

Part5

訪問編

グルテンフリーを目指す！米粉菓子専門店

カラーは61ページ参照

菓匠 和樂堂
(福岡・築上郡)

【店舗データ】
●所在地 福岡県築上郡吉富町別府621-1
●TEL 0979-26-0201
●HP <http://www.warakudo.com/>

和樂堂は、福岡県内で最も小さな町と言われる築上郡吉富町に店を構える米粉菓子のお店だ。

完全グルテンフリーを目指し、小麦粉は一切使わず、米粉を使ってお菓子を作る。和菓子もあれば洋菓子もあり、米粉を使っているからという妥協はない。その美味しさは、かの楽天の三木谷社長をも、とりこにした。

そこで、本頁では、和樂堂の仲宗根稔社長と、開発を担う中井緑さんにお話を伺った。

——和樂堂様は今年で創業四年目を迎えたそうですが、なぜ米粉に特化したお菓子作りをお考えになったのでしょうか。
仲宗根 町の名産品を作りたいというのが、お菓子屋をはじめようとしたきっかけですが、周辺には老舗のお菓子屋さんがあり、新参者は難しいという思いもありました。
そんな時、食品展示会である製粉会社さんと出会ったのが始まりです。



▶米粉菓子について熱く語る仲宗根稔社長



▶店舗外観

その場で色々な米粉菓子を試食させていただき、身体に優しい米粉で、こんなに美味しいお菓子が作れるのか、と感動し、その製粉会社の社長より米粉菓子を作ってはどうかと提案され、ノウハウを教えていただくことになりました。

——お聞きしたところによると、試作に三年もの月日を要したとか……。

仲宗根 そのくらいは掛かっていると思います。私がお菓子が作れませんので、スタッフを揃え、場所を設けて試作を始めたのですが、まったくうまくいかない。作っては捨て、作っては捨てる毎日でした。

お菓子の専門家と呼ばれる人を招いてアドバイスを仰ぐこともしましたが、米粉だけでは無理だと言われ、小麦粉を併用することを勧められ断念しかけたこともありました。

——心が揺れた……。

仲宗根 そうですね。でも、もしここで小麦粉を併用してしまえば、グルテンフリーにはなりません。その思いだけで、とにかくできるものから作ろうと、味や食感などお菓子として成立するものを求めて試作を繰り返してきました。

——米粉だけでお菓子を作ることは、思った以上に難しいことなのですね。

仲宗根 小麦粉と同じように作っても、食べた時にざらつきが残ったり、パサついてしまったり、またグルテンがないので浮かなかつたりと、食感、味共になかなか納得のい

くものができませんでした。今だからこその言えるのですが、米粉で小麦粉を使ったお菓子と同じようなことを求めても無理なことなのです。米粉に特化したお菓子を作るのだから、米粉の特徴を最大限に活かしたものを

を作る、そうすることが自然なのだと思います。

——小麦粉菓子の概念を捨て、新しいお菓子を作り出すくらいの考えが必要ということですね。

仲宗根 そういうことです。

——現在のお店を拝見すると、そのように開発にご苦労されたとは思えないほど、普通のお菓子屋さんとは遜色ない品揃えで、洋菓子から和菓子まで取り揃えられていますよね。

仲宗根 中井(緑さん)をはじめ、スタッフが頑張ってくれているお蔭です。

——中井さんは開発の責任者とお聞きしましたが、創業前から開発を担当されてきたのですか。

中井 私は二年ほど前に入社し、そこから商品の見直しや新商品開発を行っています。

——米粉菓子を作るノ



▶販売スタッフも一緒に。中央が開発を担う中井緑さん



▶店内。和菓子から洋菓子まで幅広い品揃え