

INFO SATAKE

2017 Summer vol.9



多用途ベルト式光選別機「BELTUZA XeNO」で生枝豆の選別を実演



高耐久砥石搭載の新型醸造精米機を参考出展

6月13日からの4日間、東京ビッグサイトでは一般社団法人日本食品機械工業会が主催し、食品製造プロセスのすべてが集結する総合展示会「FOOMA JAPAN 2017」（2017 国際食品工業展）が開催されました。

サタケは「思いを技術力で創る」をテーマに「光選別機」コーナーでは、多用途ベルト式光選別機「BELTUZA XeNO」にて、生枝豆の選別を実演。変色したものはもちろん、ちぎれたものや、莢に1つしか豆が入っていないものなどが、瞬く間に選別される様子を見た人々から、感嘆の声が上がっていました。

「思いを技術力で創る」をテーマに多用途光選別機など実演

「試験・検査機器」コーナーでは、よりコンパクトになった新発売の「穀粒判別器」を実演したほか、「炊飯・食品加工設備」コーナーでは、ムラがなく粒感がしっかりした炊飯が可能な「加圧式炊飯機」を展示。さらに「付加価値食品と家庭用精米機」コーナーでは、「無洗米GABAライス」の試食・販売や、家庭用精米機「マジックミル」の実演などを行いました。



参考出展の「ヘンリー・サイモン」ブランド粉砕機「ローラーミル」

お客様インタビュー

熊本県阿蘇市／有限会社 内田農場



有限会社 内田農場 内田智也 代表取締役

1984年生まれ。熊本農業高校を経て東京農業大学卒業。07年に内田農場に入社し14年より現職。スポーツ推薦で入学した高校ではプロのサッカー選手を目指し、日々サッカーに明け暮れていたとか。3人の子を持つ父親でもある。

九州の中央部にそびえる阿蘇の山々と周囲を取り囲む世界最大級のカルデラ。この雄大な自然を活かし、約60ヘクタールの広大な農地で農業を営む有限会社内田農場。2014年に父親から経営を受け継いだ内田智也氏（32）は就任3年目の16年4月に熊本大地震を経験しました。あれから1年、内田農場の米を待つ顧客のため懸命に努力した昨年の米作りを取材しました。



「全国においておいしい米はたくさんありますが、使い手の細かな要求に応えられる農家は少ない。お客様のニーズに応えるという姿勢を大切にしていきたい」という思いから、企業とのコラボレーションも積極的に進めてきました」と内田氏は話します。従業員4名という限られた人員のなか、水の

追求するのは、日本一使い手の求めに応える米。内田農場で生産する米のほとんどは契約栽培。酒米もち米を含め現在15品種もの米を栽培しています。追求するのは単に、おいしいだけの米ではなく、使い手の求めに応える米。たとえば、大手牛丼チェーン店からは牛丼に相性の

の強い硬い米が欲しい、大手コンビニからはおにぎりに適した冷めてもおいしい米が欲しいなど、用途によって多種多様な要求があります。「全国においておいしい米はたくさんありますが、使い手の細かな要求に応えられる農家は少ない。お客様のニーズに応えるという姿勢を大切にしていきたい」という思いから、企業とのコラボレーションも積極的に進めてきました」と内田氏は話します。従業員4名という限られた人員のなか、水の

田に直接種を撒く乾田直播方式や、ウェアラブル端末を用いたICT（情報通信技術）による水田管理システムの導入など、効率化を図りながら、日本一使い手の求めに応える米を目指しています。

熊本大地震からの米作り

2016年4月14日と16日、熊本地方を震源とする最大震度7を記録した大地震が内田農場を襲いました。14日の前震では農場への被害はほとんどなく、内田氏は所属する地域の消防団にて救援活動に奔走していましたが、2日後の本震の被害は甚大でした。「田んぼには地割れや亀裂が入っていました。さらに用水路の被害により、経営面積60ヘクタールのうち約3分の1に水が入ってこない状態でした。田植えが目前に迫っている中、行政の対応を待っている間に合わない。内田の米を待つお客様に何としても商品を届けたい、という強い信念を持ち、できる限りのことをやりました。」

内田社長は比較的亀裂の浅い田んぼは自力で修復し、少しずつではあるものの田植えを進めていきました。亀裂が深く修復の難しい田んぼ40ヘクタールについては、歩行田植機を使い植え切りしました。「非常に苦しい決断ではありましたが、作付けの不足分については内田でしか生産していない品種を優先的に作付けし、代用できる品種については別の生産者を紹介するなどの対応を行いました。」

試練は地震だけでなくとどまりません。6月の九州地方集中豪雨では播種したばかりの大豆10ヘクタールのうち半分以上が流され、さらに10月に起きた阿蘇山の噴火では収穫間近の稲に火山灰が降りかかるなどの被害も受けました。しかし奮闘の結果、度重なる自然災害に遭いながらも、例年の3分の2にあたる40ヘクタール分の収穫をすることができました。



歩行田植機での作業の様子

この1年の米作りを、内田氏は次のように振り返ります。「もう一度同じことをやれと言われてもできないでしょう。それくらいこの1年間はとにかく必死でした。苦しい中でもやってこれたのはスタッフや地域の方々、そして内田農場の米を待ってくれていたお客様のおかげです。今回の経験は自分が経営者としてこれからどんな米作りをしていきたいのか自問自答するきっかけになりました。農業のことに限らず、本当に周囲の方々に支えられて生きていることを痛感しました。」

今後について、「復旧はお金と時間をかければ可能ですが、復興はそうはいかない。農業生産法人として農業を通じて熊本県の復興に貢献できるような、情熱とロマンを持つてこれからも必要とされる米を作ります」と熱い思いを語りました。



「小型製粉ユニット」を新発売

サタケは、米粉などの微粉砕製粉が可能な「小型製粉ユニット」を、6月13日より新発売しました。

同ユニットでは、平均粒度が40マイクロメートルと、微細な粒度の製粉を実現。粉砕機や集塵機など、構成機器をコンパクトに組み合わせたユニットタイプとしたことで、設置や移動、メンテナンスが容易です。また、湿式製粉にも対応。オブションの熱風発生装置を装着した場合としており、損傷激粉※1を抑えて製粉した米粉で、パンやお菓子をふつくと焼き上げることができます。対象原料は、白米の他に玄米、小麦、そば等で、幅広い用途に使用できます。処理能力は精白米で最大毎時30キログラム。メーカー小売希望価格は990万円（税抜）です。

※1：製粉時に過度な力加わることによって発生する傷の多い激粉。製パン時に水を含み過ぎてしまったため、生地が分離する原因になる。



新型「穀粒判別器」を発売

サタケは、米の外観品質を測定する穀粒判別器をリニューアルし、さらなる性能の向上と、業界最小となる小型化を実現した新型穀粒判別器「RGQ-190A」を、6月1日より発売しました。



従来比約1.8倍の高解像度カメラを搭載した3方向撮像方式で、より細かく奥行きまでくつきりとした撮像を実現。搬送円盤のスリット形状回転速度傾斜角度などを改良することで、測定時間を約5秒短縮し、1000粒のサンプル米を約35秒で測定できます。

また、測定分析結果の表示印字機能をもすべて備えたオールインワンの利便性はそのままに、さらなる小型化を実現。従来比で体積は約20%ダウン、設置面積も約10%ダウンのB5用紙サイズ相当となり、測定現場のスペースを有効に利用できます。オブションのモバイルバッテリーを使用することで電源の確保が難しい検査現場でも測定が可能です。メーカー小売希望価格は65万円（税抜）。主に全国の精米工場や共同乾燥調製施設などに向け販売します。※当機器は一般財団法人全国瑞穂食糧検査協会の認定機器です。（認定番号160303）

地域交流拠点「豊栄くらす」がグランドオープン



東広島市豊栄町の古民家を改装して準備を進めてきた地域交流拠点「豊栄くらす」が5月6日、グランドオープンしました。カフェでランチメニューなどを提供するほか、地元産品や、ごはんにもつわる雑貨などの販売、周辺の見どころの紹介もしています。レンタルサイクルのある「自転車くらす」も同時にオープンしました。

大型商業施設「LECT」に「豊栄ごはんくらす」がオープン

4月28日、広島市西区の「LECT」には和食レストラン「豊栄ごはんくらす」がオープンしました。同店で提供されるご飯はすべて豊栄産のGABA

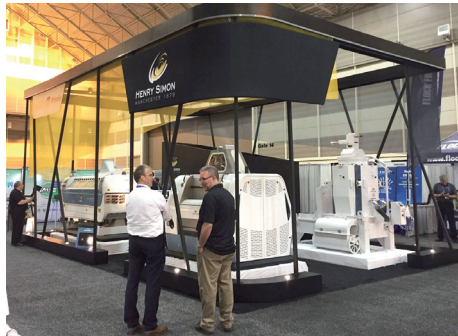


ライス。豊栄産や県内産の食材を中心に使用し、健康と美味しさにこだわった食事を提供します。今後はイベントなどを通し、さまざまな情報発信も行っていく予定です。

製粉関連展示会「IAOM」に「ヘンリー・サイモン」新型機を出展

4月11日から13日までアメリカ・ニューオーリンズ州で開催された、世界最大級の製粉関連の展示会「IAOM2017」にて、サタケはトルコアラパラス社と共同開発した「ヘンリー・サイモン」ブランドの粉砕機「ローラーミル」と純化機「ピュリファイヤ」を参考出展しました。

イギリスの名門ヘンリー・サイモン社は、革新的な発想力と技術力で業界をリードし、かつては世界最大の製粉機メーカーでしたが、1988年、同国のロビンソンミリングシステムズ社との合併により、その名は惜しまれつつも消滅しました。91年にサタケがロビンソン社を完全子会社化した際、同時に「ヘンリー・サイモン」の使用権も取得していましたが、今回アラパラス社との共同開発にあたり、掲げるコンセプトがかつてのヘンリー・サイモン社の企業精神と合致することから、同名を共同ブランドとして復活させたものです。今後は、両社の持つ強みを融合させ、「ヘンリー・サイモン」ブランド名でのグローバルな商圏拡大を目指す考えです。



IAOMのサタケ・アラパラスブース

2017NEW環境展に出展



サタケは5月23日から4日間、東京ビッグサイトに開催された「2017NEW環境展」に出展。プラスチックリサイクルに対応するシュート式光選別機「ピ力選αPLUS」を実演したほか、各種光選別機やプラスチックリサイクルシステムなどのパネル展示を行いました。

全国醸造機器用品展示会をサタケ本社で開催

5月23日、24日の2日間、全国醸造機器工業組合、日本醸造用品組合が主催する「全国醸造機器用品展示会」が、サタケ広島本社で開催され、29社が出展しました。サタケは「小ロット醸造精米機」や「光選別機」などの展示実演を行いました。



サタケの名機〈7〉

現在では国内の精米工場で見られることはほとんど無くなりましたが、発売当初（1977年）は日本中の大型精米工場やお米屋さんでこぞって設置しました。白米表面の糠がきれいに除かれ、光沢のあるピカピカの米が機械から出てくる様は、まさに真珠のよう。展示会場でクリーンライズ（クリーンライトで処理された米）を初めて見たお客さんは「米が光っている！」と感嘆、そして白米のつるつるした感触に二度びっくりされていたことを覚えています。

従来は乾式、つまりナメシ皮で研米し糠を除去していましたが、この機械は湿式で、約0.5%のミスト（水）を吹きかけ米の表面を研磨するという画期的な発明でした。ただ、米表面のすべりが良くなることで容積重が増える（カップに余分に米が入る）ことがなかなか理解されず、特に家庭では米を容積で計量するため、炊



HB40B

研米機「クリーンライト」HB／HCシリーズ

飯時に水が不足し硬めのご飯になりがちであったため、いつの間にか国内の精米工場からは消えてしまいました。



お客様サポートセンター 山下 耕平

一方、海外の文化ではこのピカピカ米が絶対的必須条件。商品価値を決める第一の要件は米の表面光沢、白さです。したがって研米機1〜2回通しは当たり前、3回、4回と研米機の通過回数を増やし、商品価値を高めています。これには、たとえ米の保管・輸送環境が悪くとも、米表面のゴミ、虫害が除去でき品質向上に有効だという事情もあります。

サタケが開発して以来、海外メーカーがこぞって同様な機械を製造し、現在もアジアのローカルメーカーを中心に、数多く販売し続けられています。世界中（日本を除く）のほぼすべての精米工場には研米機が備えられており、これを通さない米は無いといっても過言ではありません。今後は日本においても、国際的な米輸出をにらんで、再び研米機「クリーンライト」の役目が見直される日も、来るかも知れません。