

日本の本穀粉 埼玉県産米粉発売記念 和菓子講習会開催

地のものどうしの掛け合わせに挑戦

9月28日、日本の本穀粉株式会社（黒田寛代表取締役社長／東京・文京区）は埼玉県産米粉の発売を記念して、「進化した米粉と地産地消」をテーマに和菓子講習会を開催した。会場は埼玉県戸田市に本社がある株式会社愛工舎製作所。講師に株式会社島村の仲嶋真輝氏を迎えて、埼玉県産の米粉と小麦粉（前田食品株式会社「埼玉・幸手市」）を使用した店売4品のデモンストレーションが行われた。

「刻み海苔付け醤油だんご」「栗づくし」で使用したのは、「白こぼと上新粉」。埼玉県産うるち米100%を使用した香り豊かな仕上げりで、蒸し上げると芳醇な米の香りがさらに広がる。仲嶋氏は普段使用している上新粉よりきめが細かいことに着目。「きめが細かいものに熱湯を入れると吸水率が高くなるので、白こぼとには熱湯が合う」と考え、熱湯で捏ねるだけで、搗かずにそのまま30分間蒸すことを提案した。

「彩どら」「モチっと黒糖まんじゅう」では、洋菓子・パン専用の「米粉彩（さい）」と埼玉県産小麦粉を併用。仲嶋氏は「米粉をどら焼きや饅頭で使うのは、こういう機会だから」と断ったうえで、「お客がついている商品には手を加えない。新商品開発の際に試ってみては」と促し、「水も含めて地のもの



▲(写真左下から時計回りで) 刻み海苔付け醤油だんご、モチっと黒糖まんじゅう、彩どら、栗づくし

▼(写真左から) 白こぼと上新粉・容量10kg袋、米粉彩・容量5kg袋



のどうしの掛け合わせは相性がよい」ことにも言及した。

埼玉県では地産地消推進のため、新米や野菜が多く出回る11月を「埼玉県地産地消月間」と定めている。

▼問い合わせ先 日本穀粉株式会社 本社／東京営業所

〒113-0021 東京都文京区弥生2-13-10

☎ 03(3812)1157

FAX 03(3811)0337

<http://www.hi-kokufun.com/index.html>