

新潟県R10プロジェクト

「米粉イタリアンフェア」が開催されました！

新潟県では、食料自給率向上に向け、小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える、にいがた発「R10プロジェクト」を推進しています。

この春、R10プロジェクトの推進の一環として、県内の有名イタリア料理店8店舗が米粉の特徴を活かしたイタリア料理を考案し、2月25日から3月31日までの期間限定で一斉に米粉イタリアンフェアを開催しました。

フェア参加の2店舗から、開催にあたってのご苦労やお客様の反応、そして米粉イタリアンの将来性などをレポートしましたのでご紹介いたします。

平成21年4月
北陸農政局 新潟農政事務所

レポート 1 「バターフィールド」



BUTTER FIELD'S

1. 店舗紹介

地元契約農家直送の有機野菜や厳選されたこだわりの食材を使い、手作りのおいしさで人気のレストランです。
オープンテラス席があり、アウトドア気分でも食事を楽しめ、生パスタやオーガニックビーフを使ったメニューが人気です。



2. 参加の動機

新潟県の誘いがある前から米粉には興味があり、製粉会社と商品開発を進めてきた。
フェア前から「米粉パスタ」をメニューに取り入れており、品切れの日もある人気メニューである。
米粉の将来性を感じていたので快く引き受けた。



3. 苦労したところ

丸麺（スパゲッティ）は水分が均等に入ってしまうと適さず、平打ち麺（タリアッテレ）が適していた。
米粉100%ではモチモチ感が強すぎ 10%では米粉の個性を引き出せない 30%がベストと思う。
米粉は「味がない」「ライトな感覚」と感じたため、旨味のあるソースを作るのにお酒を多めに入れるなど工夫した。
米粉の原料価格が高いのが今後の課題である。



4．お客様の反応

パスタとピザを合わせて、フェア期間中（4週間）で5,000食のオーダーがあった。
米粉に対する関心の高さに驚かされた。
生地には米粉を50%入れているピザはパリパリ感が好評。
現在も提供している旬の食材を使ったパスタとピザは根強い人気がある。

5．米粉イタリアンの将来性

日本人には米粉の軽さが合うのではないか。
その反面“旨味”を強く出す必要がある。
米粉は軽いのでスープになじみやすかった。
ピザは歯ごたえが良く、味はライトなため、食材そのものの味をより楽しんでいただけたと思う。
米粉の将来性は高いと思う。
小麦粉とは差別化され、別の方向に進んでいくのではないか。
新潟が米粉パスタの県と言われる日がいずれくるかもしれない。

—取材を終えて—

女性客を中心においしくて満足という声が多かったそうです。
フェア終了後も製粉業者と研究を重ね、季節の食材を使ったイタリアンを提供していくそうです。
食感の軽さや、めんの形状を工夫する必要がありますが、米粉の特性をしっかりとつかんでいけば、和の素材をイタリアンにうまく融合させたパスタとピザが全国に広がる可能性を感じました。



新潟漁港水揚げ「赤ひげ」の米粉
タリアッテレー
「赤ひげ」はサクラエビの一種



新潟漁港水揚げ「ミズダコ」のピリ
唐タリアッテレー



山本農園産「特別栽培ゴボウ」の
米粉ピザ

レポート 2 「トラットリア アー・アッラ・ゼータ」

1. 店舗紹介

「A alla Z」はイタリア語で、「一部始終」、「徹底して」という意味で、「季節を問わず、春夏秋冬 旬な食材を」、「前菜からメイン料理、最後はデザートまでしっかり楽しめる」などをモットーとするお店です。

農林水産省と民間企業等が中心となって進める「FOOD ACTION NIPPON」の推進パートナーでもあります。



A alla Z
= Trattoria =



安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON

2. 参加の動機

以前から米粉を使った料理を出してきたが、米粉を使ったパスタに挑戦してみたかった。

日本の自給率アップにつながるR10プロジェクトに共感し、参加した。



3. 苦労したところ

自家製麺にこだわっていたので、製麺機を購入した。米粉は近くの製粉工場から仕入れている。

米粉100%と50%を試食したがおいしくなかった。30%がバランス的に良かった。

麺の種類では、「スパゲッティ」は水分が均等に入りのびてしまった。切り口が楕円形の「リングイネ」が適していた。

シンプルであっさりしたオイル系が合うと感じた。

米粉の良さを引き出すにはシンプルな味付けが良いと思う。



4. お客様の反応

モチモチして普通の Pasta よりおいしいというお客様もいた。フェア期間中は宣伝効果もあり、全体の7割を米粉Pastaが占めた日もある。

30代～40代の女性客（台所に立つ年代）の注文が多かった。残念ながらフェア終了後は関心が薄れてしまった。引き続き宣伝していくことが必要と感じた。

5. 米粉イタリアンの将来性

一過性のブームに終わらせたくない。今後もメニューに入れていきたいし、米粉Pastaを新潟から発信していきたい。

新しいジャンルとして世界に広まる可能性がある。

小麦の値段が下がり、追い風が止まるのは困る。

Pasta用の米品種ができれば良いと思う。

100%地元食材による“長岡Pasta”を作りたい。

—取材を終えて—

県内産の食材をふんだんに使い、主婦層を中心に興味をもってくれたそうです。

近々、製麺会社とタイアップして、麺とソースをセットにした商品をデパート等で販売していくそうです。

ソースの吸収が良い米粉Pastaの特徴を、新しい素材として新潟から発信していきたいという意気込みを感じました。

米粉の普及・拡大のためには、米粉が耳になじむまで宣伝をすることが必要であることを改めて感じました。



越後うんめ豚、アスパラガス、生トマト、黒マスタードリーフを合わせてあります。



米粉のPasta 野菜のペペロンチーノ
(のかんぞう、こごめ、川流れ菜)
～現在もメニューにあります～