

# コーラ、ミルクに… コメ変身!

新米の季節を迎える中、コメを加工した飲料にも注目が集まっています。コーラやライスマンク、コービー風味など、コメならではの高い栄養価と甘みを生かしたのが特徴だ。主食用の消費低迷が続く中、農家や政府も需要拡大に期待を寄せる。

◇ 特有の味わい  
(秋田産)

「リンゴジュースみたいに甘く、おいしい」

東京都板橋区の回転すし「無添くら寿司高島平店」で、同区



シャリコーラは販売を一時休止するほど人気だ(東京都から寿司高島平店)。

## 豊富な栄養 ■ やさしい甘さ

### ◆ コメを加工した飲料の例

コーラ風味	ミルク風味	コービー風味	ビール
商品名 シャリコーラ	玄米でつくったライスマルク	COSHI-BROWN	プリンセスエール
			
税込み価格 1杯 194円	190円/216円	100円/1620円	310円/507円
問い合わせ先 くらコーポレーション 0120-989-014	キッコマン 0120-120-358	FARMB 0258-77-0810	うめかわ 0234-42-2466

## 玄米焙煎コービー風味も

にむろ斎藤吉野ちゃん(6)は、「シャリコーラ」(税込み94円)を笑顔で飲んでた。回転すし大手くらコーポレーションが7月末に新発売したシャリコーラは、コメや米節を使

った炭酸飲料。コメ由来の甘みがあり、まろやかな口当たりに仕上げた。必須アミノ酸が主成分で、疲労回復などが期待できるという。生産が追いつかず、一時は販売を休止したほどの人気

ぶられた。コメを原料にした飲料の新商品が増えている。最近の傾向は、豊富な栄養価、まろやかな甘さなどのコメ特有の味わいを活かしており、健康志向の人などを中心に関心が高まっている。江戸時代から、米麹で造られる日本酒は「健康の米酒ドリンク」として親しまれ、日本酒の米麹由来の旨味、日本文化そのものでもある。筑波大の北村豊教授(食品加工学)は、「特に玄米の加工品は、食物繊維やたんぱく質、ビタミン、鉄分といった豊富な栄養素がとりにやすい」と話す。

## 半世紀で半分以上に

農林水産省によると、1人当たりのコメの年間消費量はピーク時の1982年度には約118%だったが、2015年度は約65%と半分以上になった。このため主食用だけでなく、利用の多様化によってコメの消費基大につながった。主食用以外の作付けを支援し、その面積は08年度の約4万haが15年度には約22万haと5倍以上になった。飲料だけでなく、米粉を使った麺やパスタ、パン、空揚げ粉などの商品も開発されている。

### ◇ 高齢者向けに

キッコマン飲料は、コメで作る乳白色の飲料「玄米でつくったライスマルク」(100円、同216円)を昨年5月に発売した。みりんの製造技術を活用し甘みを引き出した。砂糖を使わずおろし、日ごうよく仕上げた。高齢者向けの栄養飲料としても数多く出ている。

玄米を炭化する「焙煎」したコービー風味の飲料「玄米コービー」も、原料「ワンド米」を使った。加工をまじらわした商品が登場している。新潟県長岡市で地域おこしを手がける「FARM8」が今年10月発売した「COSHI-BROWN」(100円、同1620円)は、原料が順産米「コシヒカリ」の玄米だけ。カフェインが入らないから、コービーを飲めない人にも好評という。

コメを原料に使い、独特の味わいを求めるクラフトビール(地ビール)も増えている。昨年8月発売で、山形県の「ワンド米 つや姫」の米ぬかを使った「プリンセスエール」(300円、同507円)は、山形県庄内町の酒造「うめかわ」が開発した。コメの甘さを活かして醸造したという。