

## パーボイルド米見聞記

岩元 泉

パーボイルド米。ベトナムで長いこと調査をしているが、ベトナムでは聞いたことはなかった。南アジアの研究者ならば常識、東アジアの研究者はたぶん聞いたこともない。つまり、知っている人には何ら面白い話ではないし、無知をさらけ出すようで恥ずかしいが、パーボイルド米の見聞記を書いてみようと思う。バングラディッシュで知りたかったのは、精米所で行うパーボイルドというプロセスがなにか、だった。英語では半ゆでにする（parboil）という意味である。精米所で半ゆでにする？ ということだ。あとから知ったのだが、パーボイルド加工はインド、ミャンマーの西側、パキスタン、中近東などで行われている米の加工法であり、ミャンマー以東にはみられないという。しかし、米の世界的な輸出戦略を持つタイではアフリカ向け輸出米のかなりの部分はパーボイルド米で、パーボイルド米は世界の米の20%ほどを占めるそうである。

バングラディッシュ東部クミラの精米所でパーボイルのプロセスを見せてもらった。見たのは中規模のオーソドックスな精米所だった。村の通りに面した入口からはいると中は広く、機械や倉庫などの建物の向こうに20センチばかりの煙突がある。パーボイルはこの精米所では次のように行われていた。収穫し、脱穀した籾を最初、蒸気で数十秒蒸す。それを容量5～6トンの大きな湯船に1～2晩つける。それを取り出し、広いコンクリートを打った乾燥ヤードで干す。雨が降ればベトナムのノン（編み笠）を大きくしたような覆いで富士山のように盛った籾にかぶせる。ちょうど見学したときも雨が降ってきて、大急ぎでかぶせていた。ここまでがいわゆるパーボイルの過程であろう。このようにして乾燥し



た粳を精米機にかけるのである。精米小屋にはいると二台の機械が据えてあった。まず粳をザルですくって一台目の小さめの機械に入れる。出てきた粳を見ると二割方粳殻がとれている。何だ、性能の悪いもみすり機ではないか、という感じである。次にそれを二台目の機械に入れる。すると四割くらい粳殻がとれている。これを三回くらい繰り返すと、すっかり粳がとれ、いわゆる白米状態になるのである。

ここでその機械から出てきた副産物を見て驚いた。なんと、一台目からヌカが出てきている。そして二台目から粳殻が出てきているのである。パーボイルド加工技術やメカニズムに詳しい人には何でもないことかもしれないが、普通の日本人にはびっくり仰天、理解不能の光景である。なぜヌカの方が先にとれるの？なぜ粳殻が後の機械の先にたまるの？日本の農家が行っている米の乾燥過程とは違うではないか？パーボイルという、収穫した粳を蒸したり、ゆでたりすることが、我々の常識を超えているばかりか、粳殻がとれる前にヌカがとれるというマジックも想像外である

パーボイルド加工技術には熱帯稲作と食文化に関わる理由があることを知った。米粒を硬化させて粳殻の除去を容易にする。カビや菌、害虫の発生を抑える。加熱によってヌカ層にふくまれるビタミンBが米粒内部に移行する。粘りけをとり、食べやすくする、などである。パーボイルド米はバングラディッシュでは一般の家庭で食べるお米である。お祭りやお祝いのときに使う香り米はパーボイル加工は行わない。

パーボイルド米のことをある友人に話したら、それは要するにアルファ化のことでしょう、といわれた。また、乾飯（ほしい）のことではないの、ともいわれた。しかし、プロセスをみると明らかに異なる。

例えば、乾飯（ほしいい、糰とも書く）は糰（もち）米を蒸しておこわにし、これを乾燥させて糧袋という長い布製の袋に詰めたものであるし、アルファ化米は炊いてアルファ澱粉の状態になったお米を、熱風で急速乾燥させて水分をなくす事によってアルファ化したお米のことである。

我々がバングラディッシュの精米所を訪問したとき、雨の中、庭先で足踏み脱穀を行っていたが、多雨地帯で雨天にもかかわらず精米するための技術という面もあるのではないかと勝手に想像したが、お米の精米についてもそれぞれに地域性に応じた加工技術があるものだと感心した次第である。