

コメビジネス最前線特集：米粉メーカー動向=日の本穀粉 地産地消で商品作り

農産加工 2016.09.21 11415号 19面



千葉県産ふさおとめ新米使用で好評の亀屋万年堂「初穂餅」

●埼玉産米粉を洋菓子店へ

穀粉最大手の日の本穀粉は、新規米粉にも積極的に取組み、製菓・製パンチャネルに向けて小麦のうまみを引き立たせながらも米粉のメリットが出る本格派専用粉「ル・マロニエ」シリーズを商品化し、用途開発と普及に取り組んでいる。同シリーズは、地元栃木県産を100%使用している。

さらに近隣の埼玉県に着目し、同県産米100%使用の洋菓子用米粉を、今年の新米から本格発売する。県洋菓子協会を通じて県内で活躍するパティシエを紹介してもらい、地産地消をコンセプトとした商品作りを推奨している。

というのは、同県は洋菓子専門店数が日本一を誇り、元来この産業が盛んな地域で、県農林部もバックアップしている。洋菓子日本一を競う「ジャパンケーキショー」の「彩の国ケーキショー」で、発売に先立ち同品を使った作品が、国産米粉焼き菓子部門で優勝し、職人の間で使い方とともに徐々に認知されてきた。

一方、地元・小山市でも、米粉普及拡大を目指し、「おやま米粉料理マイスター」の育成と、米粉料理講習会を行う団体に対し、マイスター派遣や原料米粉の助成などを行っている。同社もこの取組みに賛同し、米粉商品を提供している。

さらに強みの和菓子用上新粉に関して、新米を使うとべたつき、タブーとされていたが技術革新を進める中で千葉県産「ふさおとめ」の新米を使用した「いなほ上新粉」を開発。大手和菓子メーカー亀屋万年堂から昨年秋、これを使用した「初穂餅」が季節限定で発売され、好評を得た。

今年もこれを推進する中で同じ取組みを埼玉県にも拡大し、新米を使った「白こぼと上新粉」を発売する計画だ。