

### 主要メーカー動向=日の本穀粉 国産米粉を世界へ普及

特集 2019.02.18 11837号 07面

#### ●フランス向けなど 海外事業室を新設

日の本穀粉は1月、本社営業部を東京都文京区からさいたま市大宮区に移転した。営業部は首都圏、関東から東北、新潟までカバーし、アクセスを含めた利便性から現在の場所に構えた。

穀粉業界の現状について、野尻泰章常務取締役は「1999年の『だんご3兄弟』ブームのころに13万5000tあった米穀粉生産量は、2017年には6万5000tとほぼ半減した。特に上新粉の減り方が大きい」と指摘。要因は「いろいろあるが、少子高齢化と出生数の減少がじわじわ影響している」という。

営業に関して、従来は問屋向けが中心だったが、末端の菓子店への提案を強化する。「味へのこだわりはもちろん、発信力のある菓子屋を見極めてアプローチしていきたい」（高橋良佳執行役員本社営業部長）。生産体制では20年をめどに、すべての生産ラインでFSSC22000認証取得を目指す。

同社は米粉製品の統一ブランド「WAKONA(わこな)」を展開。また、高級和菓子に使用される「薯蕷粉」や「羽二重粉」の販売が伸びている。柏もち、だんごなどに使われる「和み」は、コメの味とコシ、風味が良く、人気が高い。

昨年7月には米粉と和菓子の海外普及を目指し、海外事業室を設置。当面のターゲットをフランスに定める。「パリで活躍する和菓子職人のネットワークを通じて、ほかのEU国や米国にも日本産米粉を広げていきたい」（黒田勝取締役海外事業室長）と意気込む。

昨年10月には、パリとストラスブルグでパン・洋菓子専門店、料理学校、職業技術所を対象に米粉を使ったデモンストレーションを実施、2日間で約400人が参加した。米粉の説明から始まり、米粉を使った焼菓子、和菓子、洋菓子、パンの作り方を紹介。現地ではどら焼き、桃山、おはぎなどが人気だったという。パリで200年の伝統を持つパン・洋菓子専門店「ポワラーヌ」では、同社の米粉を使った焼菓子を製品化し販売している。