玄米全粒粉 WHOLE GRAIN

ブラックジンガー「有機」でリニューアル

玄米、黒大豆とも国産、有機の原料に切替わりました。

(株)シガリオ

文責　西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク　オルター 代表)



ブラックジンガー開発者・故 豊藏 康博前会長

有機で再登場

オルターカタログ2010年11月２週号で「世界で初めて酸化を極力抑えた玄米全粒粉」とご紹介したブラックジンガーの原料が、嬉しいことに本年２月より有機栽培の玄米と黒大豆に切替わりました。

ブラックジンガーの健康パワーについては上記のカタログ記事にて詳しくご紹介しているとおりです。しかし、その原料がかつて一部にあった無農薬のものがなくなったため、オルターとして改めて無農薬のものを使ってほしいと再三にわたって働きかけてきました。とくに３・11福島原発事故のあとは、産地が不明確、１Bq/kgによる放射能検査の協力が得られないということで、やむをえず企画を見合わせていました。

しかし、このたび、オルターが１Bq/kgを超える可能性があるとしている放射能汚染可能性地域ではない、滋賀県および秋田県の有機玄米、北海道の有機黒大豆へと使用原料を変更していただくことができましたので、カタログ再登場とさせていただくことになりました。

腸の健康に役立ちます

ブラックジンガーの開発者は、シガリオの故 豊藏 康博前会長です。玄米を特殊な形状の窯で蒸しながら遠赤外線による焙煎を行い、石臼原理を用いて高速回転による特殊粉砕を行い、酸化を極力抑えた玄米全粒粉を世界で初めて製造しました。この方法によって、玄米のγ－オリザノールから抗酸化活性の高いフェルラ酸（ビタミンＥの前駆体）が発生し、３～５年は酸化しないブラックジンガーが完成しました。

ブラックジンガーには「多孔質なので、体内の毒素を吸着して排泄することができる」「高エネルギーの黒体で、身体の中から温める。また、免疫力を高める」という特徴があり、腸の健康に役立ちます。

酸化しにくい玄米粉

豊藏さんは若い頃パンが好きで、パンをお米で作れないだろうかと考えました。「米が粉食の素材として使えたら、小麦より米のほうが栄養的にも優れており、輸入小麦にも頼らずパンやパスタを作れ、ひいては世界中を米の粉の文化に置き換えるのも夢ではない。米は連作がきく。反収は小麦の１.５倍、栄養的にも優れている。来るべき食糧問題の解決にもなる」と考えたそうです。社名のシガリオとは「粢芽莉穂（黒米が芽から穂になるまで）」という意味からきています。

開発を始めて、ぶつかった大きな壁はまさに酸化の問題でした。酸化しない、β化しない、多目的利用ができて、保存ができて、栄養分も損なわれず、おいしいという条件をクリアするのに、じつに28年も費やしました。豊藏さんは、酸化を極力抑制できる玄米の粉化に世界で初めて成功なさったのです。完成してみたら、昔から知られている黒焼きを蒸し焼きと同時に作るということで、まさにコロンブスの卵なのですが、大変な年月と費用がかかったのです。

シガリオの プレミアムブラックジンガー　玄米香琲、黒大豆香琲

●原料

プレミアムブラックジンガー　玄米香琲（ボックスタイプ、ファミリータイプ）

有機玄米 ……大潟村自然農法研究会［秋田県／有機認証 社団法人秋田県農業公社認定］

会長 伊藤 広重　斎藤 金昭　今野 逸郎　鎌田　功　田中 順悦　佐々木 信夫　高階 聖人　森田 聖悦
中山 さおり　畠山　清　田村 正昭　前田 康久　今野　諭　加藤　純　大澤 祐一
岸本 茂義　杉山 清一　金子　拓　白戸 浩栄　生田 勝弥　桜田 宏誠　鈴木 宏之
工藤 郁子　武石 浩文　勝田 修弘　末田 盛彦　佐藤 伸司　後藤 幸三
田中 龍生　大森 祥光　加藤 俊美　佐藤 和夫　高橋 浩人　佐藤 貞一郎

……高尾 俊壱［滋賀県／有機認証 公益財団法人自然農法国際研究開発センター認定］

プレミアムブラックジンガー　黒大豆香琲（ボックスタイプ、ファミリータイプ）

有機黒大豆 ……早川 仁史［北海道／有機認証 公益財団法人自然農法国際研究開発センター認定］

●製造工程

1. 計量、異物除去
2. 洗米、水切り
3. 蒸らし
4. 乾燥
5. 遠赤焙煎
6. 冷却、乾燥
7. 粉砕（セラミックの石臼使用）

遠赤焙煎には、豊藏さん発明の特殊な形状の窯（ガス利用）が使われています。また石臼原理の精粉法によって、栄養成分の損傷も最小限度です。コンピューター制御で焼け具合を管理しています。芯までは焙焼せず、微妙な仕上げは人の目で調整していて、丁寧に手間をかけて作っています。この独自の技術で15ミクロンという超微粉化をしています。

携帯用の小袋に充填する際は、微粉末が舞い上がらないように水蒸気を加え、粉末をひっつけて乾燥してから袋詰めを行います。この際、顆粒化するための、食品添加物は使っていません。

●使い方

- スプーン１杯もしくは小袋（2g）１～２袋をお湯に溶かして、コーヒーのように飲む。１日3回ぐらいが目安。
- 野菜、果物とブラックジンガーで朝食に。アイスクリーム＋ブラックジンガーもよく合います。
- ダイエットに効くといって、いつもの食生活に
- プラスしたのでは効果はありません。食間や食前に飲んで、満腹感を得るのがポイントです。



P21で、シガリオのプレミアムブラックジンガー玄米香琲、黒大豆香琲をご紹介。