

第5回

国際 6次産業化 EXPO



西村機械製作所出展報告書

【はじめに】

2020年10月14日～16日、幕張メッセで行われた国際6次産業化展 EXPOに出展いたしました。まだ、新型コロナウイルスの影響がある中ですが、地域活性化の為本展示会を通してこれまでの枠を超えたビジネスの拡大を目指そうとされる方、異業種から新しいビジネスに取り組みようとする企業・団体の方などで例年と変わらず大盛況でした。中でも「お米」を加工して何らかのアイデアを産み出そうとする動きは例年以上に活発化している様子です。当社は、米粉製粉機メーカーとして「お米」を製粉する取り組みをサポートしておりますが、昨年以上にたくさんの方々に当社ブースへお越しいただきました。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。



【第10回農業WEEK 来場者数(速報)】

*事務局より

月日 (曜日)	全体来場者
10月14日 (水)	8,218人
10月15日 (木)	7,762人
10月16日 (金)	7,195人
合計	23,175人

米粉を使った商品は、市場拡大とともに「美味しい」と評価されるように質についても年々向上しております。

当社ブースでは、手軽に自家製粉が可能な最新の小型粉碎機の展示とともに、米粉では高品質での商品化が不可能とされて来た中でついには実現したグルテンフリー商品のご紹介から、前回迄の本展示会で当社小型製粉機と出会い自家製粉し、米粉を使って商品化する中で、地元の特産物と言った素材を活かしオール地元産を実現させた事例や、独自のカルチャーを商品コンセプトとして活かそうとするアイデア溢れる事例もご紹介しました。

今やスイーツギフトの定番であり常に進化し続けるバウムクーヘンでこそ地元のお米や特産物と言った素材や独自のコンセプトを活かせます。

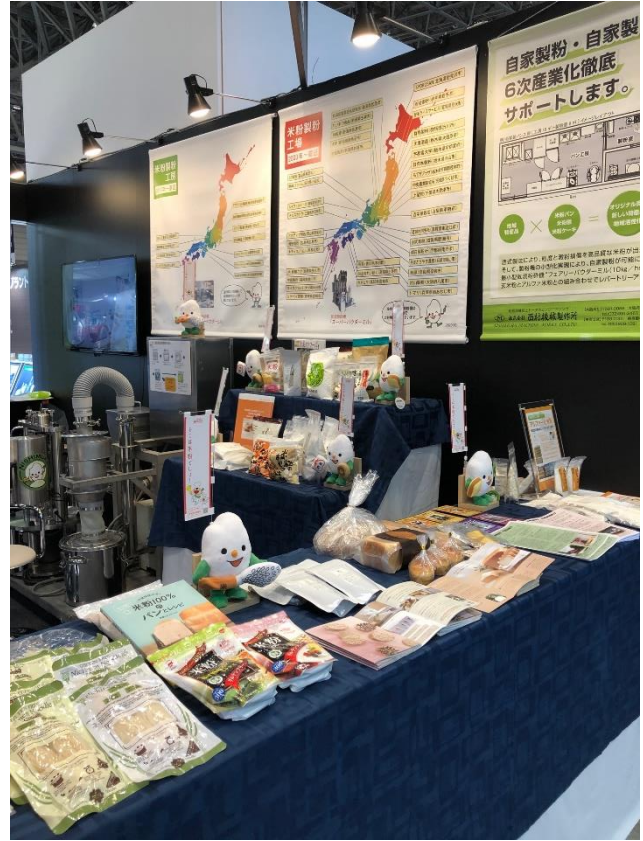
バウムクーヘンの店舗立ち上げの企画プロデュース/デザイン・設計/製菓機器の導入～メンテナンスを含めたアフターフォローまでワンストップで手がけている“株式会社不二商会様”とジョイントいたしました。



【当社ブース出展内容のご紹介】

6次産業化で地元のお米を自家製粉する切り札として採用いただいている気流式製粉機を展示いたしました。

また、最新の米粉設備の実績のご紹介を中心に「米粉のバウムクーヘン」、グルテンフリーの「米粉パン」、米粉100%の「米粉麺」、米粉に1割前後添加することで保湿力や生地への接着力や強度を高める「アルファ化米粉」をご紹介し米粉の最新情報の発信を行いました。



◆気流粉碎機『スーパーパウダーミル SPM-R200 型』

☆生産能力:湿式~30kg/hr

『お問い合わせの声』

- ・湿式粉碎して乾燥をさせずそのまま加工することで、市販化されていない高品質な生米粉を得られるというが、6次産業化にこそ適していると思った。
- ・湿式粉碎して乾燥させずそのまま加工することに加え、販売用で米粉を製粉したいと考えているが、これだけの生産能力と、乾燥ユニットを付けられるのであれば実現可能ですね。
- ・米粉に鮮度があることを初めて知りました。
- ・気流式粉碎機と聞くと大型機械のイメージだが1000×1000とコンパクトだ。
- ・米粉は粒度が細かいと「米粉パン」、「米粉麺」に向くと聞いているが、粒度が均一であることと澱粉損傷度が低いことも大事なのですね。
- ・ものづくり補助金を使って納入された実績はありますか。



◆超小型気流粉碎機『フェアリーパウダーミル FPM-150S 型』

☆生産能力:湿式~10kg/hr

『お問い合わせの声』

- ・気流式粉碎機と聞くと大型機械のイメージだが 800×800 と想像以上にコンパクトだ。厨房に十分置けるサイズ。
- ・想像していたより機械音が静か。
- ・実際に機械を扱えるか不安であったが、清掃、メンテナンスが簡単だと分かりました。

下記の通り「日本食糧新聞」で当社「気流粉碎機」が紹介されました。

日本食糧新聞 2020 年 9 月 28 日版

粉碎機で需要創造貢献

ハード・ソフト両面から支援

西村機械製作所は、でんぷん損傷が少なく微細製粉が特徴の気流粉碎機「スーパーパウダーミル」が強みで、パンやスイーツなど新規用途の加工に向き、米粉需要創造に貢献している。さらに、技術力プラス、全国各地の米粉活用事例やノウハウなど、ソフト面の支援に定評があり、採用事例が増加している。

北海道で米粉ブランド化に取り組む SYOKUSAN は、同社製製粉機を導入。北海道産 100% の米粉ブランド化に取り組んでいる。

グルテンフリーの切り口で輸出も目指し、海外展示会にも出展している。

一方、パンや洋菓子専門店から、米粉を使った新食感ケーキやパンに対する需要が高まり、厨房に設置できる卓上サイズ「フェアリーパウダーミル」の採用事例が増えている。

企業の商品開発室や研究機関のほかに、地元食材を使ったパンやスイーツ、食品など、グルテンフリーを切り口として、多方面から引き合いが寄せられている。

中でも、バームクーヘン製造機械の不二商会と一緒に、地元産米をその場で製粉し、乾燥工程を経ず生米粉のままバームクーヘンに加工し販売する、6次産業化ビジネスモデルを提案している。

採用事例では、建築業の高堰組が3月、米粉バームクーヘン専門店「BAUMENBROTHERS」(群馬県)をオープンし、プロテイン入り商品が人気TV番組で取り上げられ、ブレイクしている。

このほか、地方創生の取組みとして、道の駅や観光施設での導入も増加中だという。

◆アルファー化米粉&米粉商品のご紹介

— アルファー化米粉 —

「米粉のパン」は、膨化させる為に小麦粉(グルテン)が混ざったものが認知されておりますが、米に熱と圧力を加え膨化させた上、米粉と混ぜやすいように粉にした「アルファー化米粉」を気流粉砕機で製粉された米粉にグルテンの代替として少量ミックスすることで、均一な気泡がしっかりと形成され米粉100%のミックス米粉でふんわり&もちりとした「グルテンフリーの100%米粉パン」をつくるのが可能です。

和歌山の“ソーシャルファームもぎたて様”にご提供いただきました「アルファー化米粉」を展示しご紹介いたしました。

<http://socialfirm-mogitate.jp/nousan-kakou>



— 米粉パン —

気流粉碎機で製粉した米粉から実際に商品化しているグルテンフリーの「米粉パン」を展示しご紹介いたしました。

・愛知の“Bakeshop SolSol様”

<http://www.sol-sol-gf.com/>

特徴は、内側はふんわり&もちもちしており、外側はパリッとしております。

冷凍保存も可能で、オーブンまたはレンジを使うとまた違った食感になります。

米粉100%でカンパーニュまで作れるようになったのですか。驚きとの声を多数いただきました。



— 米粉麺 —

気流粉碎機で製粉した米粉から実際に商品化しているグルテンフリーの「米粉麺」を展示しご紹介いたしました。

大阪で麺機の製造・販売から「ニチメン」ブランドで麺の販売も手掛ける“株式会社日本麺機様”にご提供いただいた米と水のみで押し出し方式でつくるパスタ用米粉麺を展示しご紹介いたしました。

今年は米粉のラーメン用米粉麺が完成いたしましたので展示いたしました。

今後“株式会社日本麺機様”で米粉のラーメン商品化と共に自家製麺用の麺機も提案が可能となります。

米粉のラーメン店オープンを準備中であった。是非活用してみたい。
どのタイプのスープが合いますかとの声をいただきました。



— 米粉各商品 —

米粉のお菓子からパン・麺まで京都でグルテンフリーにこだわった事業を展開している“KOKU様”のパンケーキ・マフィン用のオリジナルミックス粉を展示ご紹介しました。

<https://koku-kyoto.com/>

商品カタログも京都ならではの、お洒落な和菓子風のクッキーが載っており来場者様の目を引きました。米粉に様々な原料をミックスし現在進行形で商品開発中です。

パンケーキミックスを取り寄せて自宅でチャレンジしたいとの声を多数いただきました。



【株式会社不二商会様とのジョイント】

“不二商会様”は、早くからグルテンフリーの「バウムクーヘン」に着目しており、弊社の「フェアリーパウダーミル」で洋菓子に合う生米粉を共同開発しこだわりの米粉の「バウムクーヘン」のレシピと装置を開発しています。

“不二商会様”ブースでは、これまで手がけて来た店舗デザイン、商品コンセプトやレシピ開発、オープン等の厨房機器納入と言ったトータルプロデュースの数多くの実績の紹介とオープンをはじめとした各機器の展示をされておりました。特に最近の導入事例としてTVで取材され放送されました“BAUMENBROTHERS様”の地元のお米を加工して商品化し、異業種からの参入につき自社のカルチャーを活かし、これまでに無かったプロテインバウムクーヘンを開発した事例については、本展示会においても珍しい、是非店舗へ行ってみたい、取り寄せてみたい、との声が多数ありました。オリジナルの店舗デザインや地元のお米や特産品を加工して使用するなどの商品開発を通して表現することが可能であり、「バウムクーヘン」はスイーツの中でも長期保存可能と言う特徴がある。贈答品として旅のお土産として地域外にも広がる可能性があると言う点「バウムクーヘン」の専用オープンは、作り手が焼いているところを直接見ることができる点が6次産業化に非常に適しているようです。

詳細は、“不二商会様”へお問合せください。

<http://www.fuji-info-systema.co.jp/>

【最後に】

改めまして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。

米粉の需要は4年連続増える見通しで前年比11%増と予想されておりますが、米粉市場の拡大を本展示会通しより実感することが出来ました。

農業に携わっている方、食品を店舗等で販売されている方、全く異業種でお米を使ったビジネスへの参入を検討してられる方など昨年以上に多くの方からお問合せをいただきました。今後も地域活性化の為、本展示会をきっかけに地元の「お米」を自家製粉した6次産業化の取り組みが続々とスタートされます。

地元で新しい名産品をつくりたいとの思いから、様々なアプローチでの取り組みが始まろうとしております。観光地等で自家製粉された地元のお米を使った米粉商品を見かけることが増えると思います。来年も本展示会で良いご報告が出来ますよう取り組んで参ります。

弊社としましても米粉普及の為の活動や連携やサポートを継続し、米粉製粉の技術をさらに磨き、新たな新型機種を提案を行いたいと思います。

以上