

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2008-200023

(P2008-200023A)

(43) 公開日 平成20年9月4日(2008.9.4)

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006.01)

F1

A23L 1/10

A

テーマコード(参考)

4B023

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2007-77821(P2007-77821)  
(22) 出願日 平成19年2月22日(2007.2.22)

(71) 出願人 502120929  
有限会社マインドバンク  
長崎県佐世保市藤原町3番8号  
(72) 発明者 下山 俊雄  
長崎県佐世保市藤原町3番8号  
Fターム(参考) 4B023 LC09 LE02 LG01 LK15 LL01  
LP02

(54) 【発明の名称】 蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法。

(57) 【要約】

【目的】 本発明は無洗米をより美味しく、より栄養価を高く、より保存性を良く、より安全に、より楽しく、付加価値を高めた蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法に関するものである。

【構成】 精白米の糠を除去した無洗米に固形化していない流体状の蜂蜜を混ぜて、その蜂蜜の粘着性を活用して、粉末にした美味しい食材や健康に良い食材や美しくなる食材や香りの良い食材などの各種飲食材を無洗米の各米粒に接着コーティングした蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法。

**【特許請求の範囲】****【請求項1】**

精白米の糠を除去した研がずに炊ける無洗米に固形化していない流体状の蜂蜜を混ぜて付加し、粘着特性がある蜂蜜を接着剤として、粉末にした美味しい食材や健康に良い食材や美容に良い食材や香りの良い食材などの飲食材を無洗米に混ぜて、粉末飲食材と蜂蜜で無洗米の米粒を覆う付加価値の高い無洗米にする方法であるし、または先に蜂蜜と各種粉末飲食材を混ぜ、その後無洗米と混ぜる方法をもある蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法。

**【請求項2】**

蜂蜜を使った無洗米に含まれる熱に弱いミネラルやビタミンなどの栄養分が炊飯熱で破壊することを減少するため食塩や澱粉などの熱破壊減少剤等を蜂蜜や無洗米に混入することを特徴とした請求項1記載の蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法。

10

**【発明の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

日本人の主食である米の需要は近年減少傾向であるが、精白米の研ぎ汁に起因する河川や海洋などの環境汚染や米を研ぐ必要がなく手を濡らさなくてすむなど生活の利便性の希求により無洗米の需要が増加しています。

**【0002】**

本発明は無洗米をより美味しく、より栄養価を高く、より保存性を良く、より安全に、より楽しく等、無洗米の付加価値を向上させた蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法に関するものである。

20

**【背景技術】****【0003】**

従来、精白米の糠を機械的手段などの各種技術で除去した無洗米はそのまま白米の状態です炊飯し食されることが一般的であって、無洗米の状態ですミネラル等を付加した技術は、弊社が先に特許出願している発明の名称「海水ミネラル分を付加した無洗米の製造法」であった。

**【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

玄米の精白米加工、精白米の無洗米加工と加工段階的に米自身が本来有している栄養分は削減されており、食する時点では栄養価の低い成分の米であったし、弊社開発の発明の名称「海水ミネラル分を付加した無洗米の製造方法」の海洗米については海水の塩分を含むため血圧の高い人などには不向きであった。

30

**【0005】**

無洗米の美味しさの格差については米の品種や生産地や生産者や生産年度などによるものに過ぎず、それ以上の変革的な食味や食感を味わい楽しむことは出来なかった。

**【0006】**

精白米や無洗米の精米後の賞味期間は夏場は1ヶ月程度、冬場は2ヶ月から3ヶ月程度と言われており、賞味期間が短く長期保存が困難であったし、災害時などでの保管米としての運用も出来なかったし、加工して長期保存する場合には防腐剤など安全性に問題がある物質の使用や特殊加工容器の使用を余儀なくされていた。

40

**【課題を解決する手段】****【0007】**

本課題を解決する基本的手段を説明すれば、

請求項1については、精白米の糠を除去し研がずに炊ける無洗米に固形化していない流体状の蜂蜜を無洗米の各米粒に混ぜて、その粘着物質である蜂蜜を接着剤として活用し、粉末にした美味しい食材や健康に良い食材や美しくなる食材や香りの良い食材などの各種飲食材を無洗米に混ぜて付加し、粉末飲食材と蜂蜜で無洗米の各米粒を覆った付加価値の高い無洗米にする方法であるし、また先に蜂蜜と各種粉末飲食材を混ぜて、その後無洗

50

米と混ぜる方法も含む蜂蜜をベースとした無洗米の製造方法である。

【0008】

請求項2については蜂蜜や付加する粉末飲食材に含まれる熱に弱いミネラルやビタミン等の栄養分を炊飯熱での破壊を減少するため、食味を悪化させない程度の食塩や澱粉などの熱破壊減少剤を混入する方法である。

【作用】

【0009】

本発明の作用を述べると、

請求項1については、蜂蜜の特性は栄養価が高く、食物の消化吸収を良くし、強力な殺菌作用や抗酸化作用等の多岐の効能があるが、この蜂蜜を無洗米に混入して各米粒を覆い、さらに蜂蜜の粘着性を活用して粉末状態の各種飲食材を接着コーティングする作用である。

10

【0010】

請求項2については、熱に弱いビタミンなど栄養成分の炊飯熱による破壊を減少するために、食味を悪くしない程度の食塩や澱粉など栄養分の熱破壊減少剤を蜂蜜をベースとした無洗米に混入する作用である。

【発明を実施するための最良の形態】

【0011】

請求項1についての具体実施例を述べれば、

(イ) 気温が低い場合には暖めて流体状態にした蜂蜜を糠を除去した無洗米約1キログラム当りに約5グラムから30グラム程度の量を入れてよく混ぜた蜂蜜を付加した無洗米の製造方法であり、以後は仮称蜂蜜米と記述する。

20

(ロ) 上記、蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にしたお茶を混入してよく混ぜ合わせた蜂蜜ベースのお茶米とする。

(ハ) 蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にした海藻を混入してよく混ぜ合わせた蜂蜜ベースの海藻米とする。

(ニ) 蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にした薬草を混入してよく混ぜ合わせた蜂蜜ベースの薬草米とする。

(ホ) 蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にした果実を混入してよく混ぜ合わせた蜂蜜ベースの果実米とする。

30

(ヘ) 蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にした栄養材を混入してよく混ぜ合わせた蜂蜜ベースの栄養米とする。

(ト) 蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にした美容材を混入してよく混ぜ合わせた蜂蜜ベースの美容米とする。

(チ) 蜂蜜を付加した蜂蜜米に粉末にした各種の美味しい食材や健康に良い食材や美容に良い食材や香りの良い食材を混入付加して良く混ぜ合わせて蜂蜜ベースの各種2付加価値米とする。

【0012】

請求項2についての具体実施例を述べれば、

(イ) 塩分にはミネラルやビタミンの破壊防止作用があると言われており、無洗米一キロ当たり約1グラムから15グラムの食塩を混入して良く混ぜ合わせる。

40

(ロ) ジャガイモやサツマイモなどに含まれる澱粉はビタミン等の熱破壊防止に有効と言われており、これらを混入付加する。

【0013】

本発明の蜂蜜をベースとした無洗米は一般的な炊飯器による炊飯方法は勿論のこと、カップ麺と同様に発泡材や紙などのカップに入れ、食する時にはカップの蓋等を開けて適量の水を注いで電子レンジにて約10分から15分程度炊飯するインスタント的使用方法も可能である。

【0014】

美味しくないと古米を蜂蜜米や各種粉末飲食材を付加した高付加価値のお米に加工する。

50

**【効果】****【0015】**

本発明により天然の蜂蜜が有する健康、美容、滋養、美味、抗酸化、殺菌などの様々な効果と、それに混合付加される粉末の高付加価値飲食材との相乗作用により、より健康で、より美しく、より美味しく、より楽しい効果を提供するものであり、健康で美しく楽しく明るい社会づくりに大きく貢献するものであります。

**【0016】**

また蜂蜜の有する強力な殺菌作用や消臭作用により防腐剤などの化学物質を使うことなく、より安全性を提供するものであり、特に長期保管が必要な保存米やインスタント食品のカップライス等にはより栄養価が高く、より美味しく、より安全で理想的な食品を提供するものであり、特に災害時等の非常食用としては保存性もよく、栄養価も高いため有効である。

10

**【0017】**

日本国内では大量の古米が冷蔵保存されており、本発明による古米の付加価値化や常温保存法を推進すれば消費拡大や国民の健康増進や強いては保存エネルギーの削減などにも大きく寄与するものであります。