

Komako So Sweet

北陸の
米粉スイーツ工房探訪記
VOL.10

糀 ASOBI

“高道ロール”

富山県産素材を使った体に優しい
麴スイーツの専門店「糀 ASOBI」。

糀 ASOBI が作る高道（たかんど）
ロールは、富山県産素材にこだわり、
1 本 1 本丁寧に焼き上げた無添加で
甘さ控えめ、しっとりふんわり柔ら
かい“極麴”の塩糀ロールケーキ。塩
麴の酵素の働きが旨味を引き上げる
ことで、米粉からチーズのようなコ
クを醸し出しているとのこと。

今回は、発酵食品のノウハウを活
かした糀 ASOBI の米粉スイーツに
ついて、お話を伺いました。

まずはじめに、ホームページを拝見しますと、
高道ロールは小麦粉不使用となっていますが、
米粉は100%使用していますか？

（糀 ASOBI 代表 中山緑氏（以下、中山代表））

当店の商品は小麦粉は一切使用しておりませ
ん。100%米粉、グルテンフリーの糀スイーツ
専門店です。使用している米粉は1種類のみで
す。

お店で使用されている米粉に使用している米
の品種（コシヒカリ等）を教えてくださいませ
か？

（中山代表）

コシヒカリです。

高道ロールは開発に4年かかったということ
ですが、特に苦労されたことを教えてください
ますか？

（中山代表）

お米にフォーカスしたので米麴、米を食べて
育ったニワトリの卵、米粉の素材探しに苦労し
ました。特に米粉は試作に多くの種類を使いま
した。15種類試して今の米粉にたどり着きました。

「発酵食大学で麴の勉強を」

ロールケーキに塩麴を使用したきっかけを教えてくださいませんか？

（中山代表）

家族に安全な美味しい食事を作りたいと思い発酵食大学で麴の勉強をしました。その奥さに可能性を感じました。微生物の働きにより素材の旨味、栄養価が引き上げられます。

食事だけではなくスイーツにも応用したら、嗜好品ではなく体にも優しい美味しいお菓子が作れるのではないかと思います。

米粉を使用したきっかけは、富山県産の食材を使用してロールケーキを作ったことだと思いますが、今後グルテンフリーやアレルギーの方向けに新たに商品を開発していく予定はありますか？

（中山代表）

開業半年後から、自家製甘酒入りのプリン、塩糀や醤油糀入りのフィナンシェ、マドレーヌ、クッキー、ガトーショコラなどのラインナップが増えています。

今後はチーズケーキ、を開発したいと思います。



「発酵食文化の恩恵」

米粉と塩麴と豆乳を使用している高道ロールと他の小麦粉とバターと牛乳を使用したスイーツとの違い、セールスポイントを教えてください。

（中山代表）

小麦粉やバター、乳製品を使用したスイーツは味わいが濃厚ですが、日本人の体には負担がかかります。それに比べて米粉、豆乳、塩麴を使用した高道ロールは、麴の作用で事前消化されているので体への負担が少なく胃もたれしません。米粉や麴を使用したお菓子は健康志向が先に立ち、味が置き去りになりがちですが、糀



ASOBI のスイーツたちは美や健康へのこだわりと至福の美味しさを両立させたお菓子です。富山の四季が育んだ発酵食文化の恩恵があるからこそできることだと思っています。糀が生み出す深みのある味わいをスイーツを通して大切に受け継ぎ、糀の魅力を多くの皆様にお届けしたいと思います。

グルテンフリーであることは大きなセールスポイントと思いますが、最近の傾向としては、健康面への配慮からグルテンフリーの食生活に取り組まれる方も増えてきているのではと思います。実際に米粉製品を製造販売されている現場ではどのように感じられていますか？

(中山代表)

実は私も最近になってようやくグルテンフリーですと口にするようになりました。6年前にお店をオープンしたわけですが麹文化を伝えたいと思っていましたし、米粉で作ることが当たり前だと思っていたのでグルテンフリーであることをPRしてこなかったのです。最近になって友人が「グルテンフリーのクッキーが売っていたから買って来たよ」と嬉しそうに私に行ってきました。

わたしは「??? うちの全商品グルテンフリーだけど」と言いました。

友人「え〜知らん知らんビックリ!!! もっと言った方がいいよ!」と言ってきました。

そんなこんなで最近グルテンフリーなんですとお伝えするようになったわけです。案の定当店のお客様はご存じなかったようで驚かれている様子です。ただグルテンフリーという言葉はわりとみなさん知っておられるようです。

小麦高騰の影響もあり米粉が注目されていますが、一過性のものではなく継続的に米粉の普及推進を図るうえで大切なポイントは。

米粉と小麦粉の違いを分かりやすく認知していただける講習会の企画。

いろんなものに小麦が原料として使われているので、そういった商品の洗い出しをして、米粉対応の商品を作る。美味しくないとダメです。

ありがとうございました。



TAKANDO ROLL

糀 A S O B I

Komeko
Sweets Shop

「高道ロール」のお求めはこちらで

富山県砺波市高道 53-2

Tel 0763-58-5030

定休日 月曜日

10:00~15:00

<https://www.kojiasobi.jp/>

