## サタケの自動ラックシステムは、各種施設で活躍しています。

- ●生産履歴の明確化(トレサビリティ対応)により安全・安心を確立
- ●一棚ごとに乾燥調製・冷却を最適化することにより製品品質を向上
  - ●多目的有効利用により施設の収益拡大に貢献

## 穀類乾燥調製施設

生産者から荷受けされた穀物は、1t単位 の個別処理により最適な乾燥を行うこと ができます。また栽培からの各種履歴情 報(トレサビリティ)に加え食味品質情報(パ ラタビリティ) を併せて提供することが可



株式会社

JA岩手ふるさと

## 野菜乾燥調製施設

自動ラックシステムでは、搬入した作物は 自動ローテーションにより乾燥されます。 多品目乾燥が可能ですので、兼用化によ ってより高い収益が得られます。また立 体配置によって省スペースの施設設計が 可能です。



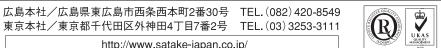
JAいわみざわ

## ライスビル(低温貯蔵施設)

一棚ごとに冷気が包み込むように循環し ますので冷却ムラがなく、穫れたての鮮 度を保つことができます。また入出庫は コンピュータ制御されたクレーンにより 迅速かつ正確に行えますので、大幅な省 力化が可能となります。



JA越後ながおか





http://www.satake-japan.co.jp/



美味しさのための技術情報誌

# http://www.satake-japan.co.jp/



より静かに、 

遠赤 マジックドライヤー・ソラーナ



サタケは遠赤外線乾燥機を長年にわたり研究開発して います。特に、穀物を効率よく、かつ美味しく乾燥させるに は、ただ遠赤外線を発生させる装置を組み込むだけでよい のかという疑問を徹底追究してきました。出した答えは、 遠赤外線と温風をより有効に活用する新しい乾燥法の実 用化。この乾燥法を採用したソラーナは、乾燥性能にとど まらず、使いやすさを一から見直し、部品の一点一点に至 るまでお客様の立場に立って開発しました。今回の特集で は、前半に乾燥法の技術を解説し、後半でソラーナをご購 入いただいたお客様がどのように感じられたのか、実際に お客様を訪問してお聴きした率直なご感想をお伝えします。

# 遠赤外線とは

赤外線は、1800年にイギリスの天 文学者、ハーシェルにより発見されたと 言われています。彼は、太陽光をプリ ズムに通し、紫、青、緑、黄、橙、赤に分 光させ、どの色が最も温度が高くなる か調べました。その結果、赤色より外 側で色のない部分の温度が他の部 分より温度が高いことを発見しました。 これが赤外線を発見した最初と言わ れています。

私たちが色として認識できる光を可 視光線と呼んでいます。可視光線は 電磁波の一種です。電磁波は波長の 短いほうから順に、ガンマ線、X線、紫 外線、可視光線、赤外線、マイクロ波、 および電波に分類されます。赤外線は 可視光線に近いものから近赤外線、 中赤外線、および遠赤外線に分けら れています。

遠赤外線が物質を内部から温める のは、遠赤外線が物質の分子を振動 させ、熱を発生させるからです。遠赤 マジックドライヤー・ソラーナでは、加温

管表面から8~9ミクロンの波長の長 い遠赤外線が、遠赤外線放射体から は6~7ミクロンの遠赤外線が放射さ れており、ダブル遠赤効果で穀物をゆ っくり、やさしく温めます。

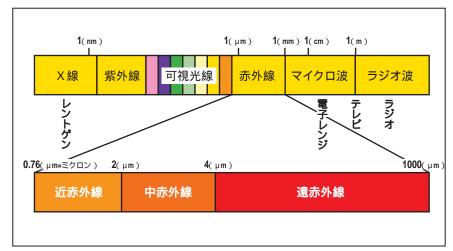


図1 波長による電磁波の分類

# ソラーナの乾燥原理

遠赤マジックドライヤー・ソラーナは マジックドライヤーのフレンドリー方式 加 温部+脱水部 を継承し、熱トリプル 効果(放射熱・伝導熱・対流熱)をさら に高めた、環境・人・穀物にやさしい乾 燥機です。バーナで発生した温風は、 はじめに脱水部中央の遠赤外線放 射体を通り、加温部の加温管へ入りま す。加温部では、加温管から遠赤外 線放射熱、伝導熱、対流熱が穀物を 効率よく温めます。加温管から出た温 風は、乾燥機前面から脱水部へ送ら れます。また、遠赤外線放射体は前方 の隙間から熱風の一部を直接脱水 部に送ると共に、遠赤外線放射体自 体が熱風により熱せられます。遠赤外 線放射体から穀物のすみずみまで効 率的に遠赤外線放射熱が伝わるため、 均一に無理なく乾燥し、高品質に美 味しく仕上がります。

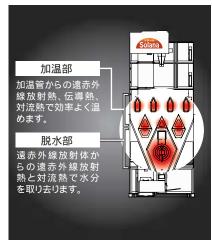


図2 加温部と脱水部の断面構造

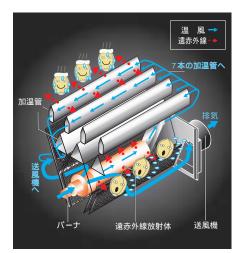


図3 遠赤外線と温風の流れ

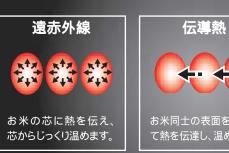




図4 熱のトリプル効果

# 環境面への配慮

環境面への配慮として、まず、静音 化で当社比、19~40% <sup>1</sup>の低減を実 現しました。バーナは新型バーナを採 用しています。新型バーナは燃焼制 御方式を間断噴霧方式から連続噴 霧式に変更することにより、断続的な 燃焼音がなくなり静かになりました。また、

バーナの先端を遠赤外線放射体で 覆うことにより、燃焼音を低減しました。 穀物の循環音の対策は、タンク側板 の内側にアスファルト消音シートを貼 付け、循環音を大幅に低減しました。 また、昇降機上部にも防音板を採用し、 低騒音化を実現しました。

省電力は当社比で17~30%<sup>2</sup>の 削減を実現しました。熱風炉を短くす ることにより、圧力損失を少なくし、送

風機の動力を低減しました。従来、下 部スクリュを駆動するモータと昇降機 を駆動するモータを分けていましたが、 昇降機モータですべての搬送機を駆 動することにより、トータルの動力を低 減しました。

乾燥中の低騒音化を実現させた装備

燃費は当社比5% 3の削減を実現 しました。風の流れを「脱水部」「加 温部」「脱水部」とすることで、熱風 炉の距離を短くするとともに、エネルギ ーロスを低減して、低燃費を実現しま した。



)音の感覚量SONE値の比較。60、70石タイプで比較対象機種:RMDR60・70LD。 2)60、70石タイプで比較対象機種:RMDR60・70LD。



星野さん(左)とソラーナをお勧めした新潟クボタ 保内営業所の野崎 秋治副所長

全国的に米どころとして知られる 新潟県で、専業農家の星野さんは 農業のプロフェッショナル、認定農 業者 1です。父親から農業を引き 継いだ星野さんは、グローバルな 視点で見直そうとオランダ・スイス・ ドイツ・フランス・イタリアなどヨー ロッパの国々を訪れ、農業視察をし ました。中でもドイツでは3週間、 農家にホームステイし、たくさんの 刺激を受けたそうです。今では農 業における地域のリーダー的存在 としてご活躍されています。第一線 の農業経営者として、サタケのソラ ーナを選ばれた理由などをお聞き しました。

今年ソラーナを導入されたそうで すね?

昨年まではテンパリング乾燥機(ADR 400FA)とグルメデライヤー(GDR38CZ)の2台で乾燥作業を行っていました。そして今年7月にソラーナ(SDR40ME)を新潟クボタ保内営業所から購入し、テンパリング乾燥機(ADR400FA)と入れ替えました。

サタケのソラーナを選ばれたのは? いつも親身になってアフターサービスを して頂いている新潟クボタ保内営業 所の野崎さんに、新型で良いものが発 売されたと勧められ、価格も見合って いたので購入を決めました。

## 操作も掃除もかんたん。 燃費もよいですね。

新潟県加茂市

## 星野 邦英さん

SDR40MEをご愛用



ソラーナを使って良かった点は?

一つ目に乾燥が早いこと。グルメドライヤーに比べ、3~4時間早く仕上が1ました。二つ目に掃除がとても簡単なことです。使用後の残留米は、ほとんどありませんでした。シーズン終了後の掃除は徹底して行っているのですが、ソラーナに関してはレバーなので簡単にできました。三つ目に、近所の納屋を訪れた時に気づいたのですが、他のメーカーの乾燥機に比べて乾燥中の音が静かですね。

何か問題点はありましたか?

設置の際、送風ファンの高さ位置が納屋の窓と合わず、窓枠をずらしました。 送風ファンの高さを微調整できれば、 色々な納屋でも柔軟に対応できると思 いますよ。

お知り合いにソラーナを紹介するとしたら?

実際にとても簡単でしたから、操作が 面倒くさくないととまず言います。あと、 燃費がよいこともお勧めできますね。乾 燥が早く仕上がるからその分灯油が 節約できます。

お米づくりに対するこだわりをお聴かせ下さい。

安全・安心をキーワードにしています。 その一つにできるだけ減農薬に努めています。また、通常、種籾は購入する 人が多いですが、安全・安心と経費削減を考えて、種籾用の圃場も持ってい ます。

これからの目標をお聴かせください。 30代のときは作付面積を大きくすることを目標にしていましたが、今は何より も第一に品質・安心・信頼といった消費者の求めているものを作っていきたいと考えています。面積を広げることばかり考えていると広げていく上でどこかに手抜きがでてしまう恐れがあります。そのようなことは絶対にしたくありません。

ありがとうございました。では、ソラーナを納入された新潟クボタ保内営業所の野崎副所長に何か一言頂きたいのですが。

操作は簡単、掃除も簡単、音も静かと 三拍子そろってとても使い易い乾燥 機です。私の担当するお客様はもとも とサタケファンが多いのですが、その 他のお客様にもソラーナをお勧めして います。

農業のプロフェッショナルであり、「消費者に良いものを届けたい」というプライドを持つ星野さんのような方に、ソラーナをお選び頂き感謝しています。

1)農業経営に必要な知識を持っていること、減反に協力的であること等が審査され、市町村が認定する。 農業用地の売買、作業受託等が優先的に行えるほか、 低金利の融資も受けることができる。新潟県の認定 農業者数は9567経営体(平成16年8月末現在、農林 水産省構造改善局農政部農業経営課)で、都道府 県別では3番目に多い。



中川さん(右)とソラーナをお勧めした 北陸三菱農機販売小松支店の山本 邦盛支店長

中川さんが農業を営む根上町は金 沢市の南、日本海に面しており、お 米の他に特産品として加賀丸いも があり、健康・スタミナ食品として 重宝がられ人気があります。史崇さ んは専業でお母様と農業を営んで おられ、お父様は勤めながら農業に 従事。米は一部請負耕作もされて います。

ご購入されたきっかけやソラーナを選ばれた理由をお聴かせ下さい。 以前の納屋が新しい道路にかかるため移転が必要になりました。これを機に、 乾燥調製機械の購入を考えるようになりました。色々な乾燥機を見ましたが、 北陸三菱農機販売の山本支店長に「よい乾燥機がある」と勧められ、ソラーナに決めました。ソラーナ2台に加え、籾摺機と選別計量機とですべてサタケの新製品で揃えました。

購入されたときに思い描いたことはありますか?

自分で作っているコシヒカリは美味しいという自信はありますから、刈り取った籾を食味を損なわずに美味しく仕上げたいという思いはありました。

その期待に対して結果はいかがでしたか。

まさに期待通り!今年は本当に美味しいお米になりました。遠赤外線の効果か、収穫したお米の美味しきを逃がさ

掃除も簡単。特に昇降機の底は残留米が少なく驚きました。

石川県能美郡

# 中川 史崇さん

SDR35MEを2台ご愛用



ないという感じがしますね。また、思っていた以上に稼働中の音が静かでした。タンクの中の張り込み状態は常に気になるものですが、のぞき窓が充分大きいので安心して作業も行えました。メンテナンスについてご意見をお聴かせください。

せっかく購入した新品なので、大事に 長く使っていきたいと思います。できる だけ機械の傷みを抑えていきたいの で掃除などのメンテナンスは自分で確 実に行っていくつもりです。特に使用 後の残留には気を使っています。ソラ ーナに関して、掃除は本当に簡単で 残留米がほとんどありませんでした。 特に昇降機の底です。底が曲線に設 計されているのは良いと思います。 他の人にソラーナを勧めるとしたら、

他の人にソラーナを勧めるとしたら、 特にどのような点をお勧めされま すか?

やはり静かなことかな。

簡単操作で私にでもできる。(お母様の言葉)

お米作りの目標をお聴かせ下さい。 儲けることも大事ですが、効率よく作業が出来るようにし、今後はもっと請け 負いを増やしていくつもりです。

最後にお客様のPRをお願いします。 特産の加賀丸いたを1町歩でつくっています。山芋の類でとろろにすると本 当に粘りが強く、なかなかおろし金から 離れないほど。食べると粘りは心地よ いのど越しに変わり、さっぱりとした味とコクが口に残るのがたまりませんよ。 サタケに対してのご要望をお聴かせください。

アフターサービスに関しても迅速な対応を期待しています。何よりもサタケの営業所が近くにあるので、その点に関しては安心しています。

ありがとうございました。続いてソ ラーナを勧めていただいた山本支 店長にソラーナの魅力をお聴きし ます。

音が静かで乾燥時間も早い、また掃除も簡単で残留米もすくない。これからの次世代型乾燥機といったところですね。水分表示がすぐ出て、残時間もすぐ表示されるため作業の目安になり大変いいですね。またその時間も狂いが少ない。いろんなところで「いい乾燥機が発売されたよ」とお勧めしています。

石川県の農業は主に稲作であり、そのうち8割をコシヒカリで占めています。この地でソラーナとよいお米づくりを続けていただきたいですね。

2004 TASTYvol.27



鈴木さん(右)とソラーナをお勧めした千葉クボタ 君津営業所の高森 英明係長

8月初旬、千葉県の中でも袖ケ浦市はもっとも早く稲刈りが始まる地域です。ここでソラーナを今年導入し、お使いになっている鈴木さん。「ソラーナで乾燥した米は美味しい」とご家族口をそろえておっしゃったという鈴木さんに稼働後の感想をお聴きしました。

ご購入のきっかけや選ばれた理由 をお聴かせ下さい。

以前の乾燥機が老朽化し、特に火を使うものなので最新の製品への更新を考えていました。今年の7月に千葉クボタ君津営業所で展示会があり、そこで遠赤を使った新型乾燥機が出たと聞き、興味を持ちました。仕上がりは早く、音も静かだと説明を受け、こちらの希望を満たすことから「これだ」と思い購入を決めました。

実際に稼働されて、いかがでしたか。 説明は聞いていましたが、以前のもの より3時間程度仕上がりが早く驚きまし た。おかげで刈取りに行く前に籾摺が でき、効率よく作業ができました。また、 操作パネルも見やすくボタンーつ押せ ば良いので使い易いことにも感激。納 屋が母屋と離れているのですが、稼 働中の音が静かで、動いているのか 途中心配で確認したほどですよ。今シ ーズンはトラブルもなく、非常に良いも のを購入したと満足しています。

# 「今年は美味しい」と、家族で話していたんですよ。

千葉県袖ケ浦市

## 鈴木 市衛さん

SDR30MEをご愛用



ソラーナに点数をつけるとしたら 何点ですか?

100点としたいですが、サタケさんには さらに進んだ機械を意欲的に開発してもらいたいので、98点としておきます。 ソラーナを知り合いに紹介するとしたら2

まず使い易いというところですね。次に仕上がりが早いこと。作業効率が大きく上がるのは魅力ですね。近所にも話しているんですよ。

米作りに対する姿勢をお聴かせください。

近頃は食味を重要視する傾向にあるため、私は品質を一番に考えて米作りを行なっています。このソラーナは遠赤効果で食味を落さないとも聞いていましたが、そういえば今年の米はいつもよりおいしいと家族で話していたんですよ。

ご要望があればお聴かせ下さい。 乾燥機を入れる場所が少し狭いため、 トップクリーナーのパイプを出す所が制 限されてしまいました。せまい納屋でも、 もっと方向を自由にできればよいと思い

ありがとうございます。次はソラーナを勧めて頂いた千葉クボタ君津営業所の高森係長にソラーナの魅力についてお聴きします。

これまで乾燥機を何台も販売してきましたがソラーナは静かな乾燥機だと感

じています。近年、農家の周りに住宅ができ乾燥機の騒音について問題が心配されますが、その点でもソラーナはお勧めし易い乾燥機ですね。また、仕上がりも早く満足しています。それに細かいことですが点検もしやすく、掃除の仕方が簡単なのはよく考えられていると思います。

このソラーナは自信を持って勧められる乾燥機だと思います。

長年、千葉クボタ君津営業所には、 多くのユーザー様にサタケをお勧 め頂いています。特に早生のふさ おとめは、刈取直後の籾水分が30 %前後で非常に高く、乾燥に時間 がかかるため、従来のマジックドラ イヤーが各ユーザー先で威力を発 揮しました。マジックドライヤーの 乾燥の早さに驚かれ、グルメドライ ヤーよりマジックドライヤーを主に お勧めされている販売店です。そ して今回、静かで環境にやさしいソ ラーナは、お客さまからさらなる好 評を得られました。君津営業所の 所長をはじめセールスの方も自信 をもって販売できると話しておられ ました。



水谷さん(右)と水谷ライスボーイオペレーターの大田礼紀さん

木曽川の流域で伊勢湾に面していることから、魚介類が豊富ないなべ市は、三重県の北部に位置し、古くから宿場町として栄え、焼きはまぐりなどが有名なところです。農業総生産の8割が稲作で、その大部分がコシヒカリが占めています。この地で多くの農家から信頼を得て、乾燥調製を請負う水谷ライスボーイの代表水谷治喜さんは今年からソラーナをご活用されました。

ご購入のきっかけや選ばれた理由 をお聴かせ下さい。

遠赤で美味しく仕上がり、また、早く乾燥できると聞き、ソラーナに興味を持ちました。地域の多くの農家から乾燥作業も請け負っているので、早く乾燥できるに越したことはありません。逆に遅いとゆとりがなくなりますからね。

実際に稼働されて、いかがでしたか。 期待通り、乾燥は早く仕上がりました。 乾燥以外にも張り込みが早いので、作業が効率よく、計画通り行えました。 使用後の掃除もとても簡単になりましたね。 昇降機の底を残留米が残らないように曲線に設計しているのは特によいと思います。また、バーナーの音、 籾のタンク内で当たる音など、全体的に静かだと思いました。 タンクののぞき窓も大きめで、張り込みのときに安心して作業が行えましたよ。まだですが、ソラー

掃除が簡単で残留も少ないから 個別乾燥にはもってこいですよ。

三重県いなべ市水谷ライスボーイ水谷 治喜さん

SDR80LEをご愛用



ナで乾燥したお米が遠赤の効果でどれほど美味しいのか、食べるのが楽しみです。

何か困ったことはありましたか 調子がよく、全く問題ありませんでした。 ソラーナを知り合いに紹介すると したら?

音が静かで場所をとらない。特に早く 乾くのが気に入っているので、その点 を勧めたいですね。

乾燥調製作業に対する姿勢をお聴 かせください。

水谷ライスボーイに乾燥調製を委託 するメリットのひとつとして各農家から のお米を個別に乾燥できる点がありま す。農家はやはり、自分で育てたお米 を食べたいと思うものです。ですから これからも個別処理は徹底して行って いきます。これからは、お米の直販にも 力を入れていくつもりです。

ご要望があればお聴かせ下さい。 アフターサービスなど、対応がとても良いと感じています。業務用の籾摺機で8インチか6インチの購入を検討しているのですが、価格が少し高いですね。これからもサタケ製品を使っていきたいので、業務用製品も、もう少し価格が安くなると助かります。

ソラーナをお勧めいただいた三重 クボタ桑名営業所 鷲野セールスか ら見たソラーナの魅力を教えてく ださい。 遠赤でかつ、他社にない加温管構造でありながら価格が安いので、「お値打ちですよ」と多くのお客様にお勧めしています。

乾燥調製作業を依託する農家のお 気持ちを考えて、個別乾燥に徹す る水谷さん。ご自身のお米づくりで は、消費者の安全・安心を考えてイ モチの消毒もしないなど、減農薬に も取り組んでおられます。常にお客 様思いの農業を営んでいらっしゃ るんですね。お米の処理量は、年間 約4000俵にもなるそうです。ソラ ーナが水谷さんの農業経営のお役 に立てていることは、大変嬉しい限 りです。



5 2004 TASTYvol.27



「サタケの乾燥機は静かだ」とおっしゃる平野さん

# 乾燥後の穀温が低いから、 籾摺しても仕上がりがきれい。

栃木県那須郡

## 平野 平さん

SDR40MEをご愛用



南那須町は、栃木県の東部に位置し、八溝山系の山あいに囲まれた美しい町で、町の中央を南北に那珂川の清流が流れ、四季折々の趣を見せてくれる町です。古くは城下町として独特の文化を育て、特に「山あげ祭」は国の重要無形民族化財にも指定されており450年の伝統を誇っています。この地域の農業は、8~9割が米作りをおこなっています。平野さんは、この南郡須町で、2~3町歩の稲作をされています。米づくりでは、苗の状態での病気の発生を少なくするように、特に心がけておられるそうです。

ご購入のきっかけや選ばれた理由 をお聴かせ下さい。

前の乾燥機(28石)は、故障もなく動いていましたが、区画整理により作付面積が広くなり、大きな乾燥機がほしくなりました。また、前の乾燥機は、乾燥が遅く、水分計も誤差があり、張込が遅いのも不満でした。ちょうど新型の乾燥機が発売されると聞いて、買おうと思いました。この乾燥機なら、籾の食味を落とさないで、早く乾燥できると期待してソラーナに決めました。

実際に稼働されて、いかがでしたか。 思っていたとおりでした。低温乾燥で 食味がよいと聞いていましたが、実際に、 乾燥後の籾は、穀温が低く、籾摺りを

すると、今までよりも仕上がりがきれい でした。乾燥時間も期待どおり早くで きたため、作業が非常にスムーズに行え、 とても満足しています。時間が節約でき、 省エネにもなったと思っています。また、 他社の遠赤乾燥機より生早く乾燥でき ていますね。水分計も今までは用心し ながら使っていましたが、今年は正確 で信頼できたため、安心して作業がス ムーズに行え、とても満足しています。 音も静かです。他社の乾燥機を使用 している友人とも「サタケの方がはる かに静かだな、と話をしていたんですよ。 しいてあげれば、吸引ファンの音がもう 少し静かになれば、なおよいと思います。 あとは掃除がしやすくて、残粒が少な いのも気に入っています。掃除をこま めにするようにしていますので、とても 掃除が簡単で助かります。張込量を 確認する窓も大きくなって見やすくなっ たと思います。

据付するときに苦労とかありましたか

納屋の広さは、十分にとってあるので、 特に問題はなかったのですが、高さに 余裕がありませんでした。もう少し屋 根を高くしておけばよかったと感じて います。吸引ファンの位置をいろいろ 変えられるのは、新たに納屋の壁に穴 をあけなくて済むとか、とてもメリットが あると思います。 今後の目標などお聴かせ下さい。 刈取後の作業が、順調にできて、よい お米が収穫できれば良いと思っていま す。あと、乾燥機の買替を考えられて いる人がいたら、今回、ソラーナを買っ てよかったので、ぜひとも勧めたいと思

ありがとうございました。最後に JAなす南の小原沢さんにお聴きし ます。ソラーナをお勧めいただい た理由をお聴かせください。

っていますよ。

今までの、乾燥機に比べて、なんといっても音が格段に静かになっていることで、農家の方に喜んでいただいています。また、価格も、性能の割にはお勧めしやすい価格になっていると思います。今までの乾燥機もそうでしたが、乾燥速度が選べる点と水分設定が0.1%刻みでできるのは、便利だと思っています。

ソラーナを気に入っていただいて、 とてもありがたく思います。これからも、平野さんのような熱心に米づくりをされている農家の方に貢献 できるような製品をつくっていきた いと思います。

サタケが現在の循環型乾燥機の 基となる世界初のテンパリング乾燥機 を世に送り出し、40年近い歳月が経過 しました。その間、乾燥機メーカーは研 究開発を重ねて製品の改良に取り組 み、昭和50年代には、自動水分計や マイコンの登場で自動化が進められま した。昭和60年代になると、熱源とな るバーナに燃料噴射方式のガンタイプ バーナが装備されるようになり、循環 型乾燥機はより便利に、より安全に進 化してきました。そして近年、従来の 乾燥機の主流となっていた熱風のみ を利用する乾燥方式から、あらたに遠 赤外線を放射する「放射体」と呼ば れるものを組み込み、遠赤外線の効 果で穀物を乾燥する「遠赤外線乾燥 機」が登場しました。

この遠赤外線乾燥機は、穀物を中心から温める遠赤効果と、遠赤外線がもつあたたか、美味しいといったイメージの相乗効果で、数多い農業機械の中でも近年まれに見るヒット商品となっています。サタケは今年、「遠赤放射体」の他にたくさんの新機能を盛り込んだ新型遠赤外線乾燥機ソラーナを発売しました。このソラーナの構造で一番の特長は遠赤外線を放射する放射体を備えたことに加え、乾燥部の上に穀物を温める「加温部」を設け

たことです。この加温部で温められた 穀物は内部の水分が表面へと移動 を始め、より水分が蒸発しやすくなります。 この状態で穀物は乾燥部へと送られ 遠赤放射体から発生した遠赤外線と 温風により水分を除去していきます。 このダブル遠赤方式は従来と比較し てより効率よく乾燥でき、また穀温の上 昇も押えられることから穀物にストレス を与えることなく乾燥することを可能に しました。

このようにソラーナは穀物にやさしいだけではなく、「人」と「環境」にもやさしい乾燥機であるよう配慮しています。「人」へのやさしさは、低騒音型バーナや特殊防音シートの採用による静音化、「環境」へのやさしさは、ファン動力削減や熱エネルギーロスの削減による省エネ化の実現です。この新製品を充分に堪能し、活用されたお客様の生の声はいかがだったでしょうか

今回取材をさせていただいた方々には、ご多忙中にもかかわらず、取材にご協力いただき、本当にありがとうございました。皆さん全員、農業を愛し、米作りに一貫した信念を持って取り組んでおられる方々ばかりでした。皆さんから頂いた貴重なご意見は、今後の製品作りに活かしていきます。



## 遠赤マジックドライヤー・ソラーナに関するお問い合せはこちらへ

調製機営業課 TEL / (082 ) 420 - 8541 FAX / (082 ) 420 - 0005 Eメールアドレス / cm-e@satake-japan.co.jp

7 2004 TASTYvol.27 2004 TASTYvol.27





# 新商品を分析!



お米のギャバを増やす家庭用炊飯器



STK - B1250(炊飯容量 55合炊き)

毎日食べているご飯をより「美味しく」、しかも「身体に よく」というニーズに対し開発された炊飯器です。お米 を活性化 させて炊く「活性米コース」、5段階の炊き 分け、早炊き、付属のスノコを使いおこわもできる蒸し 機能など、いろいろなご飯メニューをお楽しみ頂けます。

## ここがポイント!

## 活性米コース

分づき米や胚芽米をこのコースで炊くことにより、ギャバを増 やすことができます。浸漬温度を調整することにより、活性化 の時間が短くでき、浸漬から炊き上がりまでの時間は約90分 になりました。これはサタケオリジナルの機能です。玄米を活 性化させて炊く場合は「活性玄米コース」をお選びください。

# ここがポイント!

## 炊き分け5段階

白米と無洗米は、料理や家族の好みに合わせて、水加減を変 えるこことなく、「甘み(糖化酵素の活性を上げて還元糖の量 を増やす)」、「やわらか」、「おすすめ」、「しゃっきり」、「おこげ」 の5段階の炊き分けができます。

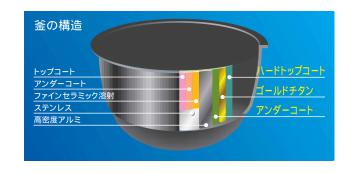
活性化とは、分づき米や胚芽米・玄米等を水につけることにより発芽準備段階に入ることを言い、 これにより米の中のアミノ酸がギャバ( ガンマ)・アミノ酪酸)に変化します。ギャバは脳の血流を改善し、酸素供給量を増加させる働きを持つ物質で、血圧正常化作用、神経の興奮を抑える等の 効果があると言われています。 胚芽米の詳しい 説明は、P11を参照してください。

# 定価51,450円(消費税込み)

## その他の特長

内釜は厚さ7mm、 土鍋のような蓄熱効果で熱を逃がさず、 ふっくらと炊きあげます。さらにハードコーティング、ゴー ルドチタンで強度アップ。耐久性に関しては、5000回の 洗米テスト 1をクリアしています。

1 米研ぎ回数約50万回、約7年分の洗米回数に匹敵





マジックIH炊飯ジャー活性米コース付きに

関するお問い合わせはこちらへ

## お米を活性化して炊く、新しい家庭用炊飯器です。

今回発売した炊飯器は、分づき米や胚 芽米を活性化させて炊くことができます。 開発で一番大変だったのは、さまざまな分 づき米や胚芽米をどの温度でどれ位浸漬 させるとギャバが増えるのかを調べる試 験でした。あまり長い間浸漬するとスイッ チを押してから炊き上がりまでの時間が

長すぎて実用的ではないので、炊き上がり までの時間を90分 から120分 の間で設 定し、試験を行いました。ギャバ値を計る ためには、炊飯したご飯を一晩乾燥機に入 れて乾燥させて、粉にする必要がありました。 それを何度も繰り返したので、家でご飯を 炊くのもいやになる程でした。

### 食品事業部

TEL( 082 ¥20 - 8562 FAX( 082 ¥20 - 0861 Eメールアドレス fd-hiroshima@satake-japan.co.jp

## ご存知ですか?

# パーツリストネット配信システム ST@P」好評運営中!



サタケは、平成16年4月20日よりイン ターネットでパーツリストや取扱説明書 などが簡単に閲覧できる会員制パー ツリストネット配信システム「Satake Total ExPlorer」通称「STEP(ス テップ)」を開始しました。このサービ スを使えば、お客様がインターネットを 使うことによって簡単に、スピーディー に最新のパーツリスト、取扱説明書、 カタログなどを閲覧・印刷でき、製品の コードNo.や品名から該当部品を検 索することができます。万一お使いに なられている機械が故障した場合にも サービスマニュアルを見ることができま す。部品の注文や故障の対応は、必 要なパーツリストやサービスマニュア ルを代理店様はもちろん、ユーザー様 にも閲覧していただき、情報を共有す ることによって、多くが電話で対応でき るようになります。資料の更新はリアル タイムで行われますので、常に最新の 情報を共有できます。スピーディーに、 またコストも押さえられるアフターケアを お客様に提供することで、サタケ製品

をより安心して使っていただこうという システムです。

この度、STEP会員数が予想を上 回り、平成16年10月で1000人を突 破しました。もっと多くのお客様に「S TEP」を知ってもらい、どんどんお役 立ていただきたいと思います。このシ

#### 1. パーツリスト、取扱説明書の閲覧



(取扱説明書はH13年以降に作成したものに限られます)

## 2. 部品検索 (コードNo. 品名)



部品を共通使用している機械を知ることができます。

ステムを利用するには会員登録が必 要ですが、登録・閲覧は無料です。ぜ ひ、ご利用頂き、快適なアフターケアを ご提供していきたいと考えています。(た だし、インターネット接続に伴う通信料、 プロバイダー接続料はお客様のご負

## 担となます) 3. カタログ閲覧



新商品のカタログもいち早く閲覧できます。

## 4. サービスマニュアル (調製機製品関係のみ)



製品が不調な時は修理のマニュアルが閲覧できます。

## カスタマサポート事業部 コールセンター長 加藤 昭彦

**閏発畑で培った技術のノウハウを使い お客様に** ご満足いただけるためのサービスを企画しています。

現在、社会は情報化社会とよばれ、特 にスピードが要求されます。サタケ製品 をお使いのお客様に、より満足してい ただくためには、アフターケアに必要な 最新の情報をいかに早くお届けできる かが重要になってきます。「STEP」では、 インターネットに接続するパソコンさえ

あれば、どこからでも常に最新のパーツ リスト、取扱説明書等を閲覧することが できます。このほかにも様々な方法で アフターサービスの充実を進めて参り ますので、どうぞ安心してサタケ製品を ご愛用下さい。

STEP(ステップ)サービスに 関するお問い合わせはこちらへ

カスタマサポート事業部 コールセンター TEL( 082 ¥20 - 8301 FAX( 082 ¥20 - 0009 Eメールアドレス step@satake-japan.co.jp

足いただけるサービスを。

インターネットを活用して







胚芽米は栄養豊富、お米のホームラン王です!

# もっと知りたい?胚芽米

## 1.はじめに

玄米は普通3%の胚芽と5%の糠層、 92%の胚乳からできており、胚芽と糠 層を取除いたものが白米です。胚芽米 とは、玄米の胚芽の部分を残し糠層だ けを取除いたもので、胚芽を残して精 米するのが胚芽精米です。胚芽精米 は日本独特の精米方法で、健康に関 心の高い人達に支えられて今日まで続 けられています。ただ、1993年(平成5年) の大凶作以来、製造・販売が低迷して いました。ところが、ここ数年、急激に伸 び始めた健康食としての雑穀需要の 伸びと相俟って、米だけで豊富な栄養 素を摂取できる胚芽米が再度クローズ アップされています。しかも、胚芽精米 自体の技術革新で高品質な製品がで きるようになり、更に、無洗米技術の応 用などで、原料玄米の如何を問わず胚 芽精米が可能になっています。

## 2.胚芽米の歴史

大正から昭和に年号が変わった頃に、 日本中で脚気という病気が大流行して いました。この病気は末梢神経の働き が悪くなって手足のしびれや痛み、むく みが起きたり、胃腸や心臓などの内蔵 の働きが悪くなる病気でした。なぜ、こ の病気が増えたのだろうと当時の学者 は躍起になって原因を追求しました。 そのような中で、白米を主食にする人 が多くなり、ビタミンB1などが不足したこ とが原因ではないかという説が有力視 されるようになりました。そこで、東京大 学の島薗教授によってこの脚気の予 防と治療の研究が行われ、動物実験

や臨床試験などの結果から、普段の食 生活で白米を主食にするのではなく、 ビタミンB1を多く含んでいる胚芽米を 主食にすることが、脚気をなくすために 最も容易で、確実な方法であるという 結論が出されました。

一方、胚芽米の誕生は、1927年(昭 和2年 )5月東京の各新聞社を招待し て胚芽米の試食会を催し、胚芽米を 初めて世間に発表したのが最初です。 翌1928年から一般にも販売が開始さ れたと言われています。また、当時の陸 軍も脚気予防のためには胚芽米を主 食にすることが合理的であるとして、「胚 芽米搗精」が行われました。これらのこ とが胚芽精米開発の出発点とされて います。この開発に取り組んだのが、東 京・早稲田精米所の朝日胤一氏と佐 竹利市氏(現・㈱サタケ初代社長)です。

その後、第2次世界大戦中、戦後の 食糧不足等によって中断されましたが、 戦後、食糧庁においても胚芽米の効 用を認めて胚芽精米規格(胚芽80% 以上を定め、それが今日まで引継が れています。

表1 胚芽米の製造・販売実績

年次	数量( t )	年次	数量( t )
1978	33,000	1988	61,000
1979	43,000	1989	59,000
1980	46,000	1990	55,000
1981	52,000	1991	50,000
1982	61,000	1992	41,000
1983	71,000	1993	38,000
1984	75,000	1994	16,000
1985	75,000	1995	20,000
1986	70,000	1996 ~	推定20,000
1987	64,000	2001	~ 30,000

参考資料 米と流通(第29巻5号)

胚芽米の年間販売量は、表1のよう に1984~1985年の7万5千1%を最高に、 年々減少し、1993年の凶作の影響か ら原料の国産米が底をつき、1994年に は1万6千りにまで激減しています。また、 食糧管理法から食糧法への移行に伴 う卸業界の構造変化等によって、1996 年以降の生産・販売量は推定で2~3 万トンとなっています。これらの原因は、 国産米の不足だけではなく、生産段階 で高く売れる米、つまりコシヒカリやコシ 系品種にシフトしたため、胚芽精米適 性のある品種、即ち、胚芽保有性の高 いアケボノ、キヨニシキ、むつかおり等の 生産が少なくなったためと考えられて います。

## 3.胚芽米の栄養

胚芽米の胚芽部分にはビタミンB群 とE群が濃縮されています。表2に示し たように、胚芽米は白米と比較してビタ ミンB1は約3倍、ビタミンB2は約1.5倍 含まれています。胚芽米は糖質を体内 でエネルギ - 源にかえるビタミンB1や 子供の発育を促進するB2、タンパク質

図1 胚芽米の製造・販売実績 80.000 70.000 60.000 50,000 40,000 30,000 20.000 10,000 '80 '82 '84 '86 '88 '90 '92 '94

の代謝に欠かせないB6などが多く含ま れており、胚芽米は「一粒ずつの米の 頭に総合ビタミン剤カプセル」をつけた ものだと言われています。

胚芽米の栄養素のうち、最も大切な のがビタミンB1です。アメリカで大学生 を対象にした実験によると、B1を含まな い食事を摂り続けたところ、全員が2~ 3ヶ月もすると、いらいらしたりヒステリ -状態になったりしたことが報告されてい ます。また、厚生労働省の国民栄養調 査によると、この大切なビタミンB1やB2、 カルシウムなどの栄養素が欠乏してい る若い人が増えていることが指摘され ています。その原因はインスタント食品 等で簡単に済ませたり、好きなどきに好 きなものだけ食べたりする食生活の乱 れにあると言われています。

一方、ビタミンEは白米の5倍も多く 含まれています。このビタミンEは血液 の循環を良くし、動脈硬化の予防に効 果があるとされています。つまり若さを 保つ秘薬としてもてはやされています。 また、胚芽米には食物繊維が多く含まれ、 腸の働きを活発にする腸内の善玉菌 の栄養源となるため便秘の解消にも役 立ちます。

更に、胚芽米にはビタミン類などの他 にもう一つ重要な栄養素が含まれてい ます。それはデアミノ酪酸、通称「ギャバ」 と呼ばれる成分です。図3でも分かるよ うに、胚芽米のギャバ含有量は玄米よ リ劣るものの白米と比較すると、2倍以 上になっています。ギャバには次のよう な効果があると言われています。

1 高血圧や脳卒中の予防:ギャバは高 血圧を下げる著しい効果があります。 腎臓の働きを活発にして利尿作用を 促進し、不要な塩分を体外に排泄する からです。

2もの忘れ、ボケの予防:ギャバは脳の 中で記憶を司る海馬に多く含まれ、歳 とともに減少します。胚芽米を食べるこ とでギャバが補給され、もの忘れやボケ などが予防され、改善されます。

3 肝臓の活性化:今のところその仕組 みの全ては分かっていませんが、肝機 能を正常に保つ働きがあると言われて います。

4 血糖値を下げ、糖尿病の改善:膵臓 の働きを強くし、血糖値を下げる働きが あり糖尿病の症状が改善されます。

このように、胚芽米には、ビタミンやミ ネラル、食物繊維、ギャバなど多くの有 効成分、機能成分がたっぷり含まれて います。精米技術の向上から胚芽米 の食感は白米と殆ど変わらなくなって いますので、健康増進のため消費の増 大が期待されています。

## 4.胚芽米の今後

従来から胚芽精米の原料は、胚芽 保有性(難脱芽性)の高い品種が使 われましたが、これら品種は食味がそ

れほど高いものではありませんでした。 そのため、胚芽米が美味しいとは言い 難い面もあり、需要が低迷した一因で もあったと言えます。

現在では日本精米工業会と精米機 メ-カ-との共同で研究・開発が進め られた結果、無洗米の加工技術の応 用により、良食味米でも問題なく胚芽精 米できることが証明され、すでに胚芽 保有率90%以上(規格は80%以上) 精米白度38~39%(規格は34%以上) 精米歩留まり93%の新たな胚芽精米 ができるようになりました。こうした中で、 胚芽精米を普及させたい人々の有志 の組織「21胚芽精米推進協議会」が 平成16年6月1日、正式に発足しました。 この会が女子栄養大学の協力のもとに、 胚芽精米の品質向上、消費拡大、摂 取の促進等々の事業を進めることにな っています。

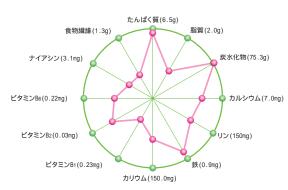
新しい胚芽米は、良食味米に何も付 加することなく、普通の食事で豊富な 栄養素が摂取できるのが特徴です。 健康ブ・ムが続く中で、より美味しい胚 芽米の出現は新たな米の消費拡大の 一助になるものと期待されます。

なお、胚芽米は米販売店でも購入で きますが、サタケの家庭用精米機「マジ ックミル」なら簡単につくることができます。

表2 胚芽米の標準成分(100g含有量)

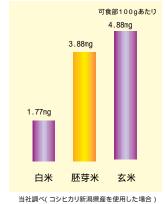
			J · · · · ,
栄養	成 分	胚芽米	白 米
エネルギー	(Kcal)	354.0	356.0
水分	(g)	15.5	15.5
たんぱく質	(g)	6.5	6.1
脂質	(g)	2.0	0.9
炭水化物(糖質) (g)		75.3	77.1
カルシウム	(mg)	7.0	5.0
リン	(mg)	150.0	94.0
鉄	(mg)	0.9	0.8
ナトリウム	(mg)	1.0	1.0
カリウム	(mg)	150.0	88.0
ビタミンBı	(mg)	0.23	0.08
ビタミンB <sub>2</sub>	(mg)	0.03	0.02
ビタミンB。	(mg)	0.22	0.12
ビタミンE	(mg)	1.0	0.2
ナイアシン	(mg)	3.1	1.2
食物繊維	(g)	1.3	0.5
参考資料 五訂 日本食品標準成分表			

#### 図2 胚芽米と白米の成分比較グラフ



胚芽米を100% とした場合の比較グラフです。 ●胚芽米 ●白米

図3 ギャバ含有量の比較グラフ



2004 TASTYvol.27 2004 TASTYvol.27



9月6日、マジックライスやマジックミルなどの食品・家庭用製品の販売と 多様な情報発信を行うアンテナショップとして、「 サタケ フードギャラリー 」 をオープンしました。サタケの食品事業部が取り扱う商品をお客様が手に とって感じていただくことを目的とし、その中で定期的にお米に関する情報・ 提案なども発信します。また、情報・提案発信として、マジックライスを使っ た料理教室、マジックライス工場の見学会などを順次企画しています。

## 「サタケ フードギャラリー」 オープン!

#### 所在地:

東広島市西条東821-1 サタケマジックライス工場1階

株式会社サタケ 食品事業部 Tel 082-420-8562 営業時間:

月~金曜日、9:00~17:00 (土、日、祝日はお休み)

## 周辺地図



様に商品を直接販売する機会はあり ましたが常設の店舗はあませんでした。 そこで実際にサタケの商品を見てもら って知っていただく情報発信の場と して「サタケ フードギャラリー」を オープンしました。また、ここでは

情報発信基地を目指して

今までは、イベントで出店して、お客

情報を発信すると同時にお客 様のご意見をお伺いする場にし ていきたいと思います。例えば新規に 企画する商品をご覧頂きお客様のご 意見をお聴きして、より一層お客様に 喜んでいただける商品の開発に活か して行きます。

災害時の備えは万全ですか?今年 は、台風や地震などの天災が多くて、 非常食用にマジックライスを買われる

人が多くなってます。マジックライスは カセットコンロなどがなくても水だけで 調理できるので非常食としてぴったり です。また、日本を離れて暮らしている 海外のお知り合いへの贈り物、山登り などのレジャー用にまとめ買いされる人 もおられます。フードギャラリーでは全 種類のマジックライスがそろっており、 いろんな味を試す事ができるので、あ なた好みの味きっと見つかります。

今後は、食品事業部の商品にこだ わらずサタケ全体の窓口にしていきた いと思います。サタケに対するご意見・ ご要望を気軽におっしゃって頂けるよう なお客様と触れ合える場所を目指しま す。皆様の多数のご来店をお待ちし ています。



健康的な胚芽米が精米できるマジックミルは実 演機がおいてあります。いつでもお試し頂けます ので、お客様の目で確かめてください。



ここには新商品を含め、全種類そろっております ので欲しい商品がすぐに手に入ります。

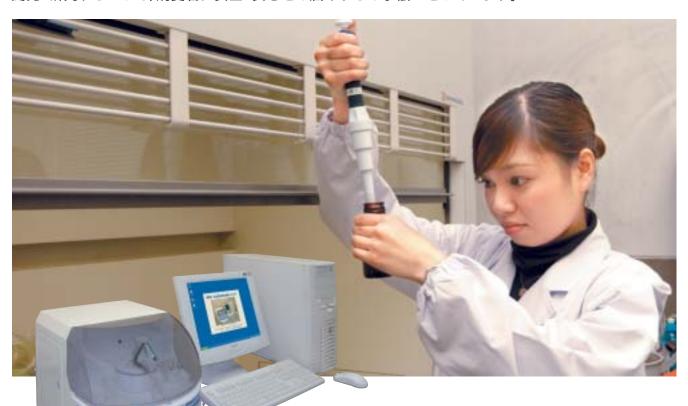


来店されたお客様は「サタケは精米機メーカーとしては知っていたのですが食品( マジックライス )をこ んなにたくさん作っているとは知りませんでした。マジックライスは長期間保存できるので非常食どして 保存しておくのにちょうどいいですね。」と店内の商品を見ておられました。



# 米、野菜の残留農薬の有無を判定。

平成14年に発生した無登録農薬の問題は、消費者へ大きな不安を与えました。サタケは、目に見ること のできない基準値を超えた農薬が、食品に残っているのか、正しい情報を正確で迅速に判定する方法を 開発・研究することで、消費者に安全・安心をお届けするお手伝いをしています。



乳製品の食中毒事故に始まり、 BSE問題、それに絡む相次ぐラベル 偽装事件等は、食品の安全性に対す る国民の信頼を失墜させる原因となり ました。さらに加えて、輸入食品の添 加物と残留農薬が国民の知るところ となり、挙げ句の果てには国内におい て農薬不正使用が発覚するに至り、 食品中の残留農薬が緊急的課題と なっています。すなわち、今後、国内産 の農産物についても、農薬に関する 検査が相当強化されることは間違い

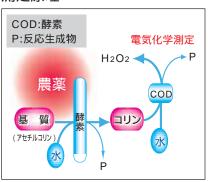
ACA2000S

例えば、残留農薬事件が起きたり ンゴ産地、及び周辺県では、農薬検 査が間に合わないという理由だけか ら大量にリンゴが廃棄されたこともあり ました。もはや出荷時の農薬検査は 産地にとって、"やった方が良い"の ではなく、" やらなくては生き残れない " ものになりつつあります。サタケの研究・ 開発で採用した農薬測定法"拡張 型酵素阻害法 "は、最先端バイオテク ノロジーを用いており、極めて高感度 な農薬検出が可能です。かつ、ランニ ングコストも安価です。試料中に農薬 が存在すると、酵素の活性が低下し、

ないでしょう。

最終生成物である過酸化水素(H2O2) の量が農薬濃度に応じて敏感に変化 します。これを電気化学センサで検出し、 試料中の農薬濃度を決定するもので す。この装置は、トレーサビリティに積 極的な産地などで導入され、消費者に 安全安心をお届けしています。

## 測定原理



## お問い合せはこちらへ

プラント・ライス営業課 TEL/(082 ¥20 - 8549 FAX/(082 ¥20 - 0003 Eメールアドレス/plant@satake-japan.co.jp

2004 TASTYvol.27 14 2004 TASTYvol.27



## **SATAKE GROUP**

# 海外拠点紹介

## SATAKE America Latina LTDA. (サタケ・アメリカ・ラティーナ)



松島社長と従業員

サタケグループの海外 拠点を紹介するこのコ ーナーの第6回目は、南

米ブラジルのサタケ・アメリカ・ラテ ィーナ(SAL)です。(アメリカ・ラテ ィーナはブラジルの公用語である ポルトガル語で南米の意味です。)

SALは、中南米市場において、 主に精米関連機器の製造を行な



ジョインビレのヤシ並木

うとともに、お客様に対するご提案・サ ービスを強化するために、2001年に 設立されました。所在地は、サンパウ ロの南西約400kmに位置するジョイン ビレです。日本からは、飛行機でもアメ リカとサンパウロを経由して20時間以 上かかます。まさに、地球の裏側です。 現在は、松島社長のほか4名の駐在 員を含む総勢46名が業務について います。

SALでは、自社工場で組み立てた 精米関連機器を、営業テリトリーであ るメルコスル 南米南部共同市場 4 か国のブラジル、アルゼンチン、ウルグ アイ、パラグアイをはじめ、他の中南米 市場へも出荷しています。更には、同 じ南半球の南アフリカへメイズデジャ ーマー(とうもろこしの胚芽除去機)を 輸出するなど、国際的な生産拠点とし ての役割も果たしています。

ブラジル国内には、競合メーカーが

多く、激しく競争しています。その中で 歩留・良品率・流量に優れているメイ ズデジャーマーが、サタケの売れ筋商 品となっています。

ブラジルは、中南米最大の米生産 国です。生産量は籾ベースで約130 0万トン、日本より少し多く、そのほとん どが国内で消費されます。米の消費 量に対する生産量は不足しており、輸 入もされています。また、小麦は国内 生産の約600万トンに輸入の約700 万トンを加えた約1300万トンが国内 で消費されます。とうもろこしは、約42 00万トンが生産されています。

主食はお米です。長粒種のお米に、 にんにく、サラダオイル、塩を入れて炊 飯します。これを名物シュラスコ 1など の肉や生野菜と食べることが多いよう



SALの製品組立工場

です。

さて、ブラジルと聞いてまず頭に思 い浮かぶのは、アマゾン、サッカー、カ ーニバルかもしれません。実はこれ以 外にもブラジルが誇るものとして、美し い海岸線、世界に誇る美女などが挙



北東のビーチリゾート地、フォルタレーザ

げられます。

ブラジルの人達は、週末にビーチに 出向き、カイピリーニャといわれるサトウ キビ酒をレモンで割ったカクテルを片 手にゆっくりと1日を過ごします。

特に北東のフォルタレーザやリオ・デ・ ジャネイロのビーチは世界中から観光

客が訪れており、フランス系のホテル チェーンを中心に大型投資が行なわ れています。ビーチでは色とりどりのビ キニ姿を目にしますが、実はこのビキニ は、日本を始め、アメリカ、ヨーロッパに 輸出されており、ブラジルの隠れたヒッ ト商品です。ブラジルといえば、大豆等 穀物類や食肉、鉄鉱石といった第一 次産業品の輸出国というイメージが 先行しがちですが、最近では二次加 工品やサービス産業の輸出も自力を つけてきています。

サタケは、日本から遠く離れた地に おいても、精米関連機器を通じて、食 文化に貢献して行きたいと考えていま 1)岩塩で味付けした肉の塊を串に刺して 焼き、うすく切り落として食べるブラジル 式バーベキュー。

サンパウロ

●ジョインビレ

サタケ博士の

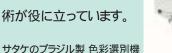


## コーヒーとサタケの意外な関係

サタケのお米技術が意外なところで使われている、 そのようなお話をご紹介します。

ブラジルで、サッカーやリオのカーニバルにも負 けずに有名なのは、世界最大の生産量を誇るコー ヒー豆です。2002年には、249万トンのコーヒー豆 が生産され、世界の生産量の約3分の1を占めまし た。また、生産量の約半分は世界中に輸出されて います。ブラジル産のコーヒーは産地名に積出港 名を加えて呼び、中でも「ブラジル・サントス」が有 名です。マイルドで香りがよく、適度な酸味と苦味 が特徴だそうです。コーヒー豆の品質向上にサタ ケの色彩選別機と精米機が一役買っているのをご 存知でしょうか。原料のコーヒー豆を色彩選別機に 通すことにより、被害粒や着色粒を取り除くことが できます。さらに精米機を利用し、コーヒー豆表面 のうす皮を取り除くことにより雑味の少ないコーヒ

ーになります。思いがけ ぬところで、サタケの技



良品と不良品に選別されたコーヒー豆(ロブスタコーヒー



2004 TASTYvol.27 2004 TASTYvol.27



食育への取り組み

# 食育の一環として、小学生・留学生が見学



美味しさと健康を追求した「こだわり」の食生活をご提案



こだわり茶漬け 鰻(うなぎ)

サタケは、マジックライスシリーズの新 製品として「こだわりお茶漬け」を9月 1日より発売開始しました。



こだわり茶漬け鮭(さけ)

こだわりお茶漬けは、「生タイプの具材」 を使用しているところが最大の特長で す。現在発売中の「お茶漬けシリーズ」

で使用しているドライタイプよりも、さら にジューシーで香り豊かな味わいがお 楽しみいただける「こだわり」の仕上 がりとなっています。またご飯(乾燥米 飯)が入っていますので、お湯を入れ るだけでいつでもどこでも、本格的な お茶漬けをお召し上がりいただけます。 レジャーや海外旅行のお供に、一人 分の軽いお食事に最適な商品です。 アイテムは鰻(うなぎ)と鮭(さけ)の2 種類。全国のアウトドア・旅行用品店 や一部のデパート等にて販売します。 1袋はお茶碗一杯分で、価格は鰻茶 漬けが473円、鮭茶漬けが415円(い ずれも税込)です。

サタケはこれまで、食育への取り組 みとしてモミから無洗米になるまでの 過程を学習する教材「精米学習キット」 の企画・制作、主人公がお米につい て学習していくまんが「お米のひみつ」 の出版・配布など行ってきました。また、

ショールーム見学では質問が飛び交う



「お米の学校」は小学生も興味津々

その一環として小学生や海外からの 留学生などの本社見学を受け入れ、 多くの児童、学生が広島本社を訪れ ました。

見学ではまず、「お米の学校」と題 したプレゼンテーションによりお米につ

いての一般的な知識を学習した後、 本社ショールームの製品を見てどのよ うな機械でお米を加工するのか知っ て頂きました。

TOPICS

色彩選別機を見た小学生は、「たく さんのお米の中からこんなに小さな石 までとれるなんてすごい!、海外から の高校生は「食味計に興味を持った。 日本はお米の食文化だから味に対す るこだわりも強いですね」とたくさんの 発見があったようです。

誰でも毎日食べているお米ですが、 どのような過程を経て、食卓にのぼる のかを広く知って頂くためにサタケは これからもさまざまな活動を通して役 立っていきたいと考えています。

# 中国糧油学会、佐竹利子代表を名誉副理事長に引き続き任命

このたびの任命にあたって同学会

理事長 白美清氏からは、中国の食糧

中国の食糧分野における多大な貢献が称えられ

中華人民共和国 中国糧油学会は、 サタケの佐竹代表を名誉副理事長に 引き続き任命しました。中国糧油学会 は、1986年に設立されました。食糧、 油脂分野における技術開発計画、標 準化、近代化等に関する方針の提言を、 中国中央政府に対して行うことが主 な役割です。また中国内外における 技術会議、シンポジューム、セミナー、 展示会、出版、技術指導、講習会等の 開催を担当しています。同学会は中 国科学技術協会に属しており、国家 糧食局と深い関係があります。同学 会には、個人会員6,152人と法人会 員571社が所属しています。

分野における佐竹代表のたゆみない 努力と数々の功績が称えられました。 任命を受けた佐竹代表は「食糧・油 脂分野の架け橋として、日中両国の友 好関係がさらに深まり、食糧分野にお ける先端技術開発がより一層強力に 推し進められていくよう、最大限の努 力をお誓いします」と表明しました。 中国では1984年から様々な事業を行 ってきました。現在、北京市には精米 工場の合弁会社とペリテック製粉工 場の合弁会社が各1社あり、蘇州市に は独資の機械生産工場を所有してい ます。中国におけるサタケ製機械設備 のマーケットシェアは、特に外国製精 米丁場の分野において95%に達して います。今後は、新規分野の柱として 二次加工、雑穀、検査機器等の幅広 い業務を展開していきます。



任命書

## インド連邦議会議長ご一行様来訪

佐竹代表と親しく会談、ショールーム等ご視察

11月5日、インド連邦議会の下院議 長 ソームナート・チャタジーご一行様 が弊社をご訪問、佐竹代表と親しくご 歓談頂くと同時に、弊社ショールーム をご視察、数々の最新鋭商品に感嘆 の声を頂きました。

ご一行はソームナート・チャタジ 下 院議長ご夫妻と下院議員5名様、上 院議員2名様、駐日インド大使のマニ ラル・トリパティ閣下。我が国の衆議院 議長と参議院議長がお招きした国会 の賓客で、10月31日に来日されたもの です。天皇皇后両陛下に謁見され、 小泉首相と会談、衆議院議長、参議 院議長主催のレセプション等、東京で の日程をこなされた後、京都をご視察。 そして弊社を約2時間にわたり公式訪 問されました。

ご承知の通り、インドは中国に続い て世界第二位の米の生産国です。サ タケはニューデリーに事務所を置いて



ソームナート・チャタジ 下院議長に 会社概要を説明する佐竹代表

おり沢山の商品をご使用頂き、大変親 しい国となっています。また平成13年 に発生したインド西部大地震には救 援物資として、マジックライスを送り大 変喜んで頂きました。



ソームナート・チャタジ 下院議長ご一行様

2004 TASTYvol.27