



アレルギーのおいっ子に食べさせたくて

米粉パンコンテストで3冠に輝いた片山さんと酵母を提供した金子さん＝碧南市三宅町の「Sol Sol」で



米粉パン追求15年 輝く全国3冠

碧南の片山さん×酵母提供の金子さん

碧南市で米粉パン専門店「Sol Sol(ソルソル)」を営む片山幸寛さん(46)が今月、山形市で開かれた第2回おいしい米粉パンコンテストでグランプリを含む3冠に輝いた。小麦アレルギーのおいっ子に食べさせるため独学で始めて15年。技術を磨き、天然酵母を提供する仲間を得て栄冠を勝ち取った。(垣見洋樹)

コンテストは18都府県の38事業者から111点の応募があり、専門家6人と一般公募の消費者30人が香りや味、普及性、斬新性などを評価した。片山さんの「花酵母のカンパニー」は、グルテンフリー賞と一般消費者が選ぶマイ米粉パン賞も獲得した。

このパンはカーネーションから採取した天然酵母と米粉や雑穀を使い、ワイン用ブドウの果汁をパンの中でじっくり発酵させ、グルテンフリーで仕上げた。

片山さんはパン屋の3代目に生まれ、各地の名店で小麦のパンづくりを学んだ。おいがアレルギーと聞いて気になっていたとき、米国のグルテンフリーレシピ本で米粉でパンがつけられることを知り、衝撃を受けた。ふくらまない米粉をふくらませるところから試行錯誤を重ね、2017年、米粉パン専門店を碧南市で開業。「やってもやっても小麦のパンの方がおいしい」という状況で3年ほどは売れなかった。しかし、

小麦アレルギーの人の間でじわじわと評判を呼び、ネット販売で全国から注文がくるようになった。

食パン、総菜パン、菓子パンなど50〜60種類をつくる。岩手県から両親と訪れた女の子が「いろんなパンが選べる」と瞳を輝かせた姿を見て手応えを感じた。

今回、酵母を提供したのは、大学で微生物を学び、碧南市で酵母の採集・販売を手がける金子優平さん(34)。花の酵母は香りが豊かで、もちもち、ふわふわの食感をもたらす。金子さんは「花酵母のパンにまだ自信がなかった。グランプリで間違いないと分かったのは大きい」と話す。

片山さんは本業のほか、赤字に悩むコメ農家が多い名古屋市港区の南陽地区で、所得を増やすため米粉を使ったパンづくりにも携わっている。「地元の米粉を高く売るモデルができれば農家さんも助かるし、町おこしになる」と話す。

「自分のためだとすぐ満足してしまう。人のためだと頑張れる」と片山さん。開拓の余地が大きい米粉パン市場で、今後も研究と普及に力を尽くすという。