

# 食材のうま味最適加工

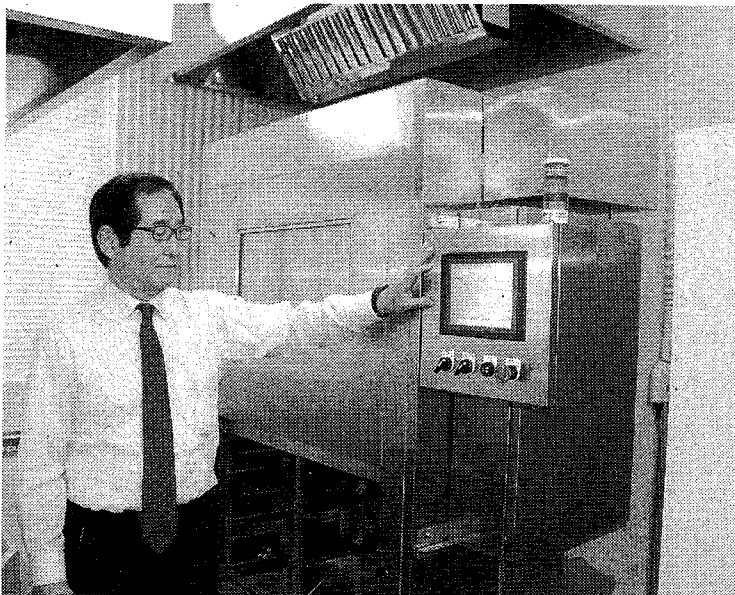
## T.M.L (本庄市)



食材に最も適した温度の蒸気で加熱し、食材が本来持つおいしさや栄養を最大限に引き出す新しい食品加工技術。それが「ソフトスチーム加工」だ。T.M.L(本庄市)が、埼玉県産業技術総合センター、早稲田大学との産官学共同研究で開発した。中でもソフトスチーム加工を施した玄米は手軽に炊けて驚くほどおいしいと国内外から注目を集めている。画期的な技術開発の背景には、山川裕夫社長(66)の地域活性化に懸ける強い思いがある。(三宅芳樹)

■100℃以下をコントロール 研究を続けてきました。今までコトスチーム加工は100℃以下の温度で食材を加熱処理する。加熱の目的は、殺菌や消化性を高めるなどさまざま。でんぷんやタンパク質などの成分を変性させておいしくする開発もその一つだが、共同研究の結果、成分の変性に最適な温度がほとんどの食材で100℃以下にあり、さらに熱と乾燥によって細胞組織が壊れることも明らかになった。

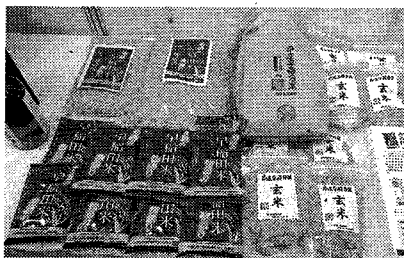
山川社長は「細胞組織が壊れれば、うま味成分や栄養素が流れ去ります。乾かない蒸気で加熱し、食材ごとに最適な温度を見つけて



ソフトスチーム加工機を操作する山川裕夫社長。「農畜水産業の活性化が地域の活性化につながる」との思いは強い  
—本庄市西富田大久保山の研究室

■手軽においしく 食材は肉や野菜、果物、穀類にと、一品一品に手間と時間をかけ、最適な条件を科学的に調べてデータを蓄積。独自に開発したソフトスチーム加工機には、データに基づいて加熱処理するプログラムが組み込まれている。食材項目を選択してボタンを押せば、わざわざかき混ぜたり、魚やシャキシャキの太根など、用途に応じて最適な「下ごしらえ」が誰でも簡単にできる。加工のメリットが顕著に表れるのが玄米だ。通常の玄米に比べて、甘みの成分であるブドウ糖は約13

## 日本の農畜水産業に光



ソフトスチーム加工した人気の玄米(「本庄早稲田米・極」と「奇跡の早稲田米物語」)

倍、健康維持に有用と言われているギャバは約3倍に増加。研いだり水に浸す必要もなく一般の炊飯器で手軽に炊ける上、玄米独特のにおいもなく、甘くておいしい栄養たっぷりの玄米が味わえる。これまで地元の本庄市産キヌヒカリの玄米を加工した「本庄早稲田米・極(きわみ)」や、新潟県大潟村産あきたこまちの玄米を使った「奇跡の早稲田米物語」を販売。大きな反響を呼んでいる。

■原点は地域活性化への思い 山川社長は早稲田大学を卒業後、出光興産に入社。販売店を中心にした地域活性化事業を担当し

た。しかし、成果が出ない責任を感じ、大好きだった会社を退社。岳父の経営する食品メーカーで約30年勤めた後、母校の早稲田大学から声がかかり、食品をテーマにした地域活性化の研究を始めた。03年5月にT.M.Lを設立。県、早稲田大学と共同研究を進めてきた。「出光興産の創業者である出光佐三店主は、地域の消費者を思う心に満ちた人だった。私は深く尊敬し、地域活性化のために事業をする」とは私の経営理念となつていきます。地域活性化には何が必要かを突き詰めた結果、農畜水産業の活性化が地域の活性化につながるという結論に至りました」

ソフトスチーム加工機は現在、国内10カ所15台を食品加工業者や農業生産法人に納入。購入希望者とは対面で話し、日本農業を活性化させるという理念から、海外に技術が流出する可能性がある場合は断つているという。

「日本独自の新しい加工技術で高品質・高付加価値食品をつくる。技術農国日本」を確立させたい」とが、TPP問題を解決する糸口にもなる。そういう思いで取り組んでいます」。山川社長の沸き立つ情熱は、日本の農畜水産業の魅力が最大限に引き出すだろう。

### 会社概要

【社名】株式会社T.M.L  
【本社】児玉郡美里町北十条450  
【研究室】本庄市西富田大久保山1011-3  
【本社】本庄早稲田B棟302  
【電話】0495-276751

【代表者】代表取締役社長 山川裕夫  
【事業】ソフトスチーム加工機の開発・製造販売  
【売上】6千万円  
【従業員】3人  
【創業】2003年5月  
【受賞歴】「第3回渡辺心」老心「大心」の「三栄」ビジネス大賞「テック」

【社名の由来】「Three Mind Laboratory」の頭文字。道元禅師が「典座教訓」の中で調理する人の心得として挙げた「喜心」「老心」「大心」の「三心」を表している。

【ロゴ】部門・大賞(14年)