進化する「コメネピュレ」

油脂・卵抜きでもおいしいパン　グルテンフリーも

コメ由来の天然素材「コメネピュレ」が進化している。食品添加物はもとより、バターなどの油脂や卵を使用しないで、しっとりふわふわ、もちもち食感が得られるコメネピュレを使用した製パン技術とともに、小麦アレルギーに対応できる、グルテンフリーパンのレシピを、石川県小松市の手作りパンショップ「あんずの木」が開発に取り組んでいる。さらに、製パン・製菓の大手企業から、NB・PB商品を含め、「もちもち食感」や「国産原料使用」を切り口にした、新商品開発が進み、新たな可能性が広がっている。（佐藤路登世）

「あんずの木」斎藤代表の講師でコメネピュレを使ったパン教室開催(小松市)

コメ由来の天然素材「コメネピュレ」

国の政策も後押ししている。コメ離れが進む中、米価安定と食料自給率向上に貢献するコメの新たな使い方が注目され、農林水産省は、3月末に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、コメの新用途利用と、促進のための基本方針を示した。

具体的には、米粉市場が、思ったように伸びないジレンマから脱却し、現状2万t程度の原料米生産量を、25年をめどに10万tまで拡大するための新技術として、用途多様化や新機能付与が期待できるピュレ状やゲル状など新加工技術の活用を打ち出した。代表格がコメネピュレだ。

これを受け今後も、コメネピュレを使用し、加工食品や流通菓子のNB・PB商品はもとより、パンや洋菓子専門店から多様な商品が開発される可能性が高まっている。加えて、健康志向に対応した食品添加物を極力使用しない商品や、地産地消商品なども有望市場となっている。

そこで、製造・販売元の大潟村あきたこまち生産者協会は、従来の営業活動に加え、地道な普及活動として、パンや洋菓子教室でもコメネピュレの使い方の拡大を促すべく、こうした教室を組織する企業・団体へのアプローチに乗り出した。

コメネピュレ最前線をレポートする。

「あんずの木」斎藤和美代表に聞く

コメネピュレは万能選手

コメネピュレを使用することで、食品添加物はもとより、油脂や卵を使わずおいしいパンが焼ける製パン技術の実用化に取り組んでいる、石川県小松市の手作りパン＆お菓子ショップ「あんずの木」斎藤和美代表に、開発動機や技術のポイント、焼き上がったパンの特徴などを聞いた。

斎藤和美代表

――斎藤さんがネピュレと出合ったきっかけは。

「農業6次産業化に積極的に取り組む市の方針を受け、JA小松が、特産の大麦を活用した大麦ネピュレの製造設備を導入、商品開発のお手伝いをしたのがきっかけだ。パンに配合すると、食品添加物無添加で、ふっくらとしたおいしいパンができることが分かり、小松は人口の割にパン屋さんが多い激戦区で、他店との明確な差別化を模索していただけに、どんどんはまっていった」

――大麦パンとはヘルシーですね。

「食物繊維が豊富な大麦入りで、栄養・うまみたっぷりのパンを作ろうと商品開発に励んだ。地元の大麦を使うのだから、独占は無意味と考え、多くの人に大麦ネピュレのことを伝えるため、家庭で焼くパンの教室を55歳以上のシニア対象に、月に1度開催している。ここで焼いたパンをイベントで試食販売したところ好評を得て、口コミで広がり、生徒数が少しずつ増加している」

――コメネピュレとの出合いは。

「大潟村あきたこまち生産者協会が、自ら生産したコメで製造したコメネピュレの紹介を受け、これを使ったパンの開発に着手したら、生地がよく伸び、パンが作りやすい。例えば、地元産の中力粉『ゆきちから』は、グルテンが少なくパンには向かないが、ネピュレを配合すると上手に焼ける。しかも劣化が少なく日持ちがする上、焼いた翌日の方がむしろ、しっとりとよくなじみ、おいしさが増すことが分かった」

――商品化の第1弾は。

「まず、能美市の酒蔵・農口酒造の農口尚彦さんが仕込む清酒『農口』の酒かすを入手し、これにコメネピュレを合わせてパン生地に練り込む新製法で、『農口の酒粕あんぱん』を開発した。現代の名工と称される杜氏の農口さんの酒かすに、コメネピュレが融合することで、瞬く間に人気商品となった」

――おいしそう。まさにコメネピュレは万能選手。

「大麦の話に戻るが、話題のグラノーラにもチャレンジした。パフを少しずつ増やしながら試行錯誤を続けている。水分換算で多く配合できる点が、ピューレ状素材・ネピュレのメリットと考えるからだ」

――素晴らしい。味はいかが。

「山形食パンと、小型のロールパンを商品化したが、どちらも軟らかくもちもちした食感で、軽い味わいが特徴だ。不思議なことに、翌日の方がコメ本来の甘みが出ておいしい。しかも、焼かずに食べるとしっとり軟らか、トーストすると歯ごたえがカリッとし、異なる食感を楽しむことができる」

――デビューは。

「11月22日だ。奇しくも、新米の日本一を競う『米・食味分析鑑定コンクール国際大会』が今年、小松で開催され、この日がオープニングだった。会場で販売し、デビューを飾ったが、当日の地元紙で紹介されたこともあり、瞬く間に完売。集まった全国のコメ農家から『コメをこんな形に変えて、販売してくれてありがとう』とお礼の言葉をいただき、ずいぶん励みとなった」

――商品化に成功した秘訣は。

「配合するコメネピュレはもとより、水分や砂糖などの量を少しずつ増やし、何度もトライしてみる。まさしく試行錯誤の連続だ。これができるのは、当店が小さな手作りパンの店だからではないか。私自身、徒弟制度の中で鍛えられたプロの職人ではなく、パン教室で学び教師になって、趣味が高じて念願のショップを開店することになった。だから固定概念や常識にとらわれずに、自分のやりたいことを自分なりの方法で追求する。しかも思い立ったら、周囲のことは目に入らないほど無我夢中になり、寝食も忘れるような私だからこそ、開発できたと思っている」

――楽しそうですね。斎藤さんの今後の夢は。

「コメネピュレを使ったパンをさらに進化させる中で、小麦粉を米粉に置き換えグルテンフリーのパンにトライすること。小麦粉を使用する当店の工房ではコンタミ問題があり、製造できないが、発想を変えて、小麦アレルギーの子どもを持つお母さんが、台所で手軽に焼けるよう、炊飯器を使った簡単なレシピの開発に取り組んでいる。試作品を食べた人から『しっとり軟らかくおいしい』と好評を得ている」

コメネピュレ入り山形食パン。ふわふわもちもちがトーストしたらカリッ

コメネピュレ入りロールパン。軽さが命

進む商品開発

加工食品で、「国産」あるという。

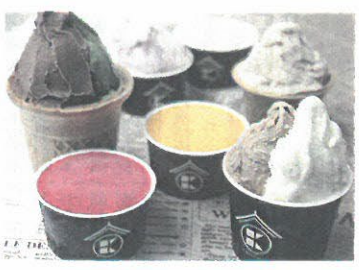
ヒット商品が、第一屋製パンの「日本の食パン」で、国産小麦粉と新潟県産米粉、コメネピュレを使用し、消費者の国産志向に対応。製パン業界の長年の課題である、価格競争からの脱却を図る差別化商品だ。

第一屋製パン「日本の食パン」

モンテール「こづつみ餅」

生洋菓子・チルドデザートの大手・モンテールは、「こづつみ餅」で「カスタードクリーム」「宇治抹茶」2品を発売や「しっとり・もちもち食感」がキーワードとなり、コメネピュレを使用した商品開発が進んでいる。加えて、目下開発中の商品も多くしている。コメネピュレを配合したもちもち食感が特徴の生地と、きび砂糖入り自家製炊きカスタードクリームのなめらかさとのマッチングが絶妙で、人気が高まっている。

「国産」「しっとり・もちもち食感」を切り口に


クリエイトサービス新潟「ラトリーチェ」ブランドのジェラート類

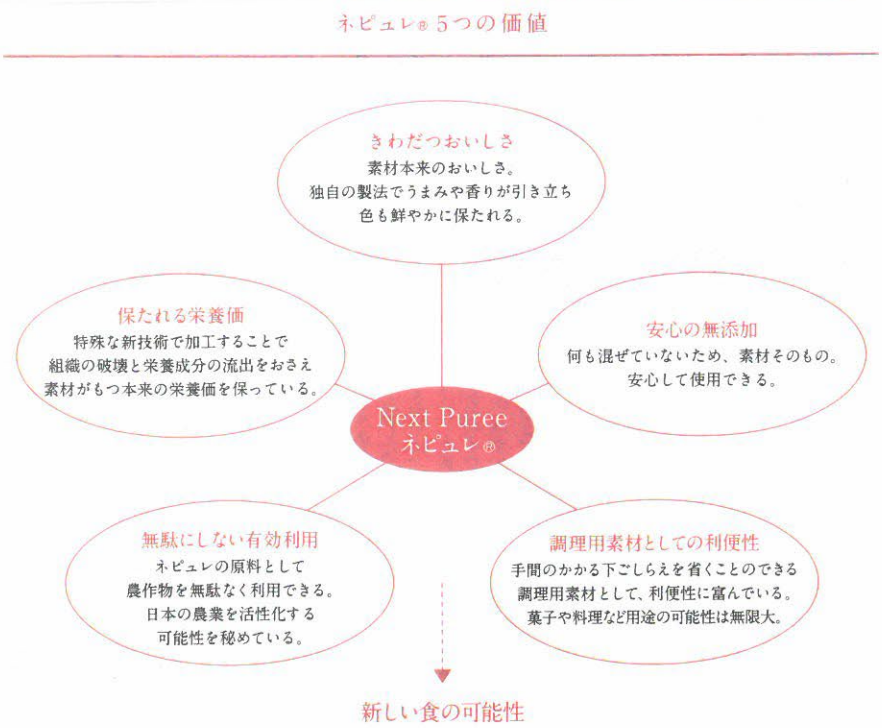
北海道の西洋菓子店・ろまん亭は、現商品の「藻岩の四季」ほか、今後すべての焼き菓子にコメネピュレを配合することで、しっとり、ふわふわ食感を実現したいとしている。

乳製品にも使用できる。クリエイトサービス新潟の「ラトリーチェ」ブランド手作りジェラートは、原材料にこだわる中で〝新潟らしさ〟を訴求。果物や野菜などで県産素材を極力使用するとともに、ベースにコメネピュレを配合し、自然の甘さやなめらかさが楽しめる商品に仕上げている。

生チョコレートでは、パティスリーカミタニ（東京）が、コメネピュレを使って商品化。生チョコならではの深いコクを実現しながらも後味さっぱりで、チョコレートが手につかず食べやすい。

麺類では、名古屋・製麺が、きしめんに採用。もちもちした食感と、絶妙な舌さわりやのどごし、コシを出しているという。

ネピュレ® 5つの価値



香料や着色料など食品添加物 無添加で果実野菜が持つ「味」「香り」「色」が十分生きた仕上げとなる。
医療介護食や食育にも活用される機能性も持っている。

「ネピュレ」とは

「ネピュレ」とは、食品業界はもとより農業分野にも新たな可能性を秘めたピューレ状食品で、「NEXT（次世代）のPUREE（ピューレ）」の略。農産物（穀物や野菜、果物）をほぼ無酸素状態の過熱蒸気と遠心力調理技術で加工し製造する。

特徴は①素材本来のうまみや色、香りが引き立つ②特殊技術で、組織の破壊と栄養成分の流出を防ぎ、素材の持つ栄養価が保たれる③市場流通ではじかれる農産物も無駄なく利用できる④手間の掛かる下ごしらえを省略でき、調理用素材として利便性に富む⑤素材だけで他原料は一切不使用。安全で安心――など。

ネピュレ技術の実用化は5年前にさかのぼる。「日本農業再生の切り札に」との志を持ち、製造は全国の農業法人が中心となって行い、加工品までを製造する、まさに農業6次産業化が各所でスタートしている。

その代表格が、昨年6月に導入した、大潟村あきたこまち生産者協会コメネピュレ生産ラインだ。この背景に、製造機械の自動化による低コスト生産が可能となるなど、技術革新もあった。

コメネピュレをパンに配合すると、高い保水力と老化防止効果で格段においしく、特に従来の米粉パンとの相性が良く、米粉普及が促進できる。小麦だけのパンや洋菓子に配合しても同様の効果が得られるだけでなく、乳製品やアイスクリームなどにも使用可能で、多様な用途に使えるメリットもある。

素材が引き立つ、安全・安心なピューレ状食品