

日本穀粉の日

# 米粉の輸出拡大へ

## 小麦代替、パリで販促会

小山市の栃木工場で米粉製品を開発製造する日の本

穀粉（東京都文京区、黒田寛社長）は、パンや洋菓子の小麦に替わる材料として米粉の輸出を強化し、2020年には輸出量年40%を目指す。

同社は今年7月、海外事業室を立ち上げ、日仏友好160周年記念事業「ジャポニズム2018」に参加。国の支援事業を活用し、10月中旬、フランス・パリで

米粉とコメのプロモーション活動を行った。

プロモーションでは、同社がパン・洋菓子用に開発した米粉ブランド「WAKONA」で本県産米「あさひの夢」などを使った2製品を紹介した。料理学校で先生生徒、パティシエを対象に、小麦と半々にした材料でどら焼き、カップケーキ、蒸しカステラを作ったほか、老舗ベーカリーで一般消費者を対象に試食販売

会を開き、米粉の良さをPRした。

黒田勝室長は「米粉の口溶けの良さなど、おいしいという反応が多かった。小麦アレルギーの原因となる小麦のグルテンを減らす

ため、小麦に置き換える材料としても理解してもらえた」と話す。パティシエのネットワークを生かし、欧州への輸出拡大を図る考え。

（伊藤一之）



米粉でカップケーキを作るパリのパティシエ（日の本穀粉提供）