

米粉の麺、期待も熱々

ラーメン商品化・機内食提供

米粉の麺を使った商品。2022年5月に米やメニューの開発が広がった。粉を用いたしょうゆラーメン。小麦の価格高騰を発売し、第2弾と騰で割高感が薄れている。中華麺のような風味と上、もっちりした独自の食感も魅力になっている。もちもちした食感の麺が、体調不良を起す。特徴だ。米粉の生地にも含まない点も支持を集める。小麦の代わりという位置づけを超え、食の可「みやぎ地頭鶏」を使用、塩ダレには淡路島の藻塩と高知県産のユズ果汁を使った。

ビーフン製造大手のケンミン食品(神戸市)は1月、米粉ラーメン「鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」(オンライン販売価格2食セットで2800円)の販売を始め、大西



ケンミン食品は米粉ラーメンを開発した

グルテンフリーや食感アピール



JALは期間限定で米粉そばを提供

の需要量は、過去最多の4万1000トだった。製粉技術が進み、17年度の2倍弱に増えている。22年には小麦の国際価格高騰で代替食材として注目を集めたが、米粉ならではの食感にも関心が高まっている。

日本航空(JAL)氏は「アレルギーなどで、ラーメンを諦めていた人にも届けたい。誰でも安心して食べられる」を期間限定で提供している。小麦などが含むグルテンは、摂取によって自己免疫疾患「セリアック病」を引き起こすことがある。欧米ではグルテンを含まない「グルテンフリー」の食品が広がる。「来店客から『グルテンフリーのメニューはどれですか?』日常的に聞かれる」という。

ケンミン食品は22年8月に米粉を使った焼きそばを発売するなど、グルテンフリー製品の品ぞろえを増やしている。高村祐輝社長は「グルテンフリーの市場を開拓し、経営の第2の柱にする」と話す。

農林水産省によると、米粉に使うコメの21年度

米粉の製品価格は1キロ120円〜390円で、110円程度の小麦粉と比較するとまだ割高だ。小麦粉の値上がりが続くなか、米粉の相対的な値ごろ感が強まりグルテンフリーなど健康面で訴求性も高まっている。味わいや健康機能性の高さなどを強調することで、新たな市場開拓を期待できる。(沢井)

英国で活動している日本食料理人の林大介氏が監修し、麺のもちもちと食感を楽しめる。しょうゆなどの調味料もグルテンフリーだ。1日あたり30食限定だが、好評で品切れになる日もあるという。

機内食の提供は農水省と食品輸出促進団体が連携し、米粉麺のPRイベントとして実現した。JALの担当者は「小麦の摂取を控える乗客が選べる食事が増え、幅広い世代から人気を得ている」