

◎ 地元の米を粉に、和菓子・洋菓子に展開＝日の本穀粉
埼玉で“白こぼと上新粉”、“FARINE DE RIZ SAI 米粉 彩”発売

日の本穀粉㈱（黒田寛社長、本社：東京都文京区、栃木工場：栃木県小山市）は11月上旬に、和菓子用米粉“白こぼと上新粉”と洋菓子用米粉“FARINE DE RIZ SAI 米粉 彩”を発売する。どちらも埼玉県産米100%使用（和菓子用米粉は加工用米、洋菓子用米粉は新規需要米を使用）。同社技術を駆使して開発した。今年、同社は創業130周年を迎えた。改めて、和菓子や洋菓子の需要拡大のために、菓子職人とのコミュニケーションから新商品を開発する。今回、本紙は野尻泰章常務取締役栃木工場長に新商品の開発経緯を伺った。

どうしても和菓子の消費が伸び悩んでいる。象徴的なのが柏餅。柏餅の葉はほぼ中国からの輸入品で、この20年間の輸入量を調べてみた。2000年くらいまでは増減があり、その頃の柏の葉の年間輸入量は5億枚を超える。日本人は年に1人当たり柏餅を約5個食べていたことになる。しかし2015年の葉の輸入量からすると、1人当たり消費量は約2個に落ち込んでいる。柏餅は市場規模で言えば単品では一番大きいものだった。それが減れば上新粉の消費も減る。なんとか盛り返せないかと考えた。

桜餅であれば4月、柏餅なら端午の節句。消費は年に1回のボリュームが大きい。年1回ではなくするのに、「秋柏」に目を付けた。秋柏は万葉集にも詠まれている言葉で、秋口に柏餅を販売することを提案した。和菓子屋さんにも営業が伺い、提案していく中で、「秋なら新米で作ろう」という話になった。しかし、獲れたての新米を上新粉にしたことはない。新米で上新粉を作るとどうしても生地がベタついてしまい、それが嫌がられる。上新粉を作るとき、通常は半年から1年寝かせた米を使用する。しかし、何とかならないかとやってみた。

9～10月に柏餅を売るとして、そこに上新粉を間に合わせるには早場米しかない。そこで、千葉のふさおとめ、ふさこがねを試してみた。そうすると、ふさおとめは粘り気が少なく、ベタつかない新米の上新粉が作れた。さらに、なるべく熱を加えない挽き方で、風味を残すよう上新粉を作った。

最初に作ったのは2014年。この時は加工用

米を作ってもらったほどの量も考えられなかった。和菓子屋さんにも提案したが、最初はなかなか反応が良くない。しかし、和菓子屋さんにもなかなか売れていない状態。「来年にやろう」という話がいくつか出てきた。

結果としては、秋柏ではなく、風味の良い新米の上新粉として採用された。その一つが亀屋万年堂さんの「初穂餅（はつほもち）」。2015年に大ヒットした。新米の上新粉で作った皮に北海道産小豆のこしあん、亀屋万年堂特製のみたらしダレが入っている。1個130円。11月30日までの限定商品で、「新米」と表示して販売している。

千葉のふさおとめ100%使用の上新粉を「いなほ上新粉」と名付けて販売している。28年産からは地域のJAに協力してもらい、早場米の地域で加工用米を生産してもらった。せっかくなので千葉の和菓子に使ってもらおうと提案しており、裾野が広がっている。

和菓子の出荷額をみると1位は京都、次いで愛知、その後に千葉、埼玉と続く。新米の上新粉をまずは千葉で広げ、そこから埼玉に広げていった。当初は「新米の上新粉」という売りだったが、「地元の米の上新粉」というニーズもあった。そこから生まれたのが新商品の和菓子用米粉“白こぼと上新粉”。埼玉産の加工用米を使用した。名称は埼玉県民の鳥「シロコバト」から取った。埼玉では県産農産物を利用した食品を積極的に取り扱う小売、食品製造、飲食店、卸売業者を「県産農産物サポート店」として登録している。当社もサポート店の1つ。11月は「埼玉県産地消月間」で、県もPRを後押ししている。白こぼと上新粉を使用した和菓子の販売も、今まさにスタートしているところだ。

埼玉県では洋菓子店も多い。出荷額は兵庫、愛知に次ぐ3番目。また、洋菓子店の店舗数が一番多いと言われている。団結力もあり、6月には埼玉県洋菓子協会が「彩の国ケーキショー」を開いた。これは、日本最大規模の洋菓子技術コンクール「ジャパン・ケーキショー東京」の予選も兼ねている。彩の国ケーキショーは米粉を使った部門もあり、当社の米粉も使用していただいている。

<4面に続く>

◎ 地元の米を粉に、和菓子・洋菓子に展開＝日の本穀粉
埼玉で“白こぼと上新粉”、“FARINE DE RIZ SAI 米粉 彩”発売

<3面から続き> 洋菓子向けの米粉の開発に向けては、埼玉県洋菓子協会の大橋健二会長（夢菓子工房プブリエ代表）、朝田晋平専務（パティスリーアプラノス・オーナーシェフ）からアドバイスをいただいている。そこから開発したのが洋菓子用米粉“FARINE DE RIZ SAI 米粉 彩”。洋菓子も非常に活発な地域で、米粉の消費を盛り上げるのにも大切だと考えている。どういうマーケットがあり、ニーズがあり、どんな物性の米粉が必要かを考え、ニーズをつなげていった。

どうしたら和菓子、洋菓子を消費者が手に取ってくれるか、そこを改めて考えている。和菓子はチョコレート系に抜かれている。消費者に振り向いていただかなければならない。

課題として、原料がどうしても飼料用米に取られてしまうこともある。特に加工用米は飼料用米の影響で、非常に作ってもらえない。埼玉では全農県本部にも協力しても

らい、米の生産者、農協、当社、和菓子さんが盛り上がるように進めていきたいと考えている。原料調達が非常に難しいが、そこでもう少し動きやすくなれば、和菓子屋さん、洋菓子屋さんにもアピールしやすくなる。

また米粉の規格を作ろうという話がある。しかし「パン用の米粉」「洋菓子用の米粉」「麺用の米粉」というはっきりした基準はない。ガチガチの規格を作ってしまったら、米粉の可能性を狭めてしまう。少し危険だと思う。

当社は今年で創業130周年を迎えた。色々な取り組みをしてきたが、改めて町の和菓子屋さん、洋菓子屋さんと同じ向き合いたい。日の本穀粉のベースは全国の和菓子屋さんによって育てていただいた。求められるニーズを初心に返ってつかまえていこう、本来の仕事に集中しようと話している。日本全国の米を栃木の工場で挽き、日本全国の和菓子屋さん、洋菓子屋さんにも販売していきたい。