



低たんぱく米の稲刈り

唯一無二というこだわり

組合はどこにもないどぶろくを作るために

「低たんぱく米」を原料に選んだ

この米でどぶろくが作られた例はなく

手探りでスタートだった

しかし、壁にぶつかった

それでも組合はこだわった

唯一無二の酒造り

組合が素材として着目したのは、「低たんぱく米」。

食事の際に、たんぱく質接取を控える必要のある慢性肝不全の人のために開発された米です。

その中でも、組合がどぶろく製造の素材として使用しているのは「LGCソフト」という品種。この品種で、どこにもないどぶろくを作ろうと考えました。

そして、もう一つの大きな狙い。それは、通常酒造りをする上で必要な「たんぱく質除去作業」が不要であるというもくろみでした。その作業が不要であるということは、時間的な手間も省くことができ、コスト的にも抑えられると思いました。

計算外の展開

組合は、低たんぱく米についてさまざまな所から情報収集をし、研究に研究を重ね、ある結論にたどり着きました。

当初大きなメリットとして考えていた「タンパク質除去作業が不要」という考え方は誤っていたのです。

低たんぱく米は、体が吸収するたんぱく質が少ないというだけで、

一般の米同様にタンパク質が含まれており、その除去作業は必要な作業でした。誤算でした。

博史さんは、この発見を「素人考えだった」と振り返ります。

しかし、組合はこの米にこだわりました。低たんぱく米は、育てる過程で肥料や農薬を最小限に抑えなければなりません。それはコスト的にも削減でき、また米として食べる時にも体に優しいというメリットがあります。

ただ農薬や肥料を極力使用しないため収量が少ない、どぶろく製造に使用できない米は手作業で取り除かないといけないというデメリットもありました。

それでもこだわり続けた理由

組合が、この米にこだわった理由。それは、どこにもないどぶろく、鬼北でしか飲めないどぶろくを作り、まちを活性化させたいという明確な目的があったからです。そして、同じ目的に向かって進む仲間がいたからです。

それがあったから、ポジティブになれました。また、自信が持てました。

組合の「こだわり」は間違っていないませんでした。

低たんぱく米

低たんぱく米とは、たんぱく質のうち可消化性たんぱく質のグルテリンを通常の半分にし、難消化性たんぱく質のプロラミンを2倍に増やした品種。一般の米より可消化性たんぱく質を2〜3割減少させているため、たんぱく質摂取制限が必要な慢性肝不全の人のたんぱく食として利用できる。

米のおいしさの秘密は「粘り」。でんぷんに含まれるアミロース含量が少ないため、粘りがよく出る。そのため、軟らかく、程良い粘りの食感が特徴。

食味調査では、コシヒカリに匹敵するおいしさと、高い評価を得ている。

▼グルテリン含量

コシヒカリ：56・4

LGCソフト：35・5

▼アミロース含量

コシヒカリ：16・9

LGCソフト：6・3

