



米粉の菓子で
さらなる飛躍

○：昨年3月から、
一般消費者向けの全商
品を米粉100%に替
えた製粉・菓子製造の
小城製粉（薩摩川内
市）。小城年久社長（63）
は「年末の贈答で、取
引先にカステラを配っ
たら大好評。一般客の

反応も良く、幸先の良
いスタートだった」と
新たな事業展開の元年
を振り返った。



小城 年久氏

○：小麦アレルギー

対応のパンや洋菓子で
「オンリーワン」を目
指そうと、3種の米粉
を製造。約2年前から
商品開発に取り組み、
目の飛躍を誓った。

○：米粉の場合、パ
イなら小麦粉より製造
時間が大幅短縮でき
る。カロリーも低め。

「コスト削減分で、高
級バターや上質の卵が
使え、副素材がすく
生きる」と話す。「情
報発信しながら、関西
などの市場を果敢に攻
めていきたい」と2年

米を大きなせんべい状にして米粉を作る＝薩摩川内市隈之城町（浦田果穂さん撮影）



米を細かく砕いてできる「米粉」を使ったお菓子が広がっています。昔ながらの郷土菓子
かるかんのほか、最近ではパイ、カステラ、ケーキなどの洋菓子にも使われています。米粉を
製造、販売する薩摩川内市隈之城町の「小城製粉」と、米粉を使ったお菓子を作る「のせ菓
楽」を、同市立可愛小学校5年の浦田果穂さん（11）が見学、取材しました。

米粉使ってケーキやパイ

小城製粉・のせ菓楽

薩摩川内の工場訪問



小麦アレルギーでも安心

洋菓子に使える米粉の開発に携わる小城吉輝さん（32）によると、米粉は粒の大きさによってたくさんの種類があります。生地をふくらませるグルテンという成分を含んでいないため、パンなどがふっくら仕上がらず、特別な製法の開発に2年かかりました。吉輝さんは「小麦粉のイメージに近づけるための微調整が大変だった」と明かします。

取材した12月26日は、工房で4人の職人さんが、かるかん、もなか、どら焼きを作っていました。クリスマスなど忙しい時期6人で作ります。

製粉工場は米をついたり、すりつぶしたりと、用途別にたくさんの機械が並んでいました。この日は「寒梅粉」という米粉を作っていました。塩を焼いてせんべい状に薄くのばし、機械の中でローラーで粉々にします。

浦田さんが米粉を作る上で最も気を付けていることを聞くと、吉輝さんは「異物が入らないようにすること」と教えてくれました。精米後に紛れているもみがらなどを吹き飛ばしたり、ウイルスが舞い込まないように保管庫の気圧を調整するなどの工夫をしていました。

米粉は低カロリーで、バターなどの香りが出やすいほか、小麦アレルギーでも、パンやケーキを食べられます。社長の小城年久さん（63）は「アレルギーがあっても安心して食べられる菓子を作りたかった」と話します。

小麦成分は洗っても微量が残るので、同店は2011年3月から、小麦粉を使った商品は作っていません。千葉や京都からも、給食のパンが食べられない人たちから注文があり、年久さんは需要の高まりを感じています。「これからも、いろいろな洋菓子に挑戦したい」と話しました。



小城吉輝さん（写真左）、年久さん（同中央）にインタビューする浦田果穂さん（同右）

愛情込めた優しい味



薩摩川内市立可愛小5年 浦田 果穂さん

私のがせ菓楽に行って最初に驚いたのは、お菓子に小麦粉を一切使っていないことです。お菓子に米粉を使おうと思った理由は、日本は昔から米で命



をつないできたことと、アレルギーのある人でも誰でも安心して食べられるお菓子を作りたいと思ったからだそうです。

米粉の工場を見学して印象に残ったことは、白米を直接機械に入れて、すりつぶして作っていたことです。異物が入らないようにしたり、ウイルスを中に入れないように空気を一方向に流したりして、気を付けていました。

のせ菓楽で「愛情を込めて作っています」というかるかんを食べました。もっちり、しっとりしていて、とてもおいしかったです。米粉のお菓子の一つ一つは、とても大切に作られていて、米粉は日本人に優しいものだということが分かりました。



のせ菓楽で人気の「米粉リーフパイ」と「塩かるかん」



工房にはさまざまな機械が並び、商品を作り上げる
(浦田果穂さん撮影)

平成24年(2012)1月8日/南日本新聞(経済・こども面)