

スペインと 日本をつなぐ人びと

番外編

TEXT0 = Miwa Nakamura (プロフィールはp.46)



NÚMERO

5

España

Japón

「日本産米粉は、食感、味どれをとっても、 スペイン産やどの国の米粉とも まったく異なるものだ」

日本産米粉を使ったケーキやパスタなどを使った料理を試食した
多くのスペインの人々は、驚きの声をあげた。

毎回スペインで活躍する日本人を紹介する本シリーズだが、
今回は番外編として、スペインで活躍する「人」ではなく、
「商品」を紹介したいと思う。



(左)バジェルモソ市場でのグルテンフリー米粉パスタのクッキングショー
(右)大使公邸で行われた天皇誕生日でも米粉のPRが行われ、国内産米粉
促進ネットワークの萩田副理事長より米粉の蒸しケーキが振舞われた

スペインで注目を集める日本の「KOMEKO」

日本の NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク

米粉プロモーションWEBサイト
komeko.es

12月1日、マドリードのカサ・デ・カンボの見本市
会場にて、セリアック協会が開催する「セリアック・フェ
スティバル」が開催され、初めての日本産グルテン
フリー食品の出展者として、日本のNPO法人国内
産米粉促進ネットワークが参加した。

セリアックとは、小麦・大麦・ライ麦などに含まれる
グルテンに対するアレルギーで、ジェットロ(日本貿易
振興機構)の談話によれば、スペイン人口の1%ほ
どがこのアレルギーを持っているとされる。さらに、
アレルギーとまではいかないまでも、グルテンを避け
た方が体調がいいと感じたり、健康的な食のスタイル
としてなどの理由でグルテンフリー食品を選択する
層が7-8%ほどといわれ、ここ数年スペインのスー
パーマーケットやレストランなどでもグルテンフリー食
品をよく見かけるようになった。

グルテンフリー食における小麦の代替品としては、
スペイン産米粉も一般的な原材料の1つではあるが、
日本産米粉は「まったく異なる」と、一度でもそれを



セリアックフェスティバルでの米粉料理ワークショップも盛況。
熱心にメモを取る参加者も

を口にしたことのあるスペイン人の多くが認めている。
米自体の品質は勿論のこと、その技術の高さで、味
や栄養素を損なうことなく、非常にきめ細やかな粒
子に製粉されていることが最大の特徴で、特に日
本産米粉を使ったケーキのスポンジなどの口当たり
の良さとふわとした食感や、ベシャメルソースなど
に使った場合の滑らかさは、「スペイン産米粉との
比較だけでなく、通常的小麦を使うよりもずっと美味
しい」と、今年1月から2月に行われた第1回目のマ
ドリードでのプロモーションでも、現地のグルテンフリー
食品関係者を中心に KOMEKO という日本語での
名称とともに、大きな反響があり、主にグルテンフリー
のレストランやベーカリー、卸売業者などから、購入
を求める声があがっていた。

このような多くの要望に応じて、KOMEKO 商品
を実際にスペインで販売開始するべく、今回二度目
となるマドリードプロモーションが行われ、毎年6000
人のセリアック関係者が訪れるセリアック・フェスティ
バルが、スペインでの最初の試験販売の場として
選ばれた。同フェスティバルにあわせて、ラーメンや
パスタなどの米粉の半生麺を生産する小林生麺株
式会社や、パンケーキやお好み焼きなどの米粉の
ミックス粉や乾燥ペンネなどを生産する大瀧村あき
たこまち生産者協会も参加し、試食や販売を行う
KOMEKO プースは終日大盛況で、中にはこの日一
日で売り切れる米粉商品もでるほどの人気ぶりだった。

また同じ週末には、マドリード市内のバジェルモ

ソ市場にて、KOMEKO FESTIVAL というイベント
が行われ、市場内にある飲食店10店の協力で、日
本産米粉を使ったお好み焼きやうどん、クレープ、パ
スタ、フォカッチャ、チキンフライなどの料理を各店
舗で提供し、市場の店舗では KOMEKO 商品の販
売も行われた。実際にレストランで米粉商品を使っ
てもらう中で、スペインの料理人たちに米粉の品質
を実感してもらうとともに、セリアック関連以外のよ
り広い層に日本産米粉を食べてもらうことが狙いだ。

市場内には日本料理店 Washoku や、グルテン
フリー認証を持つイタリア料理店 KINT などがあり、
米粉のお好み焼きミックスやフェトチーネ、100%の
米粉など、ぜひ継続して米粉商品を使用することも
検討したい、という声も聞かれた。

「グルテンアレルギーの人が家族や友人の中に1人
いれば、一緒にキッチンやテーブルを一緒にする全
員がグルテンに気を遣いながら食事する必要があ
った。でも、グルテンフリーの KOMEKO は、アレルギー
の有無にかかわらず、全員が美味しく食べられる。
それがとても重要だ」

フェスティバル内で取材を受けた中で、インタビ
ュー側からもそのようなコメントが出ており、日本産
米粉への期待と可能性を示している。



YouTube

「スペインと日本をつなぐ人
びと」インタビュー動画はこちら