

米粉メーカー動向=日の本穀粉 和菓子文化を海外に

特集

2018.12.21 11811号 09面



●普及目指し事業部設立

穀粉最大手の日の本穀粉は7月、和菓子の海外普及を目指し、海外事業部を設立した。「WAKONA」ブランド海外普及とともに、和食の一環で和菓子人気が高まる海外に進出する若手職人を支援する。

中でも食文化の国フランスで、こうした職人が和菓子普及団体「青遊会」を結成し、7年前から毎年、現地デモンストレーションを行っている。同社は商品供給などで支援してきたが、今年と同社が主催した。日仏友好160周年に当たり、多様な日本文化紹介イベントの一つに位置付けられたためだ。主にどら焼きやアンパンなど中心

に、作り方や味を紹介した。

パリ市内の調理学校・フェランディで、小麦粉に米粉を50%配合したパンやカップケーキを焼き米粉の特徴を理解してもらうとともに、日本映画の「あん」が昨年上映され人気が高まっているあんの作り方を紹介。同校教諭と生徒を併せ100人以上が参加し好評を得た=写真。

パリで200年の伝統を持つパン・洋菓子専門店ポワラーヌでは日本の炊飯器を持ち込みおはぎのデモンストレーションを実施。粒あんときな粉の2種類を用意した。同時に、米粉カップケーキやどら焼きの試食も行い、200人以上の顧客でにぎわいを見せた。

ほか、ストラスブール近隣エッショーの職業訓練学校幹部と、米粉を使ったパンやスイーツについて説明し、ミーティングを開いたほか、小学校で教師や児童・保護者を対象に、小麦粉と米粉の違いを説明するなど、地方にも出向き盛りだくさんの内容となった。