こだわりの米粉パスタ全国へ 専門店の引間みずきさん

TOKYO 次代の案内人

#東京 #福島 #関東

2022/12/20 19:30 [有料会員限定]

引間さんは「だれが食べてもおいしい味を実現した」と話す

開業13年。東京・荒川の「かくれん穂゛（ぼ）」は米粉パスタの専門店だ。健康志向から小麦を使わないグルテンフリーへの関心が高まる中、全国にリピーターを増やす。オーナーシェフの引間みずきさん（36）は多彩な才能の持ち主。福島のメーカーの協力で家庭向けの商品開発を目指す。

パスタ料理のメニューは20種類を超す。「ブッラータチーズ丸1個のポモドーロ」は人気の1品で、特大サイズのイタリア原産チーズが目を引く。「旬の有機野菜たっぷりパスタ」は文字通り、からだにやさしい食材を組み合わせる。引間さんは現地の農家に足を運び、野菜の調達先を首都圏から山形、岐阜、京都、岡山などへと広げてきた。

米粉の麺と聞いて、ベトナム料理の平たい「フォー」を思い浮かべる人が多いだろう。「米粉のパスタを本格的に提供するのは、かくれん穂゛だけ」と関係者。

ニッチな商売と侮るなかれ。欧米から広がったグルテンフリーは小麦食品をカットする食生活のこと。本来は小麦アレルギーなどの食事療法だが、最近はダイエットなどの目的にも取り入れられる。アレルギーを気にせずにパスタが食べられるのが米粉パスタの持ち味。休日に静岡や関西方面から訪れるリピーターが現れ、百貨店の催事の引き合いも目立って増えた。

引間さんは22歳の時に出店した。「米粉の活用が広がれば、米の消費が増える」。当時働いていたIT（情報技術）企業の社内公募に応じ、米粉パスタの異業種参入による新規事業を提案。それがトップの目に留まり、社内ベンチャーとして起業の足がかりをつかむ。

出資を受けるために引間さんが設立した法人名は「夢者（むしゃ）修業」。システムエンジニアの仕事になじめず、自分の将来像が描けなかった引間さんは「日なたの道」を見つけた。

店内の製麺機で生パスタをつくる（東京都荒川区）

群馬県渋川市の製粉会社の厳選した米粉を仕入れ、店内で製麺する。毎日の気候や室温、湿度などの記録を取り続けているのも引間さんの性分だ。「目標は渋川名産の水沢うどん」。当時の製粉会社の社長への誓いを破るわけにはいかない。

引間さんは半生麺の商品化に取り組む。常温で半年の保存が利けば、百貨店の催事や食のイベント、家庭向け通販など需要の裾野が広がる。製造委託の商談先が福島県の電子部品メーカー、アルファ電子だ。食品事業を立ち上げ、自社ブランドの米粉麺を専用工場で一貫生産する。引間さんは新たな夢者修業で2023年の飛躍を期す。

（山本啓一）

米粉用のコメの需要量、21年度は初の4万トン台に

アルファ電子の樽川千香子専務によると、自社ブランドの米粉麺「う米（まい）めん」は工学院大学（東京・新宿）との共同開発だ。福島県産の米粉を使った半生麺で、常温で半年保存できる。現在、約20件のOEM（相手先ブランドによる供給）を請け負う。樽川専務は2023年1月に父から事業承継し、3代目の社長に就任予定。米粉を柱に食品事業の育成を急ぐ。

米粉用のコメの需要量は21年度に4.1万トンと初めて4万トン台にまで増えた。国は30年度に13万トンの目標を掲げる。米粉を使ったコンビニスイーツ、グルテンフリーの麺類など食品メーカーは商品開発に取り組むが、「小麦の代わり」でなく「米粉の持ち味を生かす」という発想が問われる。