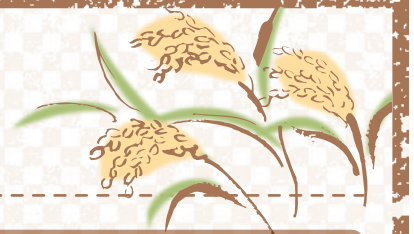


「オーサワの黒炒り玄米」  
製造所訪問レポート



開発秘話

「オーサワの黒炒り玄米」を発売するにあたり、いくつかの商品加工・製造メーカーに試作を依頼し、数知れず試作を繰り返しました。

単純に通常の炒り玄米の炒る時間を長くしたり、温度を上げたりすると、米が「爆(は)ぜる」という現象がおきてしまい、「こうなると「黒炒り玄米」とは呼べない別物になってしまうのです。「玄米を黒く且つ芯の部分までしっかりと火がとおるように炒りあげる」ということが、かなりの技術を要するということをごまじみと痛感しました。

「オーサワの黒炒り玄米」の製造に立ち合わせていただきました。

原料に使う米は、製造メーカーと20年来お付き合いのある契約農家さんの玄米。福岡で30年以上農葉を使わず土壌のミネラルバランスにも気を配って栽培しているそうです。

焙煎釜を見せてもらって驚いたのが、想像より小さいこと。大

きい釜で一気にもとめて炒っているのかと思っていました。違いました。1回につくれる量はわずか8kg。焙煎には1回17時間以上もの時間をかけるので、この作業を何十回と繰り返すという、気の遠くなりそうな作業です。しかも社長自らが焙煎作業を担当しているとのこと。



▲この小さな機械で焙煎します。1回に2kgです。



▲玄米にセラミック製の遠赤チップと備長炭を入れて、一緒に焙煎します。

社長に話をうかがうと、「毎日気温も湿度も違うので、玄米を炒る温度と時間、回転速度も毎回調整が必要。」とのこと。炒っている間も香りや米の芯の状態などに常に気を配ります。そして一番難しいのが、最後「だそうです。」「どこで止めるか」を見極めるのは、社長の経験からくる「感覚」。こうなるともう職人技です。



▲17時間以上かけて焙煎された玄米「オーサワの黒炒り玄米」の完成品です。

昔から機械いじりが趣味という社長。将来的には、もう少し大きい釜で作れるようにしたいと意気込んでいらっしゃいました。

「この仕事が楽しくて仕方がない。」という社長。そして常務である奥様は「私達は人が天寿を全うするためのお手伝いをしたい。一人でも多くの方に喜んでもらい

たいのです。」と語っていらっしゃいました。とにかく働いている方々が皆元気で明るい。こういう方々だからこそ、黒炒り玄米のような手間のかかる商品を作ってもらえるのでしょう。手間と愛情のたっぷり詰まったオーサワの黒炒り玄米をどうぞお試しください。

レポート／  
オーサワジャパン 商品開発担当 綿貫



▲左から2番めが社長、その右が奥様



No.6822  
オーサワの黒炒り玄米

今回ご紹介した商品は以下の商品です。