

ドーナツ 米の味わい

豊橋の安田さん 米粉で新商品



豊橋市の米農家、安田仁さん（左）が、生産する高品質の米粉で焼きドーナツを開発した。

市内清須町など計三十軒でコシヒカリなど



を生産。五年前から「とよはしこめ」を作り、菓子店などに出荷している。クッキーなど加工品にも挑戦し、向山大池町に米粉クレイプ専門店「JAPANA CREPE（ジャパングレープ）」を開き、新商品のドーナツの試作を進めてきた。安田さんは、地元でこだわりの製品を作る

農業者集団「豊橋百農人」の一員で、仲間たちの卵、はちみつ、無農薬レモン、茶葉を使用。プレーン、レモン、紅茶、緑茶、チョコ、塩こしょうの六種類を作った。

冷凍で販売し、自然解凍だともちもち、レンジだとしっとり、オーブントースターでは表面がかりっと、中はふわっとした異なる食感が味わえる。安田さんは「食感の変化は米粉の特徴でもある。お米のおいしさを知ってほしい」と話す。

一個百八十円。清須ライスセンターやジャパングレープなどで販売中。◎清須ライスセンター 0532(33)0203

（小椋由紀子）