

# 県産米粉 日本博でPR

## パリゲルテンフリー市場狙う

米粉の生産大手「日本の本穀粉」(本社・東京)は、フランス・パリで開かれて  
いる日本博「ジャポニスム

2018」で11、13の両日、  
栃木県産米粉のプロモーション活動を行う。小麦に多く含まれるたんぱく質「グ

ルテン」の摂取を控える「ゲルテンフリー」が広がるヨーロッパに日本の米粉をアピールし、普及を図るのが目的だ。

同社は今年7月、小山市の栃木工場内に「海外事業室」を発足させており、パリでの販売促進は、その第

1弾の事業という。パリには、同社がパンや洋菓子用に開発した米粉の業務用製品「ソワ・リス」を持ち込む。この製品は、県産のうるち米「あさひの夢」から作られ、粒子が細かいのが特徴で、もちもちした食感のパンやしっとりしたお菓子作

りに向いているという。現地では11日にパリの料理学校、13日は老舗のパン店をそれぞれ会場とし、学生やパティシエなどを集めて米粉を使ったパンやお菓子作りを実演する。

では健康志向からゲルテンフリーの市場規模が大きくなっており、小麦の代替品としての米粉の需要も増えているという。黒田さんは「フランスの人たちに、質の高い日本の米粉の良さやお米の文化をアピールしたい」と話している。

、同事業室の黒田勝室長(49)によると、ヨーロッパ