



給食会だより

第113号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

米白絞油が、品薄になる理由は？

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 山田 雅太

平成27年度は、米白絞油の価格が高騰している上に、量が確保できないという二重苦に悩まされました。そこで、事務長、事務次長とともに、3月25日に本庄早稲田にある「築野ライスファインケミカルズ株式会社」に視察に行ってきました。

テレビでも紹介されていましたが、米白絞油は玄米6俵から、わずか2本の油しか採れません。工場では、最初に原料ヤードを見学しましたが、山と積まれた米糠がありました。米糠は、国内産と外国産があります。絞るときは国内産は国内産のみで油を採るそうですが、お米のトレーサビリティ法では、米糠は対象外だそうです。従って、国内産地のトレーサはできないということです。また、油にしてしまうと国内産も外国産も品質は変わらないという話でした。

見学した工場では、米糠から原油までを生産し、和歌山工場で精製して、もう一度こちらに搬送しているとのことでした。なぜ、こちらで精製しないのかとお聞きしたところ、精製にはこの何倍もの敷地と複雑な機械が必要とのことでした。こちらの工場にあった原油まで生産する機械(右図)も、宇宙ステーションのような機械でしたから、きっと、複雑で、規模ももっと大きいのでしょう。ちなみに、和歌山県の工場は、中は見せてもらえず、外から解説を聞くだけということでした。

見学を終えて気が付いたことは、米白絞油は原料から製品になるまでの歩留まりが悪いということです。玄米から米糠までは8%、米糠から原油になるまでは18%、更に原油から米白絞油になるまでの歩留まりは65%です。胡麻や大豆は、その原料に油分が40%も含まれていますが、米油の油分は20%しかありません。そのため、複雑な抽出法を取らなければならないのです。米白絞油が高価なのは、抽出に手間がかかるからということです。

価格が高くなるもう一つの理由が、テレビ番組で取り上げられたように健康に良いとされる成分が多く含まれていることです。まず、トコトリエノールというスーパービタミンEが含まれています。これは、普通のビタミンEに比べて50倍の抗酸化力があり、動脈硬化の予防に大変良いということです。また、γ-オリザノールが豊富で、ストレス改善、コレステロールや中性脂肪の予防に効果があるということです。なんと、競走馬はストレス解消のために、米油を飲んでいるそうです。さらに、食べるだけでなく塗るだけでカサカサ肌が改善するということで、米油を美容液代わりに使う人もいるとのことでした。話を聞いていると、これは買わなくてはいけないと思ってしまう商品なのです。

さて、それでは、「平成28年度も品薄になるのでしょうか？」と最後に聞いてみました。28年度は、生産体制も整い、値段が落ち着くだろうとのことでした。これ以上テレビで取り上げられなければ・・・。

皆さん、この記事を読んで、米油を買おうなんて思わないでください。米白絞油は、子どもたちの給食のために大切に使いましょう。



＜米糠を板状に加工する工程＞




＜米油を抽出する工程＞

新緑が目眩しく、吹く風が爽快に感じられる今日この頃、皆さんはお元気でお過ごしのことと思います。一年生子どもたちも、学校生活に少しずつ慣れ、給食時間は、一層楽しくにぎやかなことだろうと想像しています。


5月以降の **物資選定委員会、献立決定委員会の日程** をお知らせいたします。

開催月	物資選定委員会	献立決定委員会
5月	12日(木) 14:30	20日(金) 14:30
6月	10日(金) 14:30	開催なし
7月	開催なし	20日(水) 14:30
8月	9日(火) 14:00	22日(月) 14:00
9月	8日(木) 14:30	16日(金) 14:30
10月	13日(木) 14:30	20日(木) 14:30
11月	11日(金) 14:30	18日(金) 14:30
12月	8日(木) 14:30	16日(金) 14:30
1月	13日(金) 14:30	23日(月) 14:30
2月	9日(木) 14:30	17日(金) 14:30
3月	13日(月) 14:30	23日(木) 14:30



4/12 (火)
物資選定委員会
見本品選定の様子

◇会場は両委員会とも
中原市民館です。



4/21 (木)
献立決定委員会
6月分の新献立
の紹介・試食

(左) ボイル野菜・和風かつおドレッシング
(中) さけのみそ焼き (右) ボイル野菜・ごまみそだれ

上の表のように給食実施月の2ヶ月前に献立決定委員会が、1ヶ月前に物資選定委員会がそれぞれ開催されています。6月と7月に行われていないのは、8月はまるまる給食がないからです。その献立決定委員会(H28.3.24)において内容が決まってから **物資が学校に届くまで** の給食会の動きを、5月分を例に日程に沿って紹介します。

例えば見積提出日(4.5)に入札で決まるものには、生クリーム、調理用牛乳、でん粉、砂糖、豆板醤、チリパウダーなどがあります。物資選定委員会(4.12)では豚肉やとり肉、ハンバーグ、コロッケ、まぐろ缶詰、大豆、和風ドレッシング、りんごゼリー、冷凍中華麺、米粉、スライスチーズなどの25品が選ばれました。配達日指定(4.26~28)とは別に、お肉や野菜など生鮮食材は当日朝に届くように手配をしています。

