



とぎ汁で海や川を汚さない

環境に配慮した製品開発

地球にやさしいお米です！

きれいな海を取り戻したい、そんな思いから生まれた。

淡路島を訪れた精米機メーカー社長の雑賀慶二氏は船で紀淡海峡を渡る際、黄土色の海を見て、水質汚染のひどさに衝撃を受けました。現在、水質汚染の約7割が生活排水によるものと言われていますが、栄養価が高いとされる「とぎ汁」にも原因があるのは違いありません。実際にとぎ汁には、リンや窒素が多く含まれ、ヘドロの原因であることもわかっていました。

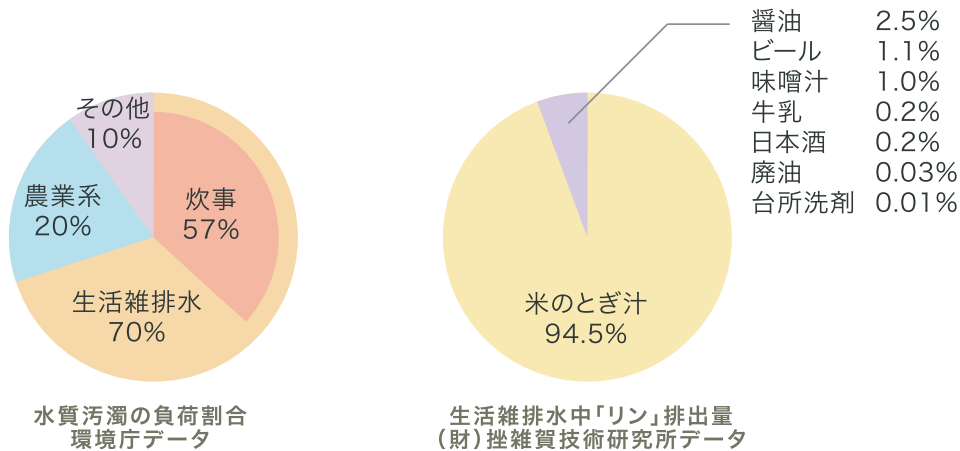
そこで、とぎ汁が出ない無洗米を作ることが精米機メーカーとしての使命だと感じた雑賀氏は、肌ヌカを精米段階で取り除く方法を研究します。数千年、米の精米技術は基本的に変わっておらず、業界では不可能といわれた技術でしたが、10年以上の歳月をかけ、平成3年遂に水を使わない無洗米の開発に成功しました。

それはヌカの粘着性を利用し、ヌカでヌカを取り除くという画期的な方法で、B G (Bran= ヌカ Grind = 削る) 精米製法と名付けられました。

そしていざ開発を進めてみると、さらにいくつものメリットが生まれましたのでした。

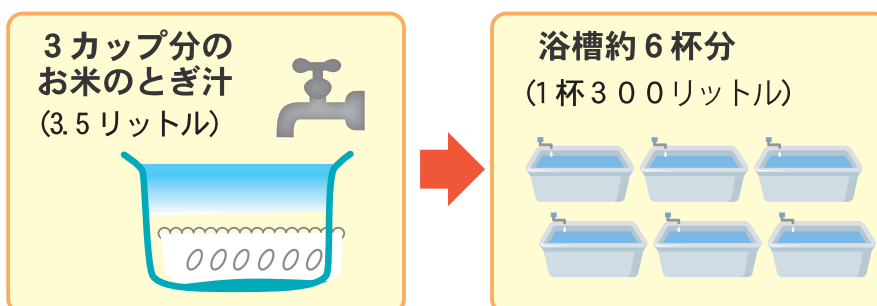
海や川の汚れの大きな原因が、お米のとぎ汁って知ってました？

とぎ汁は、BOT 物質（有機物）が約44%、チッソが約67%、汚染力の最も強いリンが約96%も占めています。アオコや赤潮の原因となってしまっているのです。家庭から毎日膨大な量のとぎ汁が流され、全国で年間約40万トンのヌカが海や川に流れ込み、ヘドロとして推積しています。

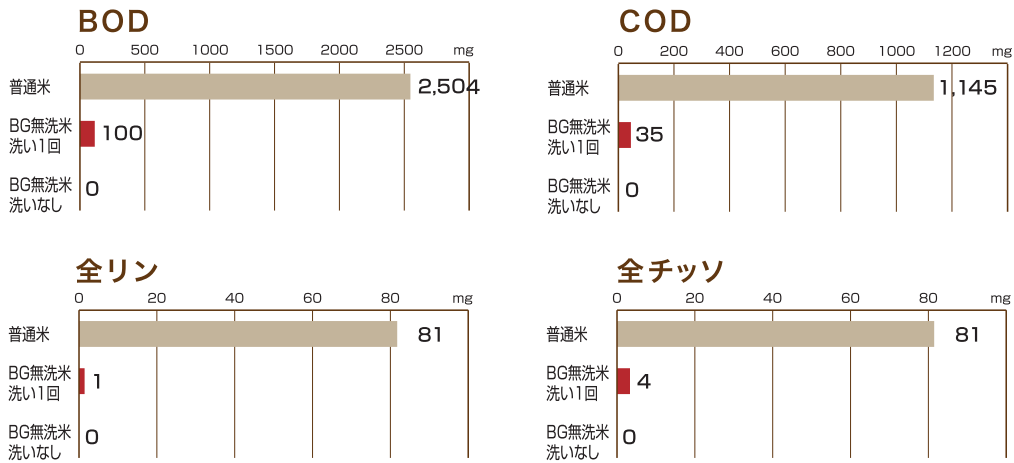


魚が住めるようにするためには、こんなに多くの水が必要です。

例えば、汚れた水を魚が住めるようにするためには、3カップ分のお米のとぎ汁（3.5リットル）に対して、浴槽約6杯分（1杯300リットル）の水が必要です。しかし、BG無洗米を使うことによってとぎ汁が出なくなり、川や海もきれいになっていくのです。



日本ブライスの無洗米は、BG製法だから環境にやさしいのです！



1カップのお米をといただけで、こんなにたくさんの肌ヌカが出ます。



1カップ(150g)のお米のとぎ汁をフライパンに入れ加熱



水分が蒸発してクリーム状に

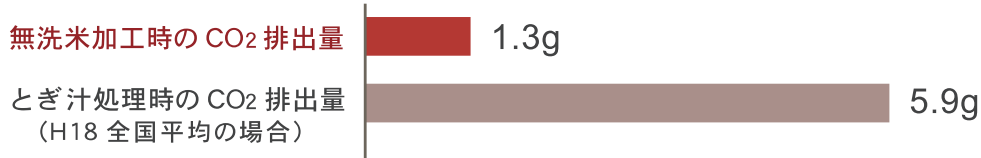


水分がほとんど無くなり、固形状に

たった1カップのお米でこれだけ(約45g)の肌ヌカが...

CO2の削減

無洗米製造時のエネルギーが少ないこと(ボイラー等を燃焼させて、CO2を排出しない)
 ※精白米から協会認証無洗米に替えるだけで、ご飯茶碗1杯(米75グラム)で約4.6グラムのCO2を減らすことができる。



日本調理科学会誌 42巻5号「無洗米、普通米の製造・利用におけるライフサイクルCO2排出量」より

肌ヌカの有効活用

