

TOP > 特集記事 > Fw:東北FanMeeting > Fw: 東北Fan Meeting 2023 Cheer Up! Project Vol.2 「う米めん」で実現する安心安全でおいしい食卓～子どもが喜ぶグルテンフリー食材の拡げ方とは

で実現する安心安全でおいしい食卓～子どもが喜ぶグルテンフリー食材の拡げ方とは

特集記事

Fw: 東北Fan Meeting 2023 Cheer Up! Project Vol.2 「う米めん」で実現する安心安全でおいしい食卓～子どもが喜ぶグルテンフリー食材の拡げ方とは

シェア

Tweet

投稿日:2023年12月05日 カテゴリ: Fw:東北FanMeeting

Fw: 東北Fan Meeting 2023 Cheer Up! Project Vol.2 「う米めん」で実現する安心安全でおいしい食卓～子どもが喜ぶグルテンフリー食材の拡げ方とは イベントレポート

Fw: 東北 Fan Meeting 2023 Cheer Up! Project Vol.2



無添加・グルテンフリーの食材として、福島県産米を使った米粉麺「う米めん」が、福島県内でも販路を広げ、ネット通販などでも好評を博しています。

この商品をリリースしたのは、福島県天栄村に本社を構える精密機器メーカーのアルファ電子株式会社です。代表取締役の横川千香子さんは、ご自身の東日本大震災での避難生活での体験から、アレルギーのあるお子さんでも、おいしく食べられる麺を世に拡げていくべく、機能面と食感や味の両方を研究し、「う米めん」を商品化。

「う米めん」を通じて、子どもたちが安心安全で、おいしく食べられる食卓づくりへの貢献を拡げるために、応援の輪を大きくするために必要なことは何か。食の専門家として、「食育愛情料理家」で株式会社フードコミュニケーション代表取締役のなぎさなおこさんを迎えて、みなさんと一緒に考えました。

プレゼンテーション

挑戦者 横川千香子さん（アルファ電子株式会社 代表取締役社長）



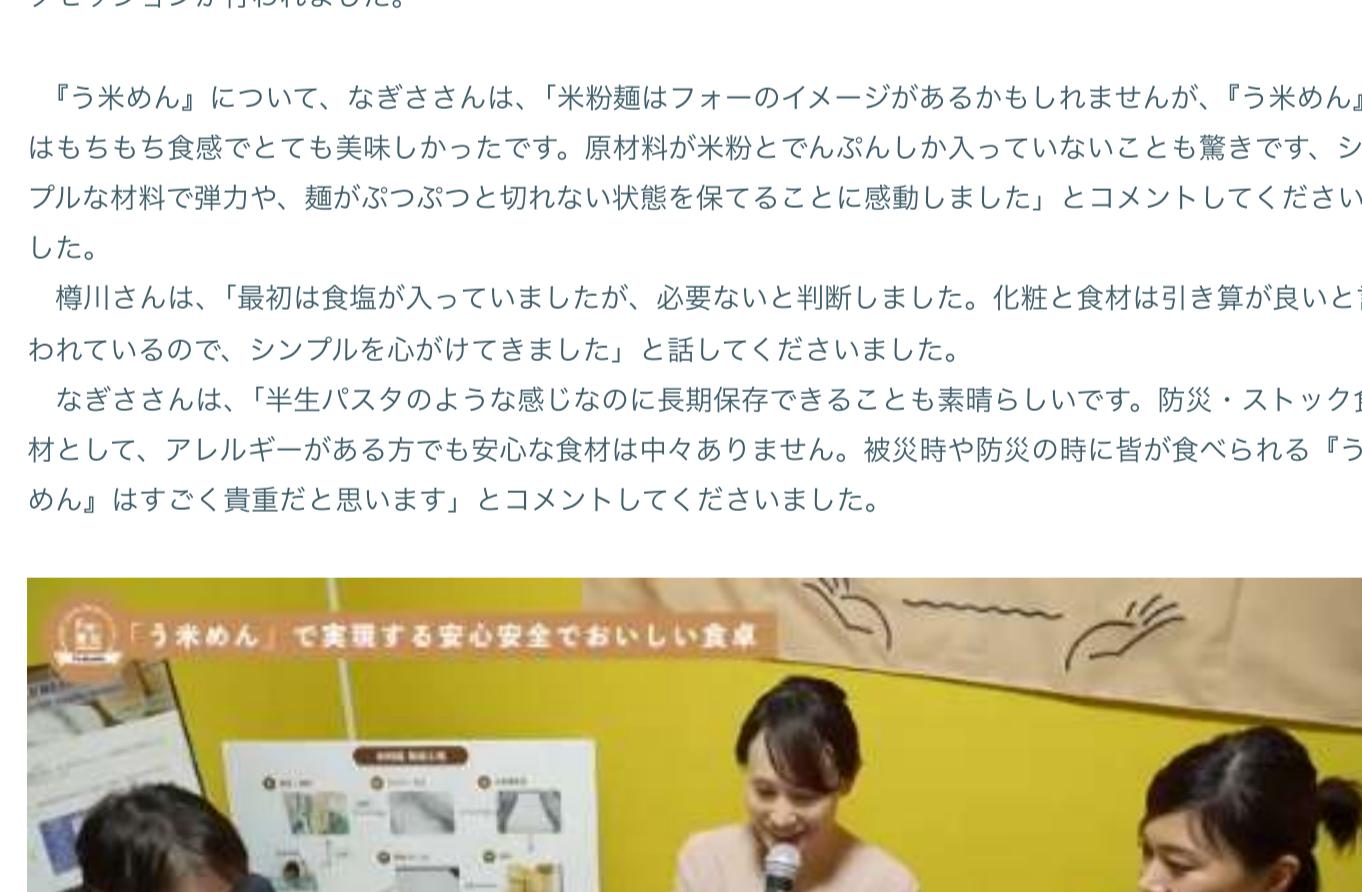
「アルファ電子株式会社」は、これまで培ってきた「ものづくりサービス業」をベースに「電子部品の受託製造」と「食・農業六次化」の融合によって地域に貢献できるような会社を目指してきました。横川さんも、介護の仕事を経て学んだ食べることの大切さ、娘の乳幼児食物アレルギー発症、大病を患った経験などから、家族みんなが笑顔でいられる食卓を作りたい、と考えていた中で、米粉との出会いがあったそうです。2019年から米粉麺の開発をスタートし、科学的根拠に基づいた美味しい麺、「う米めん」が販売されました。「う米めん」の原材料は80%以上米粉で、でんぶん添加量が20%程度、着色料・添加物無添加で常温での長期保存が可能です。現在は、自社で米粉麺製造工場が設立され一貫生産体制を構築しています。学校給食での提供も始まりました。

販路拡大に向けて、「健康」「OEM」「ブランド」の3つのワードを軸に「本当に良い物」を望む層へのブランディングを展開中です。

横川さんは今後の取り組みとして、「子ども達へお米の大切さ、おいしさを知ってもらいたい、米粉に抵抗ない世代を育て、小麦の代替品ではなく『新しい食材ジャンル』として当たり前に選ばれる食材になるよう10年・20年後を見据えて、私にできることを一歩一歩やっていきたいと感じております」と語ってくださいました。

アドバイザーコメント

なぎさなおこさん（株式会社フードコミュニケーション 代表取締役）

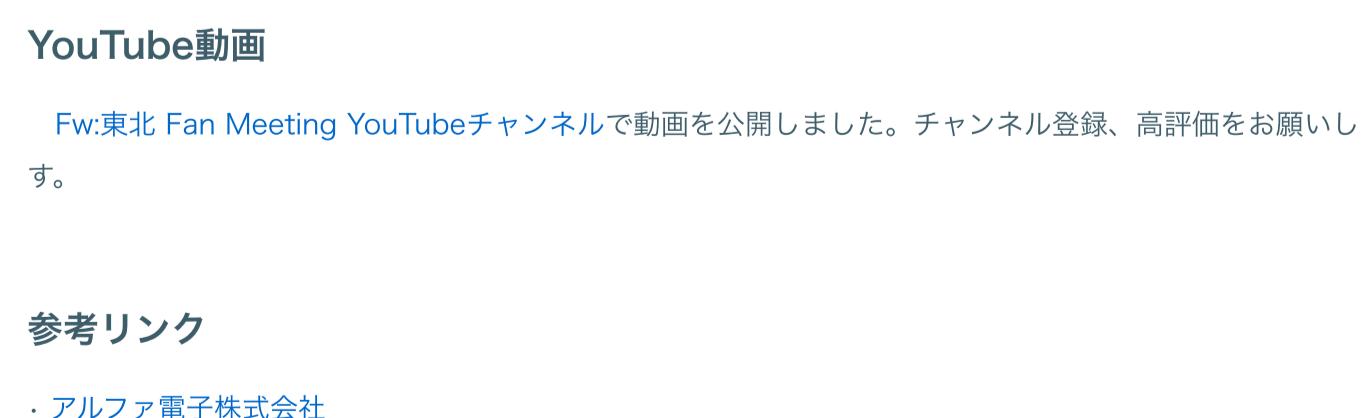


なぎささんは、食育料理家としてレシピ作りや、道の駅の立ち上げ、飲食店やホテルのプロデュース、様々な学校機関で食育講座を行うなど、全国各地で、「楽しい」と思って食事ができる環境作りを行っています。2014年には、なぎささんの著作である「キッチンであそぼ」が、料理本のアカデミー賞と呼ばれるグランプリ世界料理本大賞ウーマンシップ部門で世界2位を受賞されました。なぎさんは、「受賞を受けて、世界的に食育が求められているのだな、と思いました」と話してくださいました。

なぎささんは、自身の介護の経験などから、「人生の最後まで美味しいものを健康に食べることは中々難しい」と感じていたそうです。健常な人を増やしたい、「食べ物は、体とともにコミュニケーションが取れるもの」という思いで2017年に株式会社フードコミュニケーションを法人化されました。株式会社フードコミュニケーションの目的は、「食の楽しさ、大切さを伝えること」「人と人をつなぐ空間と環境を作ること」「病気で苦しむ人を減らす、病気予防のお手伝いをすること」だそうです。加えて、「経済の健康」も大事にしている、とのことです。

食育料理家になった理由については、「一生健康で過ごしたい、健康に過ごす仲間を増やしたい、生きて行く事に欠かせない『食』を一生の仕事にしたい、という思いで今の仕事を行っています」と話してくださいました。

トークセッション



ここから、ナビゲーターの原亮（エイチタス株式会社）も交えて、特定のお題にそって意見を述べ合うトークセッションが行われました。

『う米めん』について、なぎささんは、「米粉麺はフォーのイメージがあるかもしれませんが、『う米めん』はもちもち食感でとても美味しいです。原材料が米粉とでんぶんしか入っていないことも驚きです、シンプルな材料で弾力や、麺がぶつぶつと切れない状態を保てることに感動しました」とコメントしてくださいました。

横川さんは、「最初は食塩が入っていましたが、必要ないと判断しました。化粧と食材は引き算が良いと言われているので、シンプルで心がけてきました」と話してくださいました。

なぎささんは、「半生パスタのような感じなのに長期保存できることも素晴らしいです。防災・ストック食材として、アレルギーがある方でも安心な食材は中々ありません。被災時や防災の時に皆が食べられる『う米めん』はすごく貴重だと思います」とコメントしてくださいました。

トークセッション後半では、なぎささんが「う米めん」を作りながら、参加者のみなさんの意見交換が行われました。

横川さんは、「最初は食塩が入っていましたが、必要ないと判断しました。化粧と食材は引き算が良いと言われているので、シンプルで心がけてきました」と話してくださいました。

なぎささんは、「半生パスタのような感じなのに長期保存できることも素晴らしいです。防災・ストック食材として、アレルギーがある方でも安心な食材は中々ありません。被災時や防災の時に皆が食べられる『う米めん』はすごく貴重だと思います」とコメントしてくださいました。

なぎささんは、「半生パスタのような感じなのに長期保存できることも素晴らしいです。防災・ストック食材として、アレルギーがある方でも安心な食材は中々ありません。被災時や防災の時に皆が食べられる『う米めん』はすごく貴重だと思います」とコメントしてくださいました。

横川さんは、「最初は食塩が入っていましたが、必要ないと判断しました。化粧と食材は引き算が良いと言われているので、シンプルで心がけてきました」と話してくださいました。

なぎささんは、「半生パスタのような感じなのに長期保存できることも素晴らしいです。防災・ストック食材として、アレルギーがある方でも安心な食材は中々ありません。被災時や防災の時に皆が食べられる『う米めん』はすごく貴