



米粉通信3

アルファ化米粉

取組事例紹介

アルファ化米粉はうるち米を加熱し、製粉した米粉。一般のベータ米粉とはでんぷん質の物性の異なる米粉です。ベータ米粉より吸水性が高く、水に溶かすと炊飯状態に戻るため、すぐに食べられる米粉です。この効果を利用し、おかゆや離乳食などを手軽に作ることができます。アルファ化したでんぷん質は小麦グルテンの代わりになり、ベータ米粉にアルファ化米粉をわずか加えることで100%米粉パンを作ることができます。今回、当事業に参入した”社会福祉法人ソーシャルファームもぎたて”（和歌山県紀の川市）の取り組みをご紹介します。

ソーシャルファームもぎたての事業所紹介

- 2014年：社会福祉法人一麦会の事業体（A型就労継続支援事業所）として開所
- 2015年：飲食部門「カフェ・ムリーノ」オープン
- 2017年：農産加工部門 米粉事業開始



SOCIAL FIRM MOGITATE

「紀州のめぐみで、コトづくり・人つなぎ～」 since 2014

ソーシャルファーム(社会的企業)とは？

【欧州のソーシャルファームの定義】

- ・障害のある人または労働市場において不利な立場にある人々の雇用を創出するためのビジネス。市場志向型の製品、サービスの生産を通じて、社会的使命を果たすビジネス。
- ・従業の多く(30%以上)が、身体障害など労働市場で不利な条件を抱えている人々により構成されること。
- ・すべての従業員に対し、各人の生産性の如何を問わず、仕事に応じて市場相場と同等の適切な賃金ないし給与が支払われること。
- ・障害のある従業員と障害のない従業員との機会均等が保証され、すべての従業員が同等の権利及び義務を有すること。



アルファ化米粉



アルファ化米粉のお菓子

中原代表の紹介

- ・1983年大阪府生まれ
- ・親族に精神障害者があり、精神障害分野へ
- ・大阪体育大学健康福祉学部卒(精神保健福祉士)
- ・2014年4月同事業所の管理者に就任



アルファ化米粉との出会い

農水省の米粉の助成金を活用し、アルファ化米粉製造装置を導入。株式会社西村機械製作所を米粉の取り組みにも関心があり、また近隣で米油、精米、米粉パンの事業所があったことからアルファ化米粉の潜在的なニーズがあることに着目していた。



アルファ化米粉のカタログ

取り組んでわかった事。良かった事。

米粉でもアルファ化米粉ということで、非常にニッチな商品であったが、(株)西村機械製作所の湿式気流製粉設備を導入している米粉製造者向けに提案し、米粉商品自体の付加価値を高める目的で同事業に新規参入しました。

2018年から事業開始し、約3年経過しますが、PRした分だけ予想以上の良好な反響をいただくことができています。

その反響を以下に箇条書きにしてみました。

- ・自社の米粉の可能性を更にひろげる役割がアルファ化米粉にあると言ってもらえる。
- ・全国の生産者（農家）さんと繋がれた。
- ・米粉商品を製造されている方に感謝された。
- ・地域の農業振興に携われた。
- ・アレルギーなどを持つ子どもさんからご高齢の方まで安心して食べるモノづくりが出来た。
- ・従業員(障害者など)の賃金向上につながった。
- ・アルファ化米粉の認知度が年々向上していることを感じ将来性のあるビジネスと捉えている。

これからの展望、未来への挑戦！

「有機栽培の稲作で6次化へ挑戦していきたいです！！」

現在、地域の耕作放棄地などを活用して有機たまねぎの栽培などを障害のある人の仕事でしていますが、米づくりは手付かずです。

地域では、これからさらに休耕田が増していくと思います。水田がもつ多面的機能の維持は持続可能な社会への一歩となります。また一般労働市場から排除されがちな社会的弱者の人たちの就労支援のニーズも高まりを見せています。農業と福祉の互いの課題を連携させ米粉事業を通して解決していきます。紀州のめぐみでコトづくり、ヒトつなぎ～を合言葉に誰も取り残されない社会づくりへ。



飲食部門カフェ・ムリーノとアルファ化米粉を使ったスイーツ



↑アルファ化米粉製造装置外観

吐出状況↓前から・横から→



【装置概要】

加水した米をホッパーに入れ連続、瞬間的に押し出してアルファ化と共に膨化させるエクストルーダータイプです。蒸気、ガスなどの燃料を一切必要としないため、ランニングコストが低く、また操作も簡単です。アルファ化米粉は当装置でお米のパフを作り、その後に粉碎します。

株式会社西村機械製作所

NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

記事取材 M.N

取材日 2021,1,23

記事 2021,1,30

α化米粉販路拡大に意欲
ソーシャルファームもぎたて

社務課 大川 委員が運営する就労型施設「ソーシャルファーム」もぎたてで小規模な米粉製造装置を導入し、米粉製造者向けに提案し、米粉商品自体の付加価値を高める目的で同事業に新規参入しました。

加水した米をホッパーに入れ連続、瞬間的に押し出してアルファ化と共に膨化させるエクストルーダータイプです。蒸気、ガスなどの燃料を一切必要としないため、ランニングコストが低く、また操作も簡単です。アルファ化米粉は当装置でお米のパフを作り、その後に粉碎します。

西村社長と中野代表

お問い合わせはソーシャルファームまで
〒754-0738 和歌山県和歌山市
754-0603 まで

2017年11月9日 わかやま新報掲載記事