

穀類、豆類などプラントベース素材を 最適な加工で食品原料に

農産物の熱処理加工で豊富なノウハウを持つ
京都グレインシステム(株) 田宮尚典専務に聞く

京都グレインシステム株式会社では1991年の創業以来、農産物を熱処理し、各食品に使いやすい形態にした食品原料の提供と受託加工を行っており、穀類・豆類の蒸し乾燥、焙煎、膨化(パフ)から微粉碎までの加工では、豊富なノウハウをもち、ユーザーの求めるグレードを迅速な加工技術で提供する。

量的には茶原料となるコメや麦の焙煎品、菓子やシリアル、グラノーラ原料となるパフ製品の生産が多いが、最近は新規顧客から天然物で添加物に変わる機能を持った素材を使いたいという相談や未利用の素材を有効利用したいという問い合わせが増え、蓄積したノウハウをもとに、ユーザーの求める素材やソリューションを提供している。

今回は同社専務取締役の田宮尚典氏に最近の動きについて聞いた。

Q：最近増えている問い合わせはどのようなものですか。

A：最近増えているのは、従来使っていた添加物の代替としての原料の相談です。国内での天然嗜好の影響もありますが、それよりユーザーが直面しているのが海外に輸出したいが添加物の規制に引っ掛かってしまうので、規制がかからない天然物で何とかならないかという問い合わせです。一例としては、従来使っていたスモークフレーバー(燻液)をスモーク臭のついた焙煎麦で置き換えるというものです。麦の焙煎の間に桜やナラのスモークを入れることで麦に香りが移り、天然の素材のみで燻製の香りが再現できます。

また最近ではフードロス削減の観点から、これまで廃棄していた農産物を有効利用するための問い

合わせも増えています。市場には生鮮として出せない端物、野菜の切れ端でも皮でも熱処理し目的に合った粒度に粉碎することで、立派な原料として生まれ変わります。

Q：最近引き合いが増えている素材はありますか。

A：最近では低糖質ブームもあり、栄養素ではでん粉より、たんぱくや食物繊維が注目されていることもあって、たんぱくが豊富な豆類や食物繊維やベータグルカンが含まれる大麦やもち麦加工の依頼が増えています。豆類ではタンパク質の多いレンズ豆の引き合いが増えています。また麦は国産の種類も沢山あり、健康志向から注目されていますが、まずは1次加工して菌数を落とさないと、加工食品には使えませんので、熱処理をしてから焙煎やパフ化、粉碎など用途によって2次加工にかけていきます。

Q：加工で特に注意していることはありますか

A：農産物加工で最も管理が重要なのが異物混入を防ぐことです。蒸し乾燥の一次工程でもX線、風力選別、色彩選別、金属探知機と4~5回のほどの異物検査を行なっています。海外原料の場合特に異物、カビなどの検査とクリーニングをしっかりと行っています。クリーニング後は、熱処理で酵素を失活させ風味を調整する作業を行うことで原料の1次処理が完了します。

異物混入防止を含め衛生管理については従来から管理

基準を決め取り組んできましたが、これを徹底するため、FSSC22000を2012年に取得し、社員一丸となって日々取り組んでいます。

Q：新しい取り組みはありますか

A：すでに3年以上経っていますので、新しいとも言えませんが、2017年5月に医薬品製造業(刻み加工)を取得し、奈良工場で生薬原料の受託加工を始めています。刻みでは通常の粉碎から微粉碎まで行いますが、お客様からは受託費が相場より安い、品質が良い、納期が早いと評価をいただいています。受託費が安い理由は、通常生薬原料の殺菌に使われる過熱水蒸気殺菌に代わり、弊社では焙煎加工による殺菌を案内しており、これによりコストダウンが可能となっています。焙煎機は数種類所有しており素材との相性や殺菌効果を試作テストを行いながら、リーズナブルで最適な殺菌を可能としています。奈良工場では有機JAS認証も取得していますので、オーガニック原料の刻み、粉碎加工も行います。

Q：今後の展望は

A：現在プラントベースフードが注目されていますが、穀類、豆類の加工により、新しいプラントベースフード開発の可能性が広がってきます。ぜひ1度どのような加工ができるのかお問い合わせください。



加工の一例