

「和菓子店の軒数が減る一方で、全国には元気なよい和菓子屋があり、正直心強く感じている」と話すのは、全国穀類工業協同組合の黒田寛理事長。代表をつとめる日の本穀粉が昨年、創業130年を迎え、これまでお世話になった和菓子店を回る中での感想だ。減反制度の廃止や米粉の輸出拡大など、穀粉を取り巻く状況は大きく変化している。黒田理事長に穀粉業界の現状と課題を聞いた。



全国穀類工業協同組合  
黒田寛 理事長

日本の食文化を守る

「2030年までの全国和菓子店を回る中で、実際に自分の目で見て、生の声を聞かせていた。若手の和菓子屋が切磋琢磨（せつさくさくま）する姿などを見る。わが業界も長い日本食文化を守る一翼を担うべきと心強く感じる。最近は大手百貨店で和菓子に関するイベントも多く開催され、全国各地の力強い和菓子屋が業界を盛り上げていく機運があることを心強く思う。」

「原料米」対策が最大の課題

和菓子の原料である穀粉について、全体の生産量は減っているが、「本物志向」というのが、地域産米を使った地産地消の米粉など、差別化された取組みも増えている。現段階では費用対効果（コスト）になっていない

輸出のネックは「価格」

いま、海外からの観光客やインバウンド需要が増え、2020年

の東京オリンピックに向けている。向けていっている。この方が日本の食文化として和菓子を食べる機会が増えている。輸出の期待している。政府が農林水産物の輸出を強化する中で、米粉を重要品

輸出しているが、価格が騰止となり、各都道府県では増産、減産と選択していくと思う。これが各県の競争になっていくだろう。メーカーだけでなく、組合としてある程度スケールメリットを出して大きな生産者団体と組むといった対策を立てていかなければならない。

原料米の共同購入も

全国の組合員が抱える一番の問題は「原料」だ。生産者が加えていたコメから急に違うコメを使った場合、粉体にした時に微妙に物性が変わってくる。一気に変えた

2015年計画で徐々に切り替えていけるよう進めていきたい。

原料の価格改定について、加工用米を使用する酒、加工米飯などは原料の値段が少し上がっても吸収できるが、米菓、味噌やわかれ穀粉（メーカーはなかなか製品に価格を転嫁できない。そうなる

が、種まきの段階だと思っている。これまで穀粉業界は、問題が末端（メーカー）の生の声を聞き対応していたが、今はわれわれ原料メーカーが末端業界に入っていくようになった。原料メーカー、原料が余ってしま

あるという。当社は昨年の新米から、中以上の米粉に10倍サイズを新たに加工し、量目（幅）を持たせてお客さまのニーズに応えている。和菓子以外の新規用途のユーザーの場

輸出しているが、価格が騰止となり、各都道府県では増産、減産と選択していくと思う。これが各県の競争になっていくだろう。メーカーだけでなく、組合としてある程度スケールメリットを出して大きな生産者団体と組むといった対策を立てていかなければならない。

原料米の共同購入も

全国の組合員が抱える一番の問題は「原料」だ。生産者が加えていたコメから急に違うコメを使った場合、粉体にした時に微妙に物性が変わってくる。一気に変えた

2015年計画で徐々に切り替えていけるよう進めていきたい。

原料の価格改定について、加工用米を使用する酒、加工米飯などは原料の値段が少し上がっても吸収できるが、米菓、味噌やわかれ穀粉（メーカーはなかなか製品に価格を転嫁できない。そうなる