

丹波市氷上町鴨内の井上農園が手掛ける米粉麺「丹穂めん」が、12月から神戸市のレストランでメニューに並ぶ。米粉麺は我が子の小麦アレルギーをきっかけに、同農園の井上陽平さん(44) 絢子

(37)さん夫婦が自家製の減農薬コシヒカリを使って5年前に商品化した。同じ悩みを持つ親子らから好評といい、「アレルギーで悩む人たちに思う存分味わってほしい」と期待を込める。(大田将之)

氷上の井上農園 小麦アレルギーの子に届けたい

「鉄板焼 心」で12月から提供される「井上農園の丹穂めん 紅スワイガニの餡(あん)かけ」(提供写真)



丹波市
三田市出身の陽平さんは、大学を卒業後に丹波市へ移住して就農。現在は10アールの農地で約60種類の作物を有機栽培している。「丹穂めん」は外部に委託して製粉、製麺している。商品化する以前、井上さん夫妻は小麦アレルギーがある3人の子どものため、

こだわり米粉麺 神戸へ

レストランで提供 減農薬米を使用

自宅だけを作っていた。そこに同じ悩みを持つ保護者から販売を望む声が寄せられ、県の6次産業化支援事業を活用して本格的な開発に着手。アレルギーのあ



「鉄板焼 心」の木下学料理長(左)と「丹穂めん」を手掛けた井上さん夫婦(井上農園)

る子どもの保護者らに試食してもらいながら改良を重ね、2014年に完成した。レストランは、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」の2階にある「鉄板焼心」。米粉麺は紅スワイガニのあんをかけ、冬の兵庫県産食材を詰め込んだランチコース(税別4900円)の一品として2月末まで提供される。

料理長の木下学さん(44)は、生産者の思いや現場を知るため圃場に足を運び、

ホンダカーズ篠山
079(594)1002(代)

田植えや稲刈りも行った。木下さんは「米粉の麺に込められた思いやこだわり、特徴をしっかりとお客様さんに伝えたい」と話す。

米粉麺は、道の駅丹波おばあちゃんの里やJA丹波ひかみ直売所などで販売しており、1袋(100g)税込み290円。調理法に合わせて、太さは3種類ある。問い合わせは米粉麺が井上農園0795・82・0310、メニューは「鉄板焼 心」078・371・6644