



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 5 月 23 日(金)

発行 館長 加 藤 智 一

再生米

朝日新聞 2025. 5. 21 山形版

米の値段が高騰し、政府備蓄米も放出しているのになかなか値段が下がらない。国民感情的には限界値に達していたところへ、事もあろうに江藤農林水産大臣のこの発言「私はコメは買ったことがない。」「支援者の方々がたくさんコメをくださり、売るほどある。」のだそうだ。そんなに余っているなら、子ども食堂にでも寄付なさったらいかがですか。と言いたくなるし、こんな人が国の農政の舵取りをしていたのかと思うのがっかりだ。時間の無駄だからそんな奴のことは放つといて、真剣に食料の話。農産物は基本、未だ天候次第という側面は否定できません。たくさん採れる年もあれば不作の年もある訳です。そこでこの技術、持続可能な社会の実現に向けて、大いに役立つのではないのでしょうか。

山形大学工学部の吉川英光教授の研究室では、冷凍パウダーとして凍結し、粉々にした食材と米を混ぜ、再び成形した「再生米」を開発しました。栄養を保ったまま長期保存ができ、売り物にならない食材のロスを減らす可能性のある、未来の食品「再生米」の誕生です。「再生米」は液体窒素で、米や野菜、肉を凍らせて粉々に砕き、冷凍パウダーとして混ぜ合わせて粒状に成形したもの。粉にするため、形が悪く売り物にならない野菜やキノコの石づきなどの廃棄部分や砕けて市場に出ない米も活用できます。乾燥の行程がないため、香りや栄養価を保ち、消化にも良いそうです。米粉に野菜をブレンドすれば「サラダ米」、鶏肉と殻付き卵を混ぜた「親子米」、食用バラを使った「花のお米」、食用として普及していない植物を使った「森のお米」など、様々な取り合わせが作られています。



現在、関西万博、「EARTH MART(アースマート)」の一角、「未来のフロア」に展示されており、香りを体験できるコーナーもあります。私はせっかく万博

行ったのに、全く気が付きもせず残念な思いをしています。これから行かれる方、是非お立ち寄りいただき、世界に誇る山形発の技術をご覧いただきたい。

ハッカ



山形新聞 2025. 5. 21 には、「天童市高掬地区に付く高掬ハッカを楽しむイベント、ハッカハラスメントが大石田町次年子のカフェ Umui で開かれた」とありました。そう言えば久しく訪れていないのですが、私の長男が網走で学生生活を送っていた頃、現地の道の駅などでは盛んにハッカ飴が

売られていました。一度食べたら、スッキリした味わいが癖になります。そんな「ハッカ」、実は山形とは浅からぬ縁があります。

江戸時代後期の天保年間、越後国塩沢（現在の新潟県南魚沼市）で「薄荷油」をとっていたことが記録されており、同地には戦国大名上杉謙信が薬草として愛用したという伝説も残っていると。換金作物として、安政年間には岡山県や広島県で栽培が始まりましたが、明治初期にかけて、主産地が山形県に移った後も、北海道への移住者によって北海道での生産が始まりました。1890 年代には、山形出身の石山伝兵衛が旭川市で、会津若松の薬種商だった渡部精司が北見国湧別村四線（現紋別郡湧別町）で、山形出身の小山田利七が湧別村学田農場（現紋別郡遠軽町）で、それぞれ本格的なハッカ栽培を手がけています。「ハッカ」は、水蒸気蒸留によって葉から「薄荷油」を抽出し、さらにこれを冷却して再結晶させ、「ハッカ脳」と呼ばれる複合結晶（主成分は α -メントール）が得られます。1930 年代、日本はハッカ生産で世界市場の約 7 割を占め、アメリカ合衆国製「メンソレータム」などの原料として輸出されていましたが、第二次世界大戦後の 1960 年代には、外国産ハッカが台頭し、さらに石油を原料とする合成ハッカが増え、1990 年代に産業としてのハッカ栽培は、日本でほぼ途絶えました。