



現在、農作業の多くは4代目の重雄さんが担当



各種ミックス粉は、グルテンフリー。簡単においしいパンケーキやクレープが作れると好評



カスタードも米粉で作られた「いちごWクリーム」



「米の甘みや厚みがクレープに最適」と話す政義さん

「当初は近隣のカフェや菓子店に卸す程度の小さなトライアル。同時に米粉の商品の研究を始めました」と表情を引き締める。

### 小麦粉の代替品ではなく、「おいしい」米粉の普及を

米粉は古くから煎餅や和菓子に使われてきた素材。2009年には、小麦粉の代わりを期待されて第一次米粉ブームが到来したが、あまり浸透せずに下火になってしまった。

「当時は米を製粉する技術が低かったから、味わいが今ひとつでした

からね。ただ、現在はおいしい米粉を作れるようになってきたため、可能性が広がってきました」と政義さん。

近年、ウクライナ情勢による輸入小麦の高騰などから米粉ブームが再来中。政義さんは粉を膨らませて使うのではなく、薄い生地にして焼くクレープに狙いを定めた。

「もちもちとした食感は小麦粉以上ですが、それだけでは生地がブツブツと切れてしまします。試行錯誤の末にタピオカ粉をつなぎに用い、納得の味と食感が完成しました」

2021年3月、俱知安町にクレープ店をオープン。重雄さんからは反対されなかつたのだろうか。まだ店を構える前、町内のお祭りで米粉のクレープを売ると言つて徹夜で準備していた時は何を考えて

いるんだ…と(笑)。ただ、お客様が並ぶ姿を見て、需要を感じましたね」と重雄さん。考え方が実に柔軟だ。

ニーズの高まりを証明するようにクレープ店は現在、札幌など8店舗を展開。最近では妻の桃子さんが米粉のクッキー、姉の真理さんは米粉のクレープミックスやパンケーキミックスを販売。外国人の食ニーズや子どものアレルギーに対応することで、米食の広がりを後押ししている。

「おいしいから米粉を使うというシンプルな図式をもつと普及させたいですね。それが米の消費拡大に貢献し、蘭越の稻作を次代につなげていくはずですから」と政義さん。時代の先を読む瞳は冷静。けれど、その奥に揺るぎない決意の炎が揺れていた。

# 炊くだけじゃない! 魅せます、北海道米の底力

近年、品質が向上し注目を集める北海道米。

「お米=ご飯として食べる」だけではなく、米粉や酒米など活用の幅も広がっています。

今回は、そんな北海道米の持つ力と魅力をたっぷりお届けします。



01

## 「次」を見据えた挑戦

農家とクレープ屋の一足のわらじ

蘭越町 木村農園

食べる量が減るなら、別の形で消費拡大へ

米の消費量は、残念なことに減少の途をたどっている。現在は昭和37年のピークと比べると半数以下。その消費拡大は重要な課題である。ウチは、まだまだ農家の個人販売が珍しかった20数年前から米を直売し、少しずつ顧客を広げてきました。ただ、お客様には高齢者も多いし、そもそも食べる量が減っているのも事実。どこかで新しい一手を打つべきだと思っていました」

こう語るのは木村農園4代目の木村重雄さん。経費も手間もかかるが、有機質入りの肥料と、稻を丈夫にするケイ酸カルシウム肥料を使い、妥協を許さない米づくりを続けている。