

見附小学校5年生の皆様へ



たかい食品株式会社

本日のお話の流れ

- はじめに: たかい食品(株)ってどんな会社?
- テーマ①: お米離れに関する課題について
- テーマ②: たかい食品(株)の製品について
- テーマ③: お米の可能性を引き出したいという「たかい食品(株)」の思いや、そのための苦労や努力について

まずはじめに: たかい食品(株)ってどんな会社？



もし知っていたら
手を上げてネ！

たかい食品(株)って、実はこんな会社(1)

場所：見附市今町

メインのお仕事：お米粒を砕いて米粉にして販売

- ・ 色々なタイプの米粉を作ることが出来ます。
- ・ お米を米粉にしている数量は「日本で一番！」
(12,000t~15,000t/年間)
- ・ お米の可能性を引き出す研究と米粉の用途開発
→ **世界で唯一の新技术を確立！**



2018/6/19



たかい食品(株)って、実はこんな会社(2)

開発した新技術で製品を作る事に特化した関連製造会社の
「日本ハイドロパウテック(株)」を長岡市に設立。

日本国内だけでなく、世界に向けて製品販売を進めている。

日本ハイドロパウテック(株)



ベトナム4大拠点大学の
一つであるカントー大学と
共同研究に関する調印式
の様式。



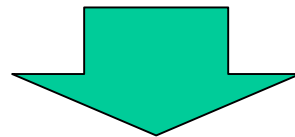
アメリカに輸出される
「小麦粉不使用でパンが
作れるミックス粉」で作っ
た米粉パン

テーマ①：米離れに関する課題について

- ・日本の食生活において「**米離れ**」と言われている理由として日本人の**1年間に食べるお米の量の変化(減少)**が挙げられます。

日本人1人あたりが1年間にお米を一番いっぱい食べた年(1962年)と近年(2015年)との比較。

1962年 118kg / 1年間



おおよそ半分に減少!

2015年 54.6kg / 1年間

学校の学習でお米(稲)を栽培している皆さんはこの事をどう思いますか?
昔のようにお米(ごはん)をいっぱい食べる日本になりたいですか?

**もし昔のようにお米(ごはん)をいっぱい食べるようにしたいなら
解決手段として、次のアイデアが分かりやすい**

1) 昔のような食生活を営む生活レベルもどる

2) 今の食生活のまま、2倍食べる

もし1) もしくは2) を実践したら...

1) 昔のような食生活を営む生活レベルにもどる

→ **きっとパンやケーキ、ラーメンやスパゲティ(パスタ)、ピザ、牛肉、豚肉が食べたくなる。**

2) 今の食生活のまま、2倍食べる

→ **きっと食べ過ぎで病気になる。**

しかし、このアイデアを実践するのは素直に難しい。

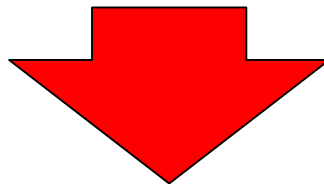
だから、1) のみんなが食べたくなるパンやケーキ、ラーメンやスパゲティ(パスタ)、ピザの一部に米粉を混ぜ込んでお米を別の形に変えていっぱい食べよう！という発想になった。

きっとみんなもこの考えになったと思う。どうかな？

たかい食品(株)も「まずはやってみよう！！」 とチャレンジするも...

〈1〉パンやケーキに使われている小麦粉の半分を米粉に置き変えて作ったらパンやスポンジケーキのふんわり柔らかく小麦粉の香り豊かなパンやスポンジケーキの食感が、ボロボロで粉っぽく固いザラついた食感になった。

〈2〉ラーメンの麺やスパゲティ(パスタ)、うどんに使われている小麦粉の半分を米粉に置き換えて作ったら、小麦粉で作る麺のつるつるシコシコ食感が、ブツブツとちぎれて、モソモソ、ベトベトっていう食感になった。



結果、全体的に美味しさが失われる事になり、美味しくないといみんな食べない。
という当たり前の現象で行き詰ってしまいました。

でも、たかい食品はこの状況を何とかしたいと
研究を重ね・・・

ついにお米からこれまでにない使い方が出来る新しい食品材料
(新しいタイプの米粉：水に溶ける米粉)
を作り出す新技術開発に成功しました！

この新技術は

フードアクションニッポンアワード2015「研究開発・新技術部門」優秀賞
を獲得致しました。



テーマ②：たかい食品(株)の製品について



家族で作ろう！ 「手もみ米粉ぱん」

これまでの米粉と新しい技術で作った米粉を組み合わせ、小学生でもお家でとっても簡単に“米粉のパン”が作れる「手もみ米粉ぱん」を開発。

作り方はとっても簡単！
「手もみ米粉ぱん」で検索
動画で作り方をチェック！！



イタリアミラノ万博に出展：来場者から「美味しい」と大好評！

今では

- これまで和菓子メーカー、米菓（おせんべい）メーカーが主な販売先でしたが、即席麺メーカー、パンメーカー、洋菓子メーカー調味料メーカー、乳業メーカー、ハム・ソーセージメーカー、健康食品メーカーなどのおおよその食品業界で使われ始めています。
- その他にも医薬品製造の分野からも注目され、詳しい製品案内を行なうため医薬品製造メーカーにも訪問しています。
- 海外からも注目されつつあり、2018年にベトナム4大拠点大学の1つである“カントー大学”と共同研究契約締結の正式調印を行ないました。
- 他、アメリカの小麦アレルギー（セリアック病）の人達向けに小麦を使わずにパンが出来る素材として輸出・販売が近日開始されます。

テーマ③：お米の可能性を引き出したいという 「たかい食品(株)」の思いや、そのための苦労や 努力について

・ そもそものきっかけは危機感からだった

時代の流れで、和菓子よりも洋菓子を、おせんべいよりもチップスやスナックを多く食べるようになり、米粉が売れない状況になりました。このままでは事業（会社）を維持し続ける事が出来なくなるという**危機感**から、他社では真似できない新しい製法の安価な米粉を開発しようとはじめた研究でした。

・ 当初は失敗だった

研究当初、目標としていたものにはならず失敗でした。ところが実はこの失敗したものが**これまで世の中になかった特徴を持つ材料であることが分かり**、ここから失敗と思われた材料の使用用途開発と更なる技術研究開発を進めて今に至っています。

テーマ③の続き

・必要とされる事を心がける

研究開発を進めるにあたり、みんなが「こんなのがあったらいいな！」とか「これを使いたい！」というような**必要とされるものを開発**する事を心がけ、これまで米粉とは無縁の業界にも新しい製法で作る米粉を紹介し、必要とされる材料なのかどうかを判断するための情報収集に努め、この姿勢はこれからも継続しつつ、結果、喜ばれる材料として提供する事を目指しています。

・お米を原料として製品製造・販売をする会社として

米どころ新潟県に位置するお米を扱う会社として、お米が余るなどという心配をせず、新潟県で育てて収穫したお米が様々な形となって**世界の人達に貢献**し、いつかは「たかい食品があって良かったネ」と思われる企業になりたいと思っています。

おわり