

和菓子店・職人を支援

日の本穀粉

穀粉最大手の日の本、
穀粉は、米粉製品を
「WAKONA」ブランドで統一し、和菓子
人気の高まる海外進出
も視野に入れている。
世界中で和食人気に伴
う和菓子への関心の高

まりに対応し、海外進
出する和菓子店や職人
に向け、商品提供など
で支援している。
全国和菓子協会が若
い職人支援のため実施
する「全国コンテスト
「選・和菓子職」優勝

者で結成される「チー
ム和菓子」は、多様な
活動の中で国際交流も
行っている。そこで困
るのが、海外で使用す
る原材料。東京製菓学
校梶山浩司校長らが、
メーカー窓口となり、
同社との関係を深めて
いる。
フランスでの和菓子

普及団体「青遊会」。
清水利伸会長（両口屋
菓匠専務）は6年前か
ら毎年、現地で和菓子
講習会を実施。和食同
様ヘルシーでおいしい
と和菓子人気は高まる
が、原材料アスキの現
地生産にチャレンジし
成功したが、現地に上
質な米粉製粉技術がな
く、WAKONAシリ
ーズが欠かせない存在
という。