賀慶二)は、2021年度の「世界最高米」の販売を開始します。今年で第6回目を迎えた世界最高米は、国際的なコメの食味コンクールで金賞を受賞した玄米のなかから、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選、更にこれらの原料玄米を独自の「生命力選別」「熟成」「精米」「ブレンド」「無洗米」の各技術により最高品位の「金芽米」に仕上げた商品です。

今年の世界最高米(140g(1合分)×6袋入り)は、7月21日より、1万800円(消費税・送料込み)で東洋ライス公式通信販売(<https://www.toyorice.jp/>)にて発売します。さらに本年はこの世界最高米から金芽米エキスの原料を特別に抽出し、超希少な世界最高米エキスを製造する予定です。

今回使用する原料玄米は、2020年11月に静岡県小山町で開かれた「第22回米・食味分析鑑定コンクール:国際大会」(米・食味鑑定士協会主催)において「国際総合部門」で金賞を受賞した玄米のなかから、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選、福島県、静岡県、岐阜県2品の合計4品を認定し、一般価格の約8倍となる1kgあたり1900円で買い受けました。原料玄米は、入庫後、そのなかから更に「酵素活性度」の高いものを選別し、当社の「熟成庫」で約半年間に亘って熟成、特殊な精米技術により酵素が多く含まれる「亜糊粉層」をコメ表面に残した金芽米に加工しました。

世界最高米の最大の特長は、際立った良食味と健康効果ですが、それらを決めるのは「酵素量の多さ」であります。そして、その「酵素量」を決める要因は、田地の「土壌菌の量」であること、その土壌菌を増やすにはBG無洗米の副産物である「米の精」を使用することで、極めて短期間に爆発的に増やせることが判明しています(2019年、第59回日本食生活学会で発表)。今回の世界最高米原料認定者の一人である、JA御殿場高根地区部農会 高田哲夫様は、数年前から「米の精」を使用されておりますが、昨年栽培品種を「歓喜の風」に変更したばかりですが、「第22回米・食味分析鑑定コンクール:国際大会」で金賞を受賞。さらに、見事世界最高米の原料にも選ばれました。米の精によってつくられた土壌菌が豊富な肥沃な土壌は、栽培品種が変わっても極めて良質なコメ作りが可能なことを証明したことになります。

このようにして作られる世界最高米は、炊飯時にこの大量の酵素により生み出される大量の複合糖質(いわゆる多糖類)が上質な旨みを生み出し、さらにそれらは、小腸から大腸において緩やかに吸収されるため、余分な脂肪として蓄えられることがなく、むしろ大腸の腸内細菌

の餌となり、腸内環境を整えると言われていています(従来のコメは単なる炭水化物であり、このような単純糖質(いわゆるブドウ糖などの単糖類)は、素早く小腸から吸収され、血糖値を上げるだけでなく大腸まで届きにくいと言われていています(参考文献:「土と内臓」築地書館発行)。

一方、金芽米エキスは、亜糊粉層と破碎細胞群といった、玄米粒のわずか1%しか存在しない希少な要部だけを当社独自の精米技術により取り出し、添加物を一切入れず、熟成させることで、わずか1包で玄米ごはん5杯分の酵素と現代人に不足している栄養成分(まだ解明されていない未知の成分も含む)が摂取できる100%米由来の健康食品です。従って白米や小麦の摂取が増える中、繊維質の摂取量の減少と、単純糖質の摂取が増えている昨今の食事情を助ける必須の健康補助食品となると考えております。

また、今回の世界最高米の発売にあたり、原料玄米に認定された生産者の皆様よりコメントをいただきましたので、ご紹介いたします。それぞれのコメントは、「①世界最高米に選ばれた原料玄米について、こだわりの栽培方法、ご苦労されたことなどについて」「②世界最高米発売を受けて、ご購入されるお客様へ」となっております。

◆JA 御殿場高根地区部農会 高田 哲夫 様

産地：静岡県御殿場市 品種：歓喜の風

- ① 長梅雨により品質の低下など心配しましたが、良い出来になりました。環境負荷低減を柱に元肥には有機入り緩効性ペースト肥料2段施肥、安全性が高い微生物防除剤など、地球と人に優しい安心と安全なエコ水稻栽培に努めています。また、数年前から有機質肥料である「米の精」を代掻き前に混ぜ、肥沃な土壌づくりにも力を入れています。
- ② 富士山から湧き出る清流と清らかな空気の中で育んだお米です。富士山麓の恵まれた環境の中で一粒一粒丁寧に仕上げてまいりました。安心と安全を第一に考え、環境や人に優しい栽培方法で種まきから収穫まで丹精込めて作りました。

◆漢方無農薬栽培研究会 湯田 裕樹 様

産地：福島県南会津郡 品種：ゆうだい21

- ① 漢方生薬・有機肥料にこだわり健康に良い米作り、農薬を最小限に抑え、除草等に手をかけて栽培致しました。毎年の気候変動・災害には悩まされます。
- ② 我が家では無農薬栽培をはじめお客さんが安心して購入出来る様に、お客さんのニーズに合わせて多品種のお米をさまざまな栽培方法で丹精込めて作り上げて居ます。是非我が家のお米をご賞味下さい。

◆農事組合法人かみはら山水農園 河原 一馬 様

産地：岐阜県下呂市 品種：コシヒカリ

- ① 山水の源流近くの田んぼを大切に、土づくりから安心安全なお米作りにこだわっています。ひと手間を大切にしてお米一粒一粒の成長を楽しみながら黄金色に輝く稲穂を育てています。味度値を大切にしているので、ゆっくりと登熟させて稲穂

が一番良い状態を見極めて収穫しています。乾燥調製にも時間をかけて自慢のお米が誕生します。

- ② 美味しいお米作りを目指している農家として、世界最高米の原料米に認定されることは本当に名誉なことでもあります。そしてそのお米を東洋ライス様で最高の状態にさせていただきお客様に食べていただけることはお米農家として幸せです。4名それぞれの思いのこもったお米を味わっていただければ幸いです。

◆大田ファーム 大田 剛之 様

産地：岐阜県大野郡 品種：コシヒカリ

- ① 白川郷戸ヶ野地区を流れる自然豊かな牛首谷の水で栽培。一番のこだわりは堆肥での土作りです。稲刈りが終わると秋から翌年の土作りを始めます。稲を育てるために一番重要な地力を高めています。有機肥料、水の管理、収穫時期にもこだわった自慢の「こしひかり」です。
- ② 世界遺産白川郷で農業を営んでいる大田ファームです。岐阜県飛騨地方(高山市、飛騨市、下呂市、白川村)は、美味しいお米が育つ環境に恵まれています。特に「こしひかり」は全国でもトップクラスの美味しさを誇ります。飛騨こしひかり×2、ゆうだい21、歓喜の風をブレンドしたらまちがいなく「世界最高米」にふさわしく美味しいでしょう。

東洋ライスは、今後も世界最高米事業を通じて、コメの価値に「美味」だけではなく、「人の健康」という価値を持たせることで、日本のコメのフラッグシップとして国際的な評価を高めるとともに、需要減などによるコメ生産量の減少に歯止めをかけ、コメ生産者に夢と希望を持っていただき、ひいては皆様の健康増進への寄与、食料自給率の向上、休耕地の削減など、SDGsによる持続可能な社会の実現できるよう、取り組んでまいります。

【東洋ライス株式会社の概要】

- ・設立＝1961年(昭和36年) ・資本金＝1億円
- ・事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・銀座本社所在地＝東京都中央区銀座5-10-13
- ・電話番号＝03-3572-7550 ・ファックス＝03-3572-7551
- ・URL＝ <http://www.toyo-rice.jp/>

【本件の問い合わせ先】

東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張(電話 03-3572-7550)