

関東初「こめこ祭り」

微細で安定した粒子の米粉

(株)西村機械製作所

(株)西村機械製作所(大阪府八尾市)は、米粉食む業者の生の声として聞けるほか、製菓機械や製に料理教室を開催するほか、インターネットを活用した情報発信に努めている。

業界関係者に限らず、一般消費者にも門戸を開いた米粉情報の発信や体験の場を提供する「こめこ祭り」も、これまで同

社本社で2回開催してきた。今年20日には初めて埼玉県でも開催する。同社のフェアリーパウダーミルを導入して米粉パンケーキに組み立てる製菓機械の大手メーカー・(株)マスダック(埼玉県所沢市)で開く。

砕。デンプン損傷率は5%以下だ。粉砕による熱ダメージが少なく、米粉の粒子が細かく安定しているため、微細で高品質な米粉がで上がる。1も乾式でも可能な気流粉



盛況だった一昨年10月の「こめこ祭り」

砕になっている。パンや洋菓子の工房内にも設置できるため、小規模事業者にとっても嬉しい装置だ。

多数のパン・洋菓子業者や道の駅、米穀店、農業法人などがSPMやFPMを導入し、こだわりのコメや地元産米、自家栽培のコメを使って独自の商品を作っている。玄米や赤米、黒米を使った商品のほか、地元の特産品を生したケースもみられ、6次産業化で地域の農業振興にも役立っている。

商品化のアイデアや店舗設計を通じて事業プロデュースを行う(株)不二商会(神戸市兵庫区)とのコラボで、近年は米粉パウムクーヘンに取り組む事業者が増えている。米粉のあつさとした風味が小麦粉のパウムクーヘンとは違った味わいを醸し出しており、人気商品になっている事例も多い。