リーダーたちの本棚 VOL.76
Leaders as Reader

企画・制作 朝日新聞社広告局 広告特集

L【率いる】Leading
米の未来を開く 環境と健康の価値

祖父の代から営む精米機の販売業と修理業を10代から手伝っていた雑賀さん。機械の扱いに長けていたため、客たちから「精米機の名医」と呼ばれた。26歳の時に石つぶが除ける石抜き機を発明し、以後も計量包装機や米のおいしさを測る計測機など様々な機器を考案。1991年には白米の表面を覆う「肌ヌカ」を取り除いて無洗米にする技術を開発した。

「無洗米の開発のきっかけは、淡路島への家族旅行でした。船で紀淡海峡を渡る際、海が黄土色に変色しているのを見て、米のとぎ汁が汚染の一因であることに気がつきました。白米の表面には、粘着性の強い肌ヌカが残っています。これを除けば研ぐ必要がなくなり、環境汚染を避けられる。そのためには水を使わずに肌ヌカを除く技術が必要で、実現までに10年以上を要しました。ヒントをくれたのは、ある時ズボンについてしまったチューインガム。はがれにくいチューインガムを取るには、別のチューインガムをつけるといい。この発想をもとに無洗米機を完成させました」

無洗米機で精米した米は、その製造方法にちなんで、「BG無洗米(Bran=ヌカ Graind=削る)」と名付けられた。

「新しい概念の商品だったので、当初は『薬でさらしているのではないか』『無精者のための米を作ってけしからん』などとされました。環境のためだと言っても変わり者扱いされましたが、しだいに理解されるようになりました」

ちなみに、無洗米を製造する際に回収される肌ヌカは、「米の精」という商品になり、肥料や飼料として循環型農業に有効利用され美味な作物の成育や家畜の健康に寄与している。

ブランド化により海外でも売れる

続いて取り組んだのが、「金芽米」だ。栄養価は高いがおいしくない米ヌカをどうにかできないかと考えてきた雑賀さんは、長年培ってきた精米技術を応用し、白米でありながらビタミンやミネラルを含み、旨みもある「亜糊粉層」を残す精米法を完成させた。さらに昨年は、「金芽ロウカット玄米」を開発した。

「元禄時代以前は水車が普及しておらず、『もみ米』を手で搗いていました。私もそのように搗いてみると、米が割れるものの、食べにくく消化が悪い『ロウ層』を除くことができた。もみ搗きは骨の折れる作業で、昔の人はなぜそうまでして食べたのかといえば、滋養や健康面の源だったからです。その食文化を復活させようと、ヌカの栄養分そのままに米を割ることなくロウ層を除く技術を開発しました」

日本では米の消費量が減り、TPPが締結されれば厳しい価格競争が予想される。雑賀さんは、「無洗米のような、環境負荷の低減という付加価値、金芽米や金芽ロウカット玄米のような、滋養や健康面の源という付加価値があれば、恐れることはない。ブランド化によって海外でも高く売れ、そうすれば休耕地の問題も解決される」と、力強く語る。

アイデアと発明意欲は81歳の今も尽きず、まだ明かさないが、新たな開発に取り組んでいるという。

「日本の米文化の発展に貢献し、人々の健康増進に貢献することは、天が私に与えた使命だと思っています」

ウェブ広告朝日
■朝日新聞社広告局ウェブサイトでは、雑賀慶二さんが語るリーダー論を紹介しています。
http://adv.asahi.com
朝日新聞 広告 検索

東洋ライス 代表取締役社長
雑賀慶二(さいかけいじ)さん

1934年和歌山県生まれ。中学卒業後、精米機の販売・修理を行う家業に従事。1961年東洋精米機製作所を設立。63年財団法人雑賀技術研究所を設立し会長に就任。85年東洋精米機製作所社長に就任。2005年トーヨーライス社長に就任。13年3月、両社を合併し東洋ライスを設立、同社社長に就任。

R【読む】Reading
お米の健康作用を読書で確認

「BG無洗米」「金芽米」「金芽ロウカット玄米」など数々の米のヒット商品を生んでいる東洋ライス。開発者は、精米一筋60余年の雑賀慶二さん。「年中お米のことを考えています。読む本もお米に関する本ばかり。お米の潜在能力を科学的に解き明かす本などを読み、昔から信じてきたことの裏付けを得たり、新商品の開発の参考にしたりしています」

新たに知った玄米の潜在能力

和歌山の実家は精米機の販売と修理を行い、私は機械の部品をおもちゃがわりにして育ちました。ところが、戦時の空襲で家も蔵も消失。戦後、父は精神的なショックから働く気力をなくしてしまいました。長男の兄は勉強を許され、弟は幼なすぎる。国民学校(小学校)6年生の私が山菜を摘んだりうなぎを獲ったりして一家を助けました。どうにか中学は出たものの、家業は沈んだまま。自分がなんとかせねばと、配給米の精米を始めました。精米店は1回分の配給米は少量すぎて精米してくれなかったので、家にあった中古の精米機を活用してわずかでも搗けるようにし、「米一升から搗きます」と近所中に貼り紙もしました。これが大盛況。家族も手伝ってくれるようになりました。精米機の販売と修理も軌道に乗った頃、「ご飯に混じっている小さな石を取り除く機械が何とか出来ないものか」という消費者や米穀店の悩みを受けて、石抜き機を発明しました。発想のヒントは、子供の頃、母親に頼まれてよく買いに行った箱入りのカツオの削り節。箱をトントンとたたくと、薄い削り節はふわっと浮き、堅い削り節は箱の底に沈む。その原理も参考にしました。以後もお米の新たな価値を生む精米機を開発し、傘寿を迎えた昨年は、玄米の表面を覆っている「ロウ層」を均等に取り除く技術を開発。栄養価はそのままに、不味(まず)さ、消化性の悪さを解消しました。

玄米は昔から栄養豊富なことで知られていますが、近年は新たな可能性も発見されています。長崎の原爆投下で被爆した病院の職員と患者が、玄米と天然味噌(みそ)と天然塩を中心とした食事によって原爆症を乗り越えたというエピソードを知り、米一筋の私にとっては大変心強く、さらに興味を広げて「免疫」に関する本を読みました。

その一冊が、『見えてきた がんを治す免疫 アレルギーとがんの治療最前線』です。免疫学者である著者の研究グループが、「免疫の働きを強化すれば、がんを治すことができるかもしれない」という考え方から、NKT細胞という免疫細胞を使ったがん治療の臨床試験を実施。「転移や再発を抑える」「抗がん剤治療よりも副作用が少ない」といった成果を得たという内容です。免疫の力というのは大したものだと改めて思いました。

「金芽米」に関する マウス実験に興味津々

『新発見! 免疫をパワーアップさせる夢の物質「LPS」「病」になる人、ならない人を分けるもの』も、免疫に関する本です。生物が生まれながらに持っている「自然免疫」の役割を担う「マクロファージ」のパワーを解き明かします。マクロファージは全身のすべての組織に存在し、細菌やウイルスなどの病原体が体に侵入すると、即座にキャッチし、食べてくれる細胞です。本書に、マクロファージを活性化させる物質「LPS」を多く含有する食品として「金芽米」が紹介されています。玄米には、栄養やおいしさが詰まっている100分の1ミリくらいの「亜糊粉層」がありますが、従来の精米機では、その層がヌカと一緒に取れてしまっていました。当社開発の精米機で亜糊粉層を残すことに成功したのが金芽米です。本書には、金芽米によるマウスの実験結果なども示されていて、健康効果の科学的な裏付けをうれしく読みました。

『科学の先 現代生気論』は、自然治癒力を最大限に生かして心と体の健康を維持することの大切さを伝えます。「進化の過程から考えて、腸管の発達こそが人間の進化をリードし、本能的欲望の根源である」「腸内環境が人間の感情の8、9割ぐらいに関係している」といった考察には新鮮な驚きがありました。

最後は、10代の頃に読んだ『坊っちゃん』を挙げます。天真爛漫(らんまん)で思ったことをストレートに口にする主人公「坊っちゃん」が、まるで自分みたいだと思った覚えがあります。正直すぎて変わり者扱いされるところも(笑)。性格は今も変わりませんね。

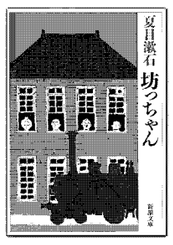
私は中学しか出ていませんが、学校では教えない「拡散思考」によってこれまでやって来ました。学校教育では、意識を集中して短時間のうちに記憶したり問題を解いたりする訓練をします。それに対して拡散思考は、長い時間をかけてふわーっと考える。そのおぼろげな考えが、過去の経験や目の前の事象と結びつき、ある時パッとひらめく。石抜き機など数々の発明もそのようにして生まれました。読書経験も拡散思考の大事な一要素になっています。(談)

雑賀慶二さんのおすすめ本棚

『見えてきた がんを治す免疫 アレルギーとがんの治療最前線』(技術評論社)
谷口克・著
免疫学者で「NKT」細胞を発見した著者が、免疫の仕組みを解説。がんやアレルギーなどを免疫を利用してどう治していくのかをわかりやすく紹介する。

『新発見! 免疫をパワーアップさせる夢の物質「LPS」「病」になる人、ならない人を分けるもの』(ワニ・プラス)
杣源一郎・著
タニタ食堂でも提供されている「金芽米」に豊富に含まれる「LPS」。免疫強化や健康増進に効果を発揮するこの物質をどう上手に取れば良いのかを解説。

『科学の先 現代生気論』
(キラジェンヌ)渡邊昌・著
「人間とは? いのちとは何か?」。人智を超えた力を認める「生気論」や様々な生命現象の不思議を、医学者として50余年を過ごした著者が改めて考察する。

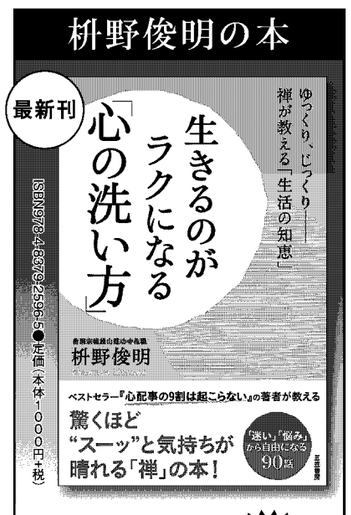


『坊っちゃん』
(新潮文庫)夏目漱石・著
松山中学在任当時の体験を背景とした夏目漱石の初期の代表作。物理学校を卒業後、四国の中学に赴任した直情径行の青年"坊っちゃん"が繰り広げる物語。

三笠書房
千代田区飯田橋3-3-1
◎詳細は⇒http://www.mikasashobo.co.jp
◎(株)ブックライナー〈フリーダイヤル〉0120-398899
(9:30〜19:00)からもご購入いただけます。
三笠書房BOOKSTOREで立ち読みができます!!
http://www.mikasabooks.jp

捨て方 買い方 揃え方
何を着るかで人生は変わる
しぎはらひろ子 ファッション・プロデューサー
理想のクローゼットがこの1冊で完成!
最新刊

チャートで診断! おすすめブランド一覧付き
ISBN978-4-8379-2600-9
●定価(本体1300円+税)

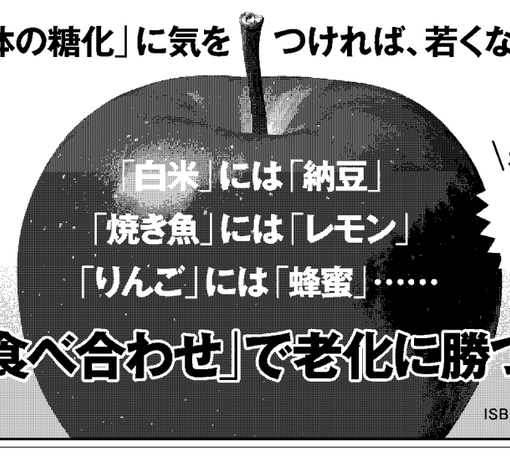
枡野俊明の本
最新刊

生きるのがラクになる「心の洗い方」
ISBN978-4-8379-2595-5●定価(本体1000円+税)
心配事の9割は起こらない
30万部突破のベストセラー!
ISBN978-4-8379-2508-8●定価(本体1200円+税)

茂木健一郎
頭は「本の読み方」で磨かれる
見えてくるものが変わる70冊
5万部突破!
ISBN978-4-8379-2593-4●定価(本体1300円+税)
頭のいい人は、何を、どう読んでいる?
☑「話のネタ」にしたい本を選べ
☑「知的な付加価値」をつくれる人
☑「積ん読」も、確実に脳の肥やしになる——その理由
☑今、読んでいる本が、「あなたはどういう人間か」を物語る

写真©富本真之
反響、続々!
言葉には"経済価値"がある——まさにそのとおり。さっそく「この本ですすめられている人生の財産になる厳選書」に、チャレンジしようと思う。——40代 男性
「質のいい文章」がこんなに脳を鍛えるなんて!「1日10ページから始めよう」というメッセージに、励まされます。——30代 女性

NHK 285枚の迫力写真で感動の旅へ!
ISBN978-4-8379-2597-2●定価(本体1300円+税)
最新刊
世界で一番美しい瞬間
NHK『世界で一番美しい瞬間』制作班 編
NHK・BSプレミアム 大人気番組の待望の書籍化

図解 「1食1食の積み重ね」——それが人生なのです。
12万部突破!
医学博士 済陽高穂
40歳からは食べ方を変えなさい!
1 40歳からの「体に効く食材」が、これ!

2 主な「栄養分」、「効能」が早わかり!
3 最高の「食べ合わせ」まで一目瞭然!
「体の糖化」に気をつければ、若くなる!

「白米」には「納豆」
「焼き魚」には「レモン」
「りんご」には「蜂蜜」……
A5判 オールカラー
定価:本体590円+税
「やせる食べ方」「若返る食べ方」が、すぐわかる!
「食べ合わせ」で老化に勝つ!
ISBN978-4-8379-2594-1