



【西村機械製作所出展報告書】



【はじめに】

2022年4月13～15日、東京ビッグサイトで行われたファベックス2022に出展いたしました。昨年は、新型コロナウイルスの影響により、ニューノーマル時代に向けた食ビジネスの転換や新たな挑戦がテーマでしたが、ロシアによるウクライナ侵攻による輸入小麦価格の上昇をはじめ、混沌とする国際情勢により約6割を輸入に頼っているという日本の食の課題がテーマとなりました。

その中でも、輸入小麦を米粉や国産小麦へ原材料を切り替えようとする緊急対策として動きが活発化しております。

米粉製粉機メーカーである当社ブースは【お米未来展】という明るい未来に向かって新しいお米のカタチを提案する企業が集まったブースで出展いたしました。

また、新型コロナウイルスの影響がある中ですが、弊社ブースへたくさんの方々へご来場いただき、誠に有難うございました。当社ブースへご来場いただいた皆様には心より御礼申し上げます。

また、ご来場いただけなかった方々にはブースを撮影した動画をご覧ください会場の様子を実感いただけると何よりです。

【ファベックス東京 2022 来場者数】

月日（曜日）	天気	全体来場者
4月13日（水）	晴れ	12,481人
4月14日（木）	雨	12,831人
4月15日（金）	雨	12,469人
合計		37,781人

*事務局より

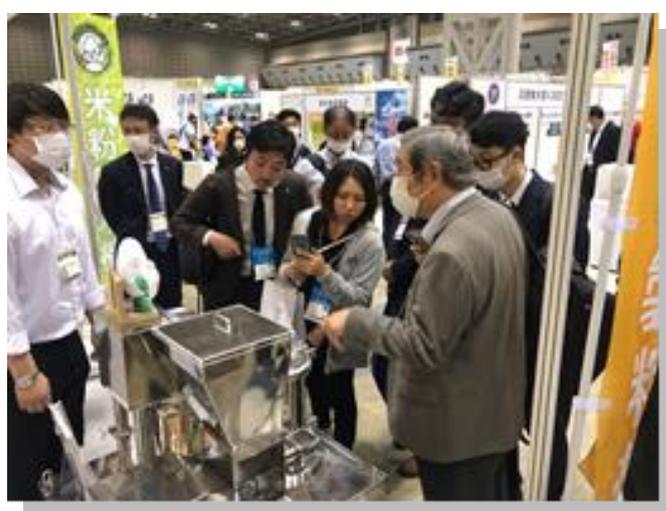
【お米未来展米粉ジョイントブース】

今注目の米粉、東京・原宿でグルテンフリー料理教室を主宰、全国各地の米粉商品開発・店舗指導をしている“大塚せつ子氏”による米粉料理のライブキッチンによる米粉レシピのデモンストレーションを目玉に、山梨・甲府でお米の仕入れから精米、米粉製粉を手掛ける吉次屋穀店、当社西村機械製作所のジョイントブースで出展いたしました。米粉製粉→米粉→米粉活用法→最終商品までワンストップで未来進行形の米粉情報を発信しました。

米粉ライブキッチン は、米粉を使ったグルテンフリーの主に「洋菓子」、「米粉パン」、「米粉麺」のデモンストレーションが行われました。家庭ですぐにでも出来る米粉のレシピや活用方法を紹介しており盛況でした。当社ブースは、米粉料理のライブキッチン横にブースを構え、米粉製粉機とユーザー様の米粉商品を数多く展示し、また各取り組みのPR動画をブースにてディスプレイいたしました。



「大塚せつ子氏の米粉料理デモンストレーション」



「米粉製粉実演の様子」



「吉次屋穀店はじめ全国各地の米粉を展示」

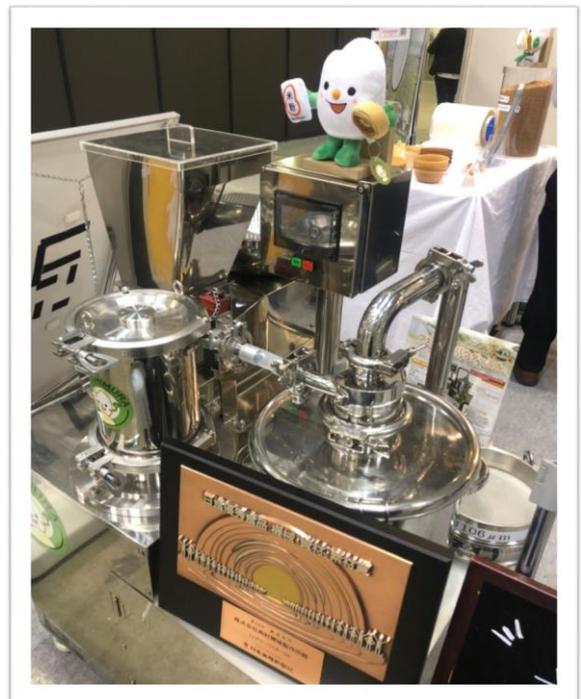
【西村機械製作所ブースのご紹介と特別セミナー講演】

当社ブースでは、高度な自家製粉が可能な最新の小型粉砕機の展示とともに、会場でデモンストレーションの製粉を行いました。ライブで製粉の様子やきめが細かく高品質な米粉を実際に見て体験して頂きました。

当社の最新の小型气流粉砕機『フェアリーパウダーミル』による製粉実演をし、製粉した【生米粉】の特徴を生かした洋菓子づくりを“大塚せつ子氏“による米粉料理のデモンストレーションにて使用した上、皆様に試食いただきました。

『小型米粉製粉機：フェアリーパウダーミル』

- ❖ 生産能力：～10kg/hr
- ❖ 澱粉損傷 1%を目指す事ができる
- ❖ 米粉食品に最適な粉が得られる
例：洋菓子、パン、麺、その他米菓
- ❖ 自社独自の規格の米粉が得られる
- ❖ オンリーワン米粉商品開発ができる
- ❖ 取扱が簡単
- ❖ 分解洗浄可能です



「日食優秀食品機械・資材・素材賞」受賞製品

また、全国各地で人気の米粉商品を展示いたしました。

今回の目玉は、奈良県の明日香村の特産品となっている米粉を使用したロールケーキです。

黒のロールケーキは黒米を使用しております。

地元産の、みかんやいちごといったフルーツを使用しており地元産のお米を自家製粉し

地産地消の特産品として賞を受賞するなど大人気です。



特別セミナーで「生米粉を活用したグルテンフリー商材で地域活性化」講演いたしました。

新聞「米麦日報」の記事で以下の通り取り上げられました。

米麦日報 2022年4月20日

◎ 西村機械製作所・西村社長、自家製粉「生米粉」の可能性語る

バウムクーヘンで農福連携「ココトモファーム」の事例紹介

13～15日に東京ビッグサイトで開催された大規模展示会では、幅広い分野の講師が特別セミナーで講演した。今回は、(株)西村機械製作所の西村元樹社長による「生米粉を活用したグルテンフリー商材で地域活性化」を紹介する。

〈(株)西村機械製作所 西村社長〉

当社は1934年の創業以来、和菓子や米菓向けの米粉製粉技術を開発してきた。20年ほど前から小麦粉代替用の米粉製粉機の開発に取り組み、湿式気流粉碎機「スーパーパウダーミル」を完成させた。これは中型で製粉工場向けの機種だが、自家製粉のニーズに応えようと5年前に開発したのが小型の「フェアリーパウダーミル」だ。全国から反響があり、約30か所で採用していただいている。

特に地方の米どころで、地産地消や6次産業化、町おこしに向けたニーズがあるようだ。

また、宮崎県の2つの農業高校でも採用されている。今日は、愛知県犬山市の(株)ココトモファームの取り組み事例を紹介する。ココトモファームの由来は「ココでトモだちになろう」。多様性の中で互いに支え合える社会を創ることを理念とし、農福連携に取り組む米農家だ。(略)

米作りに取り組むなかで、齋藤社長は米の出口の問題や、農業と福祉の雇用を繋げることの難しさに悩んでいた。そんななか、当社の展示会を見たことをきっかけに、収穫した米を米粉にして商品化することを思いつき、バウムクーヘン作りにたどり着いた。自家栽培の米を当社の「フェアリーパウダーミル」で高品質な米粉にし、最先端のオーブンで焼きあげ、販売する。農業・福祉・工業・商業が連携して誕生したのが「ココトモバウム」だ。ココトモファームは、観光名所・犬山城の城下町にお店を展開している。縁結びで知られる三光稲荷神社のお供に、SNS映えする「縁バウム」を売り出したところ、地元の若者を中心に大ヒットした。地元のニーズを的確

に捉えた商品で、メディアにも取り上げられた。開業して1年半で6店舗を展開し、年間売上1億5,000万円以上と大成功を収めている。バウムクーヘンはパティシエを雇わずに作る事ができ、ムダが出ず、作りだめもできるなど、新規参入の方にも取り組みやすい商材だ。

ココトモバウムは今の時代にマッチしている。美味しさやビジュアルといった従来の食のヒット要素に加え、サスティナブル(持続可能性)であることや、多様化する社会で共生しようという理念が共感や賛同を呼んでいる。地元の米でできたココトモバウムを食べることは地産地消になり、社会貢献にもなる。「地域の米粉を活用したい」という場合、パンやスイーツ、麺など色々な商品があるが、中でもスイーツを作りたいというお話が増えている。贈答用や“自分へのご褒美”需要があるからだ。米粉そのものを販売したいなら、委託製粉もしくは中型製粉機「スーパーパウダーミル」を提案している。米粉のパンやスイーツを売りたい場合は、委託製粉か「フェアリーパウダーミル」がお勧めだ。自家製粉にこだわり、生米粉の良さを引き出す商品を開発したいなら、「フェアリーパウダーミル」が適している。玄米、黒米、有機栽培米など、こだわりの米でオリジナル商品を作ることができる。自家製粉の優位性は、安心・安全やこだわりを印象付けられることだ。特に米粉の場合は、経営理念やストーリーを伝えやすい。地元の特産物を混ぜてオリジナリティを出し、6次産業化を推進することもできる。アレルギー対応(グルテンフリー)を表示できることも重要だ。当社としては、国産の米を普及させるため、製粉技術を通じて米粉の可能性を追求していきたい。そのために、加工業者、流通業者と関係を深め、消費者に積極的にPRする。全国各地の、成功事例を横展開できるような活動も共有していきたい。

【スピーチ動画と出展動画】



【スピーチ】株式会社西村機械製作所 | 生米粉を活用したグルテンフリー商材で地域活性化 | 西村元樹氏

【お米未来展 共同特別企画】

日時：2022年4月14日(木) 12:20~13:10

議題：生米粉を活用したグルテンフリー商材で地域活性化

講演者：株式会社西村機械製作所 代表取締役社長 西村 元樹 氏

[・・・『YouTubeチャンネル』はこちら](#)



【展示会レポート】株式会社西村機械製作所 | 粉体機器メーカー | FABEX2021 | 出展映像

展示会名：第25回 ファベックス 2022

日程：2022年4月13日(水) ~2022年4月15日(金)

[・・・『YouTubeチャンネル』はこちら](#)

当社ブースへご来場いただいた皆様には心より御礼申し上げます。

また、ご来場いただけなかった方々も本レポートをご覧いただくと共に会場の様子の動画配信を

行っております。合わせてご覧いただけますと何よりです。

米粉の製粉や米粉食品加工や米粉に関するご相談など弊社までお問い合わせ頂けましたら是非お手伝いをさせていただきたいと思っております。

