

信 2010/12/16 (T)

米粉に懸ける

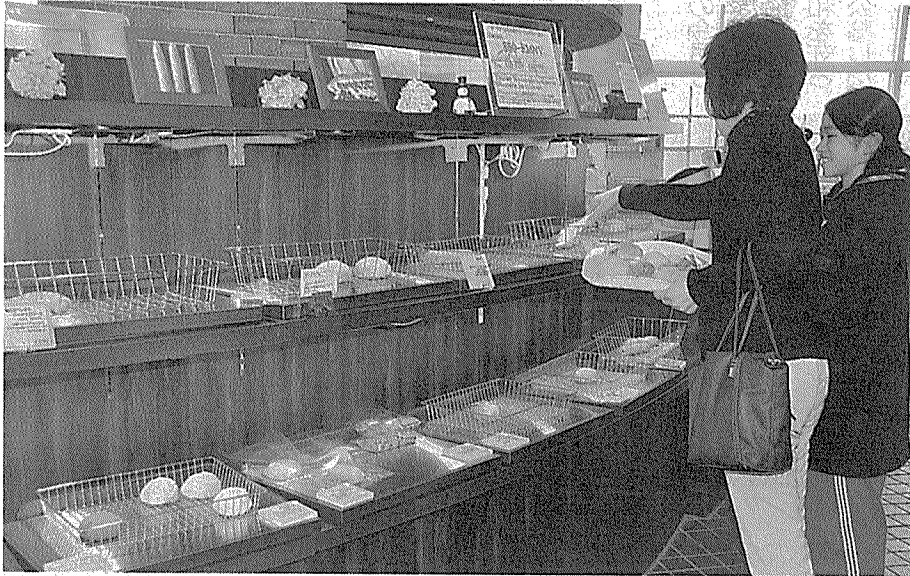
佐久 普及への挑戦

3

安曇野市にある玄米粉を使ったパンの専門店。商品は手にするにつしりと重い。小麦粉パンより水分が多いため、生地がしっとり、もっちりしている。たぐさんのパンをトレーに載せ、ビニール袋を幾つも抱えて帰る客もいる。

玄米粉製品を製造販売するシガリオ（東京都）が、隣接の製粉工場とともに経営する。「まずおいしいという理由で食べてもらい、体に良いと実感できれば、お客さんは高くて買ってくれる」。同社の豊蔵康博社長（77）は自信を見せる。

同社が買い付ける2010



安曇野市にある玄米粉を使ったパン店。生地に玄米粉を4～5割使っている

年産の玄米は250万ト、うち130万トが佐久市産だ。独自の技術で焙煎した玄米を粉末にし、パンや粉などで販売。

小麦粉との違い打ち出す

つかめるか消費者の心

玄米粉を4～5割混ぜ込んだパンの価格は角型食パン450円、あんパン160円など。小麦粉パンより割高だが、09年度の売り上げは02年度と比べて約2・7倍になった。

「いかに小麦粉と違いを出すか」に力を入れ、小麦粉よりおいしく、小麦粉ではできない商品を目指す。パンなら、小麦粉パンにはない食感や、ビタミン、ミネラルが豊富な玄米粉をPRする。「白米の粉で、どれだけ違いを出せるのか」と疑問も投げ掛け、玄米粉にこだわっている。

一方、半生麺の「米粉うどん」を開発した佐久市矢島の佐藤長雄さん(66)。小麦粉の麺にはないもちりした食感とともに、いろいろな食材に合うあっさりした味をアピールする。この春、地域の農産物直売所などで売り出し、秋にはさらに販路を広げようとスーパーに営業を始めた。

「珍しがって一度手に取ると、もらえるだけじゃ駄目。リピーターになってもらえる商品かどうかだ」と佐藤さん。価格差を乗り越えて消費者の心をつかめるか、これからの正念場だ。

県内産商品の充実に力を入れるマツヤ（本社・長野市）が今月上旬、県農産物マーケットテイニング室と協力し、県内農家などの加工品を対象に長野市で行った商談会にも持ち込んだ。マツヤ商品部は「商品への思いが伝わってきた」と、佐久市周辺の店舗での販売を前向きに検討している。