



米粉通信2 取組事例紹介

米粉製粉機『フェアリーパウダーミル』は、使いたいときに、使いたい量だけ、手軽に米粉が作れる小型製粉機です。「地元の米を米粉にしたい。その米粉を使って商品を作りたい。」「良い米があるのに製粉機がない。」そのような要望があり、『フェアリーパウダーミル』を開発しました。今回『フェアリーパウダーミル』を採用し、米粉ビジネスに挑戦した道の駅「アグリパル塩原」の取組をご紹介します。

米粉新ビジネスへの挑戦

なぜその発想が生まれたのか？

那須塩原市にある「アグリパル塩原」は、近くに大型牧場や有名な温泉郷がある「道の駅」関東有数の観光メッカの中に位置。直売所で販売している地元で自慢の大根、ほうれん草、かぶといった3大高原野菜やりんごやキウイなどの果物があり農産物が豊富です。

今年道の駅が大幅にリニューアル。目玉としてはこれまで取り組んでいた焼き菓子などのスイーツづくりを発展させ地元で収穫される「こしひかり」を使ったスイーツづくりを行い本州最大の生産量を誇る那須塩原の牛乳を使用した米粉のロールケーキを開発し、リニューアルに合わせて開店するカフェでのメニュー、商品として販売する計画を立てました。

当初はまんじゅうなどを考えていましたがカフェと言えばスイーツです。米粉も和菓子用、スイーツ用様々なものがある中で別の地域などから購入するなど含めて方法を考えました。そこで2018年に幕張メッセで行われてた6次産業化展で出会ったのが西村機械の「米粉製粉機」でした。スイーツに適した高品質な米粉を自家製粉できると聞きお米の自家製粉という更なる目玉になると考えました。

素材へのこだわりと地域とのつながり

農産物の生産者と商品開発を通してより繋がりが深まったそうです。果物も同品種でも生産者によって違いがあります。



アグリパル塩原の「あぐりのかふえ」地元の米や直売所に並ぶ新鮮な野菜や果物を使用した他では味わえないスイーツやジェラートを提供しています。

スイーツの開発を通して生産者と協力してより良い農産物を考える。道の駅リニューアル後に生まれた新しい取組みです。那須塩原の自慢である酪農生産者も喜んでこの取組を応援してくれているそうです。

地域自慢の農産物を結集！「あぐりのかふえ」誕生！コンセプトはベジスイーツ！

スイーツのレギュラー品だけでも10種類前後、開発したロールケーキも既に数種類あります。

地元の野菜や果物もふんだんに取り入れた限定品で話題性も豊富、人気のオリジナルメニューを次々に開発しています。

特に観光客が多い時期は売れ切れ続出です。

製粉を含めて1から10まで自分達で商品づくりをするのは実際には大変なことです。地元の農産物生産者の応援もあり、地元の製菓専門学校の人にも応援してくれ、地域活性化の為に地域の情報発信地「道の駅」として役割を果たしています。

米粉のこだわりから自家製粉

米粉を自家製粉することで、地元産の材料のみを使用することが可能になりました。栄養価の高い玄米も自家製粉しています。

「自家製粉した米粉はキメ細かく地域の農産物との相性も良くベジスイーツの開発には欠かせない要素です。商品バリエーションが広がった」と開発担当の方が話してくれました。

素材を邪魔せず米粉ならではのしっとり感やくちどけの良さを絶妙に調和するそうです。



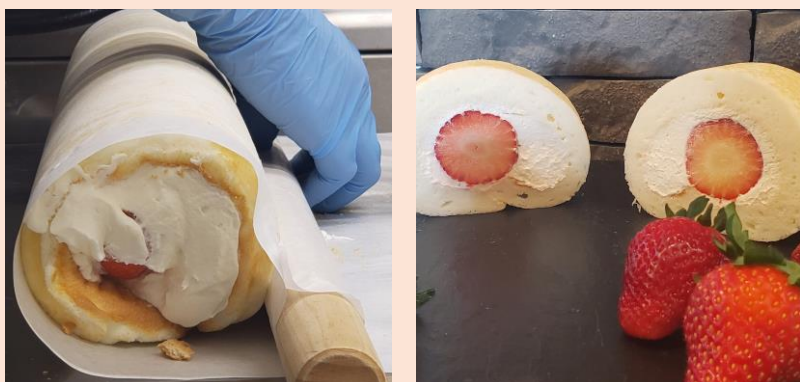
施設で販売する農産物や加工品は全てに那須塩原産のものを使用しています。「当施設は農家女性や農業者達が輝く場として始まったもの。地域活性化に繋がる商品でないと取り扱う意味がない」と君島圭一代表取締役は胸を張ります。

これからのこと、未来への挑戦！

ベジスイーツの開発は、更なる発展に期待を持てます。
 新商品の販売計画もあり、アイデアが次々と出て来ています。
 農産物の生産と加工・販売が一体となった6次産業化の取組の強みを活かしたモデルケースと言えるでしょう。

今後の取組としては、商品を通して地元の生産者をより前面に出して行きたいという思いがあるそうです。

観光地にある「道の駅」だからこそ県外から多くの人が集まります。信頼性の高い「食」が求められ始め、農産物生産者の見える化が進む中でスイーツを通して生産者を知ってもらい県外にもファンを増やしていく。「道の駅」に求められる重要なファクターかもしれません。



地元の果物や牛乳、野菜といった農産物を贅沢に使用した米粉のロールケーキ





野菜スイーツ・米粉専門店

営業時間
10:00 ~ 16:00
 ※季節により変動する場合がございます

あぐりのかふえではスイーツやジェラートの地方発送やご予約を承っております。お気軽にお問い合わせください！



新作スイーツラインナップは公式Instagramでcheck!!




HP →



〒329-2801
 栃木県那須塩原市関谷442
 TEL:0287-35-3779
 Mail: aguri01@jeans.ocn.ne.jp



世の中に流通していない『生米粉』を自社ブランドの為にだけ自家製粉！高品質な米粉の使用はもちろん、こだわりの銘柄や自家製粉のストーリー等、付加価値をつけたケーキやお菓子を作ることが出来ます！

株式会社西村機械製作所

NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

記事取材 K.A O.S

取材日 2020,9,23

記事 2020,10,8