

過熱蒸気による殺菌・殺虫と鮮度保持技術で、 高品質な輸出を実現する世界初の精米システム

2026年9月17日

株式会社 **ササケ**

“米”とともに130年

サタケは1896年（明治29年）日本で最初に動力式精米機を開発。以来、一世紀以上にわたり、人類の三大主食である「米」「麦」「とうもろこし」を中心に、食品全般に関わる加工機械および食品の製造販売などを行っています。

日本で最初の動力式精米機



米の川上から川下に通じる専門プラントメーカー

中でも核となるのは、創業以来積み上げてきた米の加工技術であり、現在では穀物乾燥調製施設や精米プラントなど、収穫・調製加工・精米の全工程で使用する機械・設備を生産し、国内はもとより世界約150か国に供給しています。また、米加工技術を応用した製粉の分野をはじめ、食品の分野、バイオマス発電プラントなど環境機器に関する分野、高始動特性モータ、光選別機を中心とした産業機械の分野など、時代を見据えた新たな事業展開を行っています。



1

会社紹介

米の川上から川下に通じる専門プラントメーカー

事業分野

・農機



・穀物乾燥調製貯蔵設備



・炊飯食品加工設備



・業務用精米設備



・検査機器



・醸造精米設備



・製粉機器・設備



食品



・非常用保存食



環境



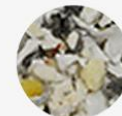
・リサイクル
・再エネルギー

産業

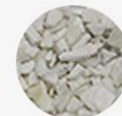


・モータ
・選別加工
・ペレット選別

【粉砕】



【良品】



【不良品】



JAひがしかわ様の導入事例



「水資源」を活かした米づくり

北海道最高峰大雪山連邦「旭岳」の麓に位置する東川町。本町は全国でも珍しい上水道のない町として、全町民が生活用水として旭岳の雪解水「大雪旭岳源水（地下水）」を利用しており、この豊富な水資源（ミネラルウォーター）は農業用水として活用されています。

恵まれた水資源で育った『東川米』は、『魅力あふれる産地づくりと持続可能な東川農業の実現』をめざし、さらに高品質な米として、国内外へ届けるために、新たな品質保持・精米技術の導入に取り組みました。



★ 水稻生産基盤の維持・拡大 と 輸出拡大に向けて

地域の皆様に愛される『東川米』、そして『世界に誇る東川米ブランド』の更なる確立に向けて、東川ライスターミナルが竣工しました。本施設を拠点に、東川米の品質向上と国内外への更なる販路拡大を目指します。



ひがしかわライスターミナル

精米工場 + 米穀乾燥調製貯蔵施設

精米工場

米穀乾燥調製貯蔵施設

年間生産量： 6,200t (玄米)

年間処理量： 16,387t (粳)

JAひがしかわコミュニティ誌

マイ
東川米タウン
Vol.27

発行：東川町農業協同組合
みずとくろす。
JAひがしかわ
商標登録第 5905995 号
JAひがしかわホームページ
<http://www.higashikawa.or.jp/>

輸出推進
目標

年間輸出量
1,200トン
(2026年目標)

輸出先
15か国
(2026年目標)

**東川町に
世界初の
機能を持った
精米工場が完成**

※ 2026年輸出見込み 約 1,350t

6

2 JAひがしかわ様の導入事例

高度衛生良質米製法ライン

常温でも長期保存が可能なお米に

玄米に過熱蒸気をあて、攪拌することで玄米に混入している貯蔵害虫、産み付けられた卵の殺卵及び玄米表面の殺菌を行います。これにより害虫発生被害を削減し、玄米・白米の保存性を向上させ、海外輸出にも大きく貢献します。



機能的健康米製法ライン

高い栄養価を保持した美味しいお米に

通常、精米では「摩擦」による精米が一般的ですが、本製法では圧力の低い新しい精米製法で、微量のヌカ層を残存させ、一般の白米に比べても、「食物繊維」「ビタミン類」「マグネシウム」等の栄養価を多く含み、栄養価を高く保つことができます。



3

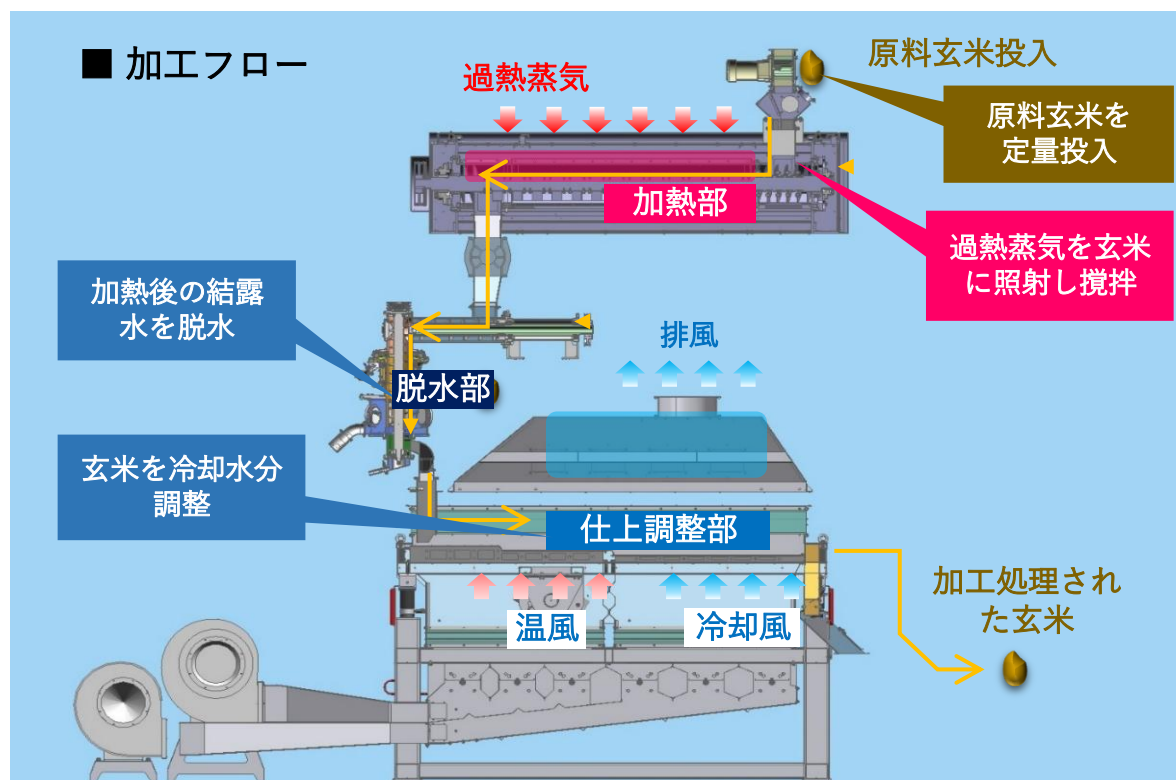
高度衛生良質米製法

玄米殺菌・殺虫殺卵装置 ～東川の『水資源』を過熱蒸気に活用～

「玄米殺菌・殺虫殺卵装置」は、玄米に約250℃の過熱蒸気を照射し、攪拌することで、玄米の表面に付着する細菌等の殺菌、玄米に混入している貯穀害虫の殺虫、玄米表面・内部に産卵している貯穀害虫の殺卵を行います。これにより害虫発生被害を削減し、お米の保存性向上が可能になり、お米の海外輸出にも貢献します。

玄米殺菌・処理加工装置

ロング・ライフ・ライス・プロセス



3

玄米殺菌・殺虫殺卵装置

1

貯穀害虫の殺虫・殺卵

貯穀害虫の成虫・幼虫・卵のすべてのステージで殺虫・殺卵効果が期待できます。

2

細菌・真菌（カビ）の殺菌

玄米の品質を維持しつつ、玄米表面に付着する細菌や真菌（カビ）を効果的に殺菌します。

3

食味維持効果

糠層が軟化し、通年で安定したとう精が可能になります。
薬剤による殺虫処理ではないため、安全で食味や風味を損なうことなく世界に美味しいお米を届けることができます。

4

玄米の食味・食感の向上

過熱処理をした玄米は、吸水性が向上し、通常炊飯しても α 化が進み、柔らかく美味しい炊飯玄米となります。
栄養成分や機能性成分は玄米レベルを維持しています。

導入
メリット

4

機能性健康米製法

ミルコンボヘルシー

“切削”＋“切削”＋“切削”の三段精米

低圧攪拌ロールと切削金網の組合せにより、低い圧力を加えながら米表面の糠層だけを削り取ります。 砕米発生が少なく、米が本来持っている**栄養価を残した精米加工が可能です。**



分析試験項目	玄米	胚芽米	精白米	健康 ひがしかわ米
食物繊維	3.0g	1.3g	0.9g	1.1g
マグネシウム	110mg	51mg	34mg	42.4mg
チアミン (ビタミンB1)	0.41mg	0.23mg	0.10mg	0.21mg
ビタミンE (α-トコフェ ノール)	1.2mg	0.9mg	0.3mg	0.6mg
提供資料	水稻穀粒 日本食品標準成分表（八訂） 2023年		北海道産 ゆめぴりか 一般財団法人機能性健康米協会 調べ 一般財団法人日本食品分析センター測定	

精白米
と比較

約1.2倍

約1.3倍

約2.1倍

約2.0倍

5

高温蒸気を活用した新技術

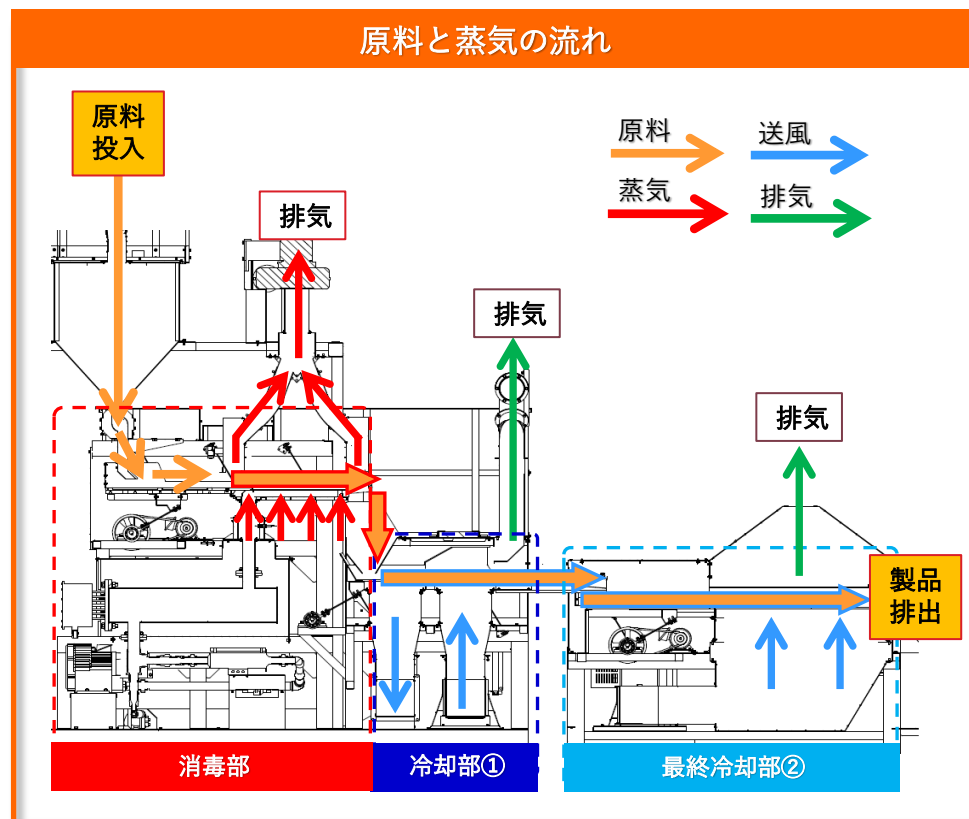
種子蒸気消毒処理装置

高温の蒸気を使用し短時間で水稻種子の表面を加熱消毒する蒸気消毒処理装置を、農研機構※との共同研究成果として開発しました。

従来の薬液消毒や温湯消毒装置に代わる、“環境配慮型”の装置で、安定した品質の種子生産と自動化に対応する“機能性”を兼ね備えた新しい装置です。



※国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)



5

種子蒸気消毒装置

1

高温高湿度の空気で短時間処理

蒸気を使い短時間で消毒処理を行うことで、安定品質の生産が可能です。

2

短時間処理で連続作業が可能

消毒から袋詰めまで連続した作業ができます。

3

清掃時間が少なく作業時間短縮

コンパクト設計により、清掃に関わる時間や費用が削減できます。

4

簡単な運転操作

タッチパネルによる自動運転、稼働データの抽出も可能です。

5

環境負荷と作業負荷を軽減

従来の温湯消毒方式や薬液消毒方式と異なり、排水・薬液の処理を大幅削減します。

導入
メリット

高温蒸気を活用した新技術

高温蒸気を活用した事例

『種子蒸気消毒処理装置』 …（導入事例）ＪＡふらの様

2026年2月17日～4月3日(実稼働日数28日)で6品種、合計77,680kgの水稻種子を消毒処理して順調に秋収穫をむかえました。



6 品種：ななつぼし、ゆめぴりか、おぼろづき、きらら397、えみまる、はくちょうもち

