



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものをたべよう B

2025.12月2週号

提出日				
12/火	水	木	金	
2	3	4	5	
配達日				
12/火	水	木	金	
9	10	11	12	
翌々週分配達日				
12/火	水	木	金	
16	17	18	19	

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を
日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、
遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、
食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

生活用品

予約米を美味しく食べるためには 精米機のご準備を

いつも美味しいご飯を食べるための必需品です

山本電気(株)

文責 宮尾 岳司(オルター企画部)

米不足への取り組み

2024年、私たちは思いがけない米不足、いわゆる「令和の米騒動」を経験しました。天候不順による収量不足や物流の混乱を背景に、店頭から米が姿を消し、価格高騰も続きました。オルターでも通常どおり米を企画し続けることが難しくなり、多くの会員さんが不安を抱える状況となりました。

そこでオルターは、ベトナムから有機米を緊急輸入し、とりあえずの米不足対策を行いました。さらに事前予約制で安定的にお届けする「予約米」の仕組みを整えました。混乱の中でも食卓を守りたい、その思いから始まった取り組みです。

予約米はすべて玄米でのご案内となります。品目を絞り確実にお届けするためであると同時に、「玄米で保存することで鮮度を保てる」という大きな理由があります。そして、玄米をおいしくいただき、備蓄にも活かすために欠かせないのが、今回ご紹介する山本電気の家庭用精米機「精米名人」です。

玄米で届く理由

白米は精米後2日で酸化し、香りや味わいが失われます。一方、玄米は糠や胚芽が胚乳(白米の部分)を保護するため、短期～中期であれば品質



が保たれやすく、
冷暗所で適切に保管すれば数か月後でも
おいしくいただけます。

「玄米で保存し、食べる直前に精米する」という方法は、保存性・食味・酸化の課題をまとめて解決できる非常に合理的な手段です。その考えにもとづき、予約米は玄米のままお届けしています。したがって精米機がオルター会員にとって必需品となっています。

家庭用精米機は「かくはん式」が最適

家庭用精米機には主に次の3方式があります。

①かくはん式

回転する羽根でお米同士を擦り合わせて精米する方式。構造がシンプルで小型化しやすく、掃除が簡単。熱が出にくく、米の劣化を防ぎやすいのが最大の特徴。

②圧力式

圧力をかけて米同士を押し付け移動させながら削る方式。碎米が出にくく均質に仕上がる反面、米に熱がかかりやすく、本体が大型・高価になります。構造が複雑で掃除も手間。

※よく利用される業務用のコイン精米器の多くは摩擦式です。

コイン精米は短時間で大量の精米が可能ですが、熱が加わりやすく風味が落ちることがあります。また袋単位で精米するため、保存中に白米が酸化します。

山本電気の「精米名人」は「かくはん式」を採用しています。山本電気は、自動車や掃除機向けに高品質なモーターを提供してきたメーカーで、耐久性に優れるだけでなく、モーターのマイコン制



御技術を精米機に応用。かくはん式で起こりやすい碎米(米の割れ)や騒音を軽減しつつ、5合を約2分30秒で精米できる家庭用では業界最速クラス(※メーカー調べ)のスピードを実現しています。また、家庭用かくはん式精米機を業界で初めて製造したメーカーでもあります。

白米のおいしさを左右する最も重要な点は、精米中に熱で米を劣化させないことです。この課題をクリアし、耐久性・スピード・手入れのしやすさを兼ね備えた山本電気の精米機は、非常に優れた品ものです。

玄米の保存方法も大切

玄米が酸化・劣化していると、食べる直前に精米しても十分なおいしさが得られません。お米の保管は、「低温・低湿・遮光・密閉」が基本です。購入時の袋のまま放置するのは避けてください。届いたらすぐに開封し、小分けにして密閉容器へ移し、冷暗所で保管してください。可能であれば冷蔵庫保管が望ましいです。パッキン付きで密閉性の高いウイルマックスの鮮度保持容器の活用もおすすめです。

Q&A

Q: 分つき米、胚芽米、無洗米モードの活用方法は?

A: 分つき米・胚芽米は、有害な発芽毒(アブシジン酸)の問題があるためおすすめしません。無洗米モードは安全性には問題ありませんが、過度な精米により旨味が損なわれる可能性があります。

Q: 玄米は白米のように酸化しませんか? 玄米が酸化しても胚乳(白米)は無事ですか?

A: 精米後の白米のように急激には変化しませんが、玄米も時間とともに酸化します。

玄米の脂質は約2~3%で、白米の胚乳脂質(約0.5~1%)より多いため、保管状態が悪いと白米より酸化しやすい場合があります。

玄米の酸化が進むと、間接的に胚乳にも酸化の影響が及びますので、保管には十分ご注意ください。

山本電気の家庭用精米機「精米名人(DOS-RP11)」

●材質

蓋:PMMA(メタクリル)樹脂
本体:ABS樹脂 底吸盤:CR(クロロブレンゴム)
カゴ:SUS304
羽根:SUS304 / PP
コード:PVC
糠BOX:PP樹脂 / 計量カップ:PP樹脂
本体サイズ:幅20cm×奥行27.4cm×高さ23.8cm

本体重量:約3.1kg

付属品:取扱説明書、計量カップ

消費電力:300W / 電源・交流:100V・50-60Hz

定格時間:10分 / 電源コード有効長:1.4m

生産国:日本製

容量:1合~5合

精米時間:2分30秒(5合白米コース)

精米機能:3分、5分、7分、白米、胚芽米、無洗米