

## 発芽玄米(有機)開発物語

有限会社 粋き活き農場 取締役会長 井手教義

人には運の良し悪しがあると言われる。しかし自分の能力によってどう捉えるかによって大きく変わると言われます。この発芽玄米についても運の良さを感じますが、私<sup>(注)</sup>がいたからこの開発が成功したと言われました。それは、私が分かっている稲の生態と自然のあり様の理解度によるものと思われま。実際に商品化して特許を取得するまでにはいくつも問題を解決しなければなりません。最初は加工食品であると考えて中央保健所に相談に行きました。運良く部長さんが御指導下さって加工食品でない事が分かりまして、次に農政事務所へ相談に行きましたが地方で解決出来ない事であるとして本庁に上って、結果として食糧庁と厚生省と協議の結果、加工食品ではなくて、穀物扱いにすると決めていただき、米粉で検査する基準を作っていました。

それで現在に至っております。

発芽玄米が相当に人の健康に役に立つ商品である事は理解しておりましたし、米粉から発芽した物は、それ以上である事は分析結果から認識しておりました。私の場合は、有機を中心に考えておりましたし最上の物を目指して、食事療法に役立てたいと思目標を決めました。

当然の事ながら美味しくて高品質の商品で販売が伸びていましたから、工場が狭くなって増築が必要になってきます。クイ掛けによる稲の自然乾燥を行っている私達は、太陽エネルギーの効果を十分に理解していますから、

発芽玄米も太陽熱によって乾燥しようと考えて120坪の2階の広い部屋を、壁は全部ガラス戸、屋根はタキロンの温室にして大きな費用を投じて、建設した後で太陽熱を利用して乾燥する装置を製作する予定でした。しかし、その前に実際に太陽光で乾燥して米粉にして食べてみても全くその効果がない事が分かりましたので装置を作らないで助かりました。屋根のタキロンは鉄板に張り替えました。

一番困った事は発芽臭でした。最初は食べ物にはそれ独得の香りがあるのは当然の事とたかをくくっておりましたが、少し強めのいやな香りが発生しまして、1ロット回収する結果となり大きな費用が掛かりほっておけない事になりました。これは発芽時の水温とpHによるものと分かっていたので、微生物をどう管理するか、酢、アルコール、塩素、塩等有機農産物に適用出来る資材がある事は分かっていたが自然の力で製造したい思いから研究が始まりました。

私の出身地福岡の山間地で稲の苗を育てるのは5月で谷川に浸けておけば立派に発芽して臭い等思いもよらない事でした。それがビントで吸水時に山間の谷川に持って行って2、3日吸水したら発芽臭がなくなりました。それで解決策がみつかりました。

丁度その頃真夏に山峡の溪谷に遊びに行きました。高所より流れ落ちる水によって滝壺から発生する水飛沫、マイナスイオンによって人間の身体、心が癒される、あの気持ち良さは他では感じられないものです。また私の思案が始まりました。あの条件で発芽玄米を作りたいと。それは不可能でした。

(いで のりよし)

(注)本開発物語の詳細は、宮崎隆典(2014)『汝の食物を医薬とせよ―世紀の干拓、大湊村で実現した理想のコメ作り―』藤原書店をご参照ください。