

# コメ消費拡大となるのか…海外で注目される和菓子

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています  
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、みなさんは年間で和菓子をどれくらい食べますか？  
そしてその和菓子はどこで買いますか？  
最近ではコンビニでもキャラクターの形をしたものから  
本格的なものまで登場しています。

## ■外国人に注目されるも、国内の和菓子店は減少・・・

日本の花といえば「桜」。海外旅行者へのアピールにもなります。

桜もちが誕生して300年とも。

和菓子は年中行事と関わりが深いですが、

最近ではクリスマスやハロウィン、2月の節分には恵方巻に  
取って変わってきています。

街の和菓子店が減少する一方で、10年ほど前から  
新規参入のコンビニ和菓子がけん引。

コンビニのスイーツ売り場に和菓子が置いてあっても  
今では違和感を感じないようになりましたよね。

## ■外国人観光客向けの対策・課題も

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたのをきっかけに、  
和菓子に興味を持つ外国人も増えているそうです。

同時に、外国人観光客向けのグルテンフリー食品の提供も課題に。

世界では、グルテンを摂取できない人向けの  
グルテンフリー食品の需要が増加しています。

グルテンに対する免疫反応が引き金になって起こる  
自己免疫疾患「セリアック病」。欧米人に多いようです。

そしてオリンピックが開催されるので、外国人観光客増加も見込まれます。農水省は平成 29 年に「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」に基づき、グルテンを含まない米粉製品の普及に向けた表示方法として公表。これにより、米粉のメリットを生かした商品開発も期待されます。

また、日本国内のコメの消費量は年々減少し、国内のコメの需要量は毎年 8 万トンずつ減少する一方、パンや麺類に使う小麦の消費量は伸びているため、「製粉技術の高い日本の米粉なら、パンや麺の原料としても十分使える」として、ノングルテン需要を取り込み、国内外でコメの消費量を増やす考えもあるようです。

和菓子だと春に「桜もち」、端午の節句の「柏もち」といった特定の季節行事時期では和菓子の消費ボリュームは多いものの、年間通してとなると少し寂しく感じるのが現状です。例えば、秋の新米を使用した和菓子など年間を通した仕掛けで業界活性化を図る狙いも。

#### ■民間では様々な取り組み・工夫も

米粉でつくられたパンや麺はもっちりとした食感が特徴でカレーやカスタードクリームに使うとなめらかで冷凍しても離水がおきにくいといった利点があるそうです。小麦粉と比べて単価は高くても、機能性や国産トレースの利いた原料の観点からみれば安いとの声もあるそう。

また、民間では米粉の利用拡大に向け、グルテンを使用しない米粉商品の開発・米ピューレ、米ゲルなど保湿性や粘着に着目が進むなどさまざまな取り組みが行われているようです。

今後の米粉利用拡大のためには、このような米粉の特徴を生かした魅力ある商品開発とこのような商品によってアピールしていくことが重要と見られています。

■ライスアイランドがおすすめる商品

和菓子にもピッタリ。雑穀の食物繊維をプラスして差別化メニューにも。

・黒米（グレインカット加工）

玄米の表面の薄いロウ層を削る加工をしてありますので

家庭用炊飯器で炊くことができ、少量でも色が良く出ます。

インパクト大の真っ黒なおはぎ、レモン汁をかけてピンクのおはぎに！

ポリフェノールで彩りと栄養をプラスして女性に嬉しいことづくしです。

内容量／500g、5kg

・きび（中国）

黄色い粒の、もちもち食感でクセが少ない特徴の雑穀です。

和菓子の練り込みにも。鮮やかな黄色が可愛らしさを演出します。

内容量／500g、5kg

---

株式会社ライスアイランド

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

（東京営業所）東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

