新春インタ

米

日本文化の和菓子を盛り上げる

日の本穀粉

代表取締役

黒田 寛氏

米粉技術で業界発展に貢献

原料調達へ川上でも縦の線を

――昨年（2016年）に創業130周年を迎えられました。改めましておめでとうございます

企業を継続していく中では様々なことがあります。私は33歳で社長に就任し、今月には72歳になります。昔の話ですが、先代には「米の粉は海外からは絶対に入ってこない」と言われていました。そのころ、「米は一粒たりとも入れない」といった論調があり、「小さな穀粉屋でも、まじめにやっていれば生き延びていける」と先代から聞いていました。しかし、最初はタイ、それからアメリカ、オーストラリアといろいろな国から米粉調製品が入ってきました。当社も1988年にアメリカ・カルフォルニア州に「サニーフーズ」という名で穀粉工場を開設。その後も中国、タイと海外展開をしていく必要がありました。

現在は海外に協力工場はありますが、資本は全て撤退しています。私の本音としては海外には出たくありません。日本での商売が難しい時期に、文化の違う国に限られたスタッフを送って展開するのは難しい。海外に進出したのは日本で穀粉の原料調達が不安定な時期が続いたからです。

――日本国内の状況は

日本には四季があり素晴らしい文化があります。和菓子でもお正月の「花びら餅」、桜の季節に「桜餅」、端午の節句に「柏餅」と様々です。日本国内の原料を使い、良い品を届けたいと思っています。当社では原点に帰り、ここ2年ほどで全国の和菓子屋さんを回っています。すごい和菓子屋さんがいるんです。また、各県の団体がとても勉強されています。とても心強く感じています。

昨年に130周年を迎え、今年はゼロからのスタートとし、日本文化のすばらしさを見直していきます。和菓子屋さんの声を聞き、商品の提供にも活かしていきます。これまでは、意外に和菓子屋さんの生の声を聞く機会が少なかったのです。団体とも話をして、和菓子の発展に向けて取り組んでいきます。穀粉メーカー、卸、和菓子屋さんという縦の線を再構築し、業界を盛り上げていきたい。微力ではありますが、協力させていただきたいと思っています。

これまでは新米で上新粉を作ることはありませんでした。ベタついてしまい使いにくいのです。しかし、風味のある上新粉ができます。一昨年から千葉のベタつきの少ない新米を使って、新米の上新粉を作っています。亀屋万年堂さんに商品化していただいた「初穂餅（はつほもち）」はヒット商品になりました。埼玉でも地元の米を上新粉や洋菓子向けの米粉にしています。当社としての提案をいろいろ進めていく予定です。

――130年にわたり技術を蓄積されてきました

そうです。当社はロッテさんの「雪見だいふく」の皮の原料を供給しています。当時はアイスを包むという発想はなく、サンプルを提出し、取引が30kg、50kgと拡大して行きました。同じ機械を使用して生産しても、なかなか同じ粉は作れないのです。

――新規用途米については

国産米振興ということで、パン・麺・洋菓子と新しい提案をしてきましたが、一朝一夕に進むものではありません。当社としても洋菓子向けを中心に展開していますが、なかなか難しい。

――原料調達の状況はいかがでしょう

不安定ですね。現在、全国穀類工業協同組合の理事長をしています。以前にも理事長職にあり、その時に「原料部会」を作りました。全国米菓工業協同組合の松本裕志専務（当時）に相談して、秋田の大潟村の利活用秋田さんに加工用米を作ってもらえるよう進めました。あきた湖東農協さんが積極的に協力してくれたことも助かりました。

しかし、穀粉の世界は複雑です。名古屋から西の地域では佐賀ヒヨクモチか滋賀羽二重餅を、東日本では北海道産であったり、山形ヒメノモチであったりと地域によって使用するもち米が違うのです。そこに秋田たつこもちを持っていっても「馴染みがない」と言われる。そこで物性の違いなどを整理して組合員に知らせました。今では大潟村との取り組みを中心に、組合員が調達する7割を組合から、3割は組合員が独自に調達するような形になってきました。加工用米をさらに増やしたいのですが、なかなか価格が折り合わない。農水省には飼料用米のように加工用米への助成を少しでも手厚くしていただけないか要請もしています。また、全国加工米需要者団体協議会として政府米の放出も要請しているところです。

――加工用米、米粉用米を作ってもらうのは厳しい状況と聞きます

そうですね。田んぼから加工用米、米粉用米を取って、残りを飼料用米にするようなことが出来れば良いのですが。ただ、原料米を作ってもらうための取り組みはしています。青森では30名ほどの方に契約栽培で加工用米を作っていただいています。穀粉工場に来ていただき、粉に加工するところや、どんな和菓子になるかを説明しています。

また、具体的に進んではいませんが、特米については全国米穀工業協同組合とも話し合いをする機会を持っていきたい。そういう意味では、原料調達という川上の部分でも縦の線を作っていきたいですね。

――新規用途の米粉は研究開発が進んでいます。和菓子に使用したいという声はあるのでしょうか

そう、日本文化である和菓子を盛り上げるには、新規用途という括りを外すことが一番だと思います。農水省とも話をしたことがありますが、「現状の制度では難しい」というお答えをいただいています。

――農水省が進めている「ノングルテン」の表示制度については

組合としても認証機関を立ち上げようと協力しています。良い制度になるよう進めていきたい。

――131年目の今年。どのような抱負を

繰り返しになりますが、日本の素晴らしい文化である和菓子を、国産の原材料を使用して盛り上げていきたい。今年は向島・長命寺の桜餅が300年目を迎えます。1つの契機として盛り上げていきたい。米の粉の物性を活かし、業界発展のために少しでも貢献できれば。もちろん、洋菓子についても講習会の実施などを計画しており、活性化していきます。

――個人的には

社員を大切にしていきたい。当社もグループ会社も含め、勤め上げるときに「良い会社だった、良い仕事だった」と思ってもらえるようにしていきます。それは組合の組合員にたいしても同じです。