

菓製ちとか

ハラール認証の大福製造

アジアへ和菓子普及

和菓子製造・販売の「とかち製菓」(中札内村、駒野裕之社長)は、マレーシアの菓子メーカー「アンバン・ドロンガン」と連携し、イスラム教徒が食べられる食品などに与えられる「ハラール認証」を受けた大福作りに取り組んでいる。駒野社長は「日本のメーカーによるハラール認証大福は初めてでは」とする。夏ごろには商品完成させて同国内に新会社を設立し、秋冬ごろから同国内で販売を開始する予定で、アジア圏に和菓子を広げていく。

同社はタイから米や砂糖などの原料を輸入している。原料の確認など現地視察でタイを訪れる際に同社の和菓子を食べてもらおう機会を設け、高評価を得ていた。タイやマレーシアのコンビニには現地メーカーが作る大福などの和菓子も売られているが、駒野社長は「和菓子が日本以外のメーカーで作られている。日本はなぜ入っていないのか」と感じた。

「十勝の和菓子を海外で売りたい」と、コンビニなどとの商談を進めるほか、国際協力機構(JICA)の草の根技術協力事業を活用した帯広商工会議所の東南アジア食産業人材育成事業として、昨年6月にマレーシアの展示会で大福などの試食・販売を行った。好評だったが、現地の人からは「おいしいけど、値段が高い」という言葉を掛けられた。そこで、まずは和菓子も多くの人に食べてもらうために現地原料、現地生産で売っていき、将来的に北海道・十勝産の大福を輸出していくと決めた。

同事業の一環で、同7月には和菓子製造技術支援を目的にアンバン・ドロンガンの社員を受け入れた。同社はとかち製菓の技術に強い興味を示し、同11月には駒野社長が同社の工場を見学。「私たちがやりたい和菓子を作る設備、会社の規模、熱意があった」(駒野社長)ため、同社と連携することになった。

今年1月にはアンバン・ドロンガンの社員をとかち製菓に招き、大福の作り方を教え込むなどして、商品作りを進めている。使用する原料がハラール認証を受けていることから、大福もハラール認証となる。駒野社長は「餅やあんは日本の和菓子のおいしさに近づけ、和の良さをベースに、現地のマレーシア展示会十勝ブースを出展国際協力機構(JICA)の草の根技術支援事業を活用した帯広商工会議所の東南アジア食産業人材育成事業の一環として、4月1〜4日にマレーシア・クアラルンプールで開かれるハラール製品の展示会「MIHAS(ミハス)」に十勝のブースが出展される。

ミハスは食品や化粧品などのハラール製品が並ぶ同国最大の展示会。同事業で2月に地域間協力の可能性を探るために十勝を訪問したマレーシア・ケダ州から要望があり、同州と十勝の協力をアピールするブースを設置することになった。

子のおいしさに近づけ、和の良さをベースに、現地のマレーシア展示会十勝ブースを出展

駒野社長は「現地で和菓子を広めて、将来的にはメイドイン北海道、十勝の商品を出しているようになる」と話している。(津田恭平)

好みも取り入れていけば面白いものが作れる」と語る。試作品のお披露目を、4月1〜4日にマレーシアで開かれるハラール製品の展示会「MIHAS(ミハス)」で行う。

とかち製菓(中札内)の駒野裕之社長ら4人が現地を訪ね、とかち製菓の大福のほか、十勝野フロマージュ(同)のチーズや中田食品(帯広)の豆腐関連製品、江戸屋(帯広)の鮭・トウモロコシ加工品を展示し、十勝の食と観光をPRする。また、今後のハラール対応商品の開発に関する情報収集や販路拡大に向けたネットワーク構築も目指す。