

米粉麺開発 最優秀賞



ビジネスプランを発表した（左から）戸屋さん、高橋さん、沢さん（米沢市で）

学生のビジネスプランのコンテスト「第19回キャンパスベンチャーグランプリ東北大会」で、県立米沢工業高校専攻科を修了した若手起業家と、同科の学生2人のチームが発表した「米粉を活用した新食品開発事業」が最優秀賞に選ばれた。米粉から作った麺で米の消費拡大などにつなげる内容で、2月27日に東京で開催される全国大会の審査会に出場する。

起業家は米沢市出身の高橋りなさん(32)で、現在、事業構想大学院大学の1年生。2012年に専攻科を修了し、昨年5月、米粉食品を開発、販売する合同会社「Crop(クロップ)」(米沢市直江石堤)を設立

全国審査会へ 米沢工高OGら

米油を練り込んだ米粉麺。紅花(中央)、抹茶(右)入りと合わせ3種類ある



した。

昨年12月に東北大会の最終審査があり、専攻科1年の沢雅恭さん(19)と戸屋康介さん(19)の3人で参加。2人は市場調査などで協力した。

発表では、米粉に米油を練り込んで作った麺を紹介。米油には多くの栄養素が含まれているといった特長を説明し、米の消費拡大や地域農業の活性化につながることを説明した。

通常タイプと、紅花と抹茶を追加でそれぞれ練り込んだものと、計3種類を商品化した。

SNSを積極的に活用していることにも触れた。動画投稿サイト「ユーチューブ」でPRしており、それを偶然見た京都の抹茶店と意気投合し、抹茶を練り込んだ麺の製品化につながったという。

今月12日に米沢市内で受賞の報告会を開き、今後、米の栽培農家と契約することで原料を確保するほか、米粉麺を離乳食として利用するなど、販売拡大につなげるアイデアを検討していることを明かした。

高橋さんは「米粉麺の認知度が上がり、安定的に注文が入っている。(全国の審査会では)起業の難しさや楽しさ、地域貢献につながることを伝えたい」と話している。