ニセコの米粉ケーキに変身

小麦アレルギーでも安心

協力隊員 斎藤さん製造

「地場産のうま味ぜひ」

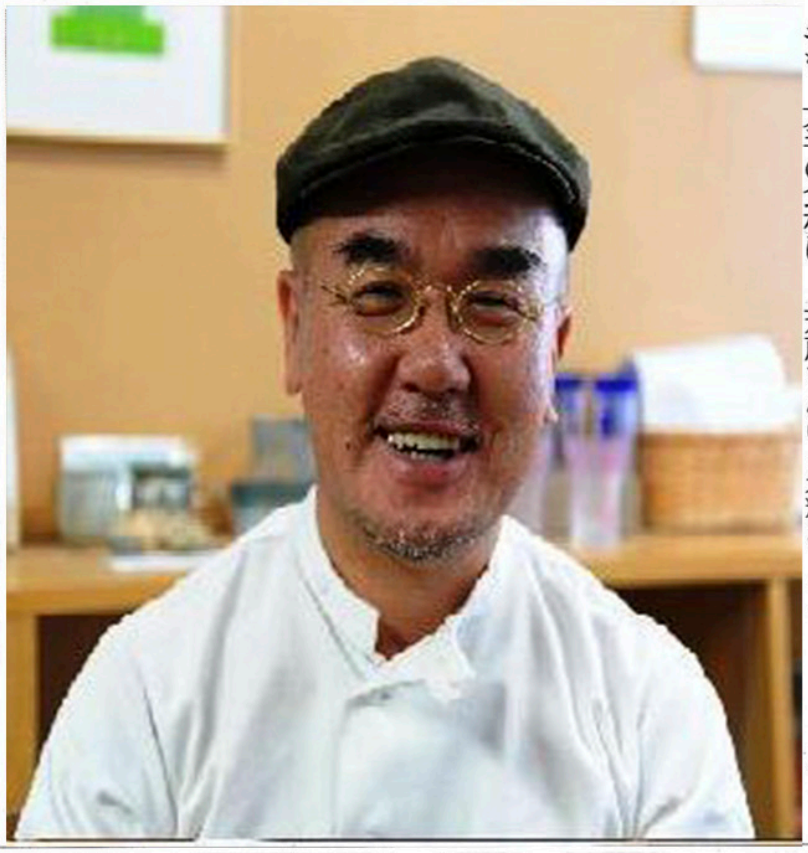
【ニセコ】町の地域おこし協力隊員で、町嘱託職員の斎藤行哉（ゆきや）さん（57）が製造した、地元産米の米粉を使ったシフォンケーキが18日から、JR駅前の温泉「綺羅乃湯（きらのゆ）」で販売される。米粉のほか、大豆、アスパラなど地場産の食材をふんだんに利用する一方、小麦を使用せず、小麦アレルギーの人にも安心な一品という。（及川靖）

斎藤さんは今年5月、他の2人とともに町の協力隊員として採用された。以前、札幌の飲食店で働いていた時、子供の小麦アレルギーが多いことを知り、米粉ケーキ作りを始めた。町に勤務後も、小麦に含まれ、アレルギーの原因のグルテンを使わずにケーキを膨らませる工夫などをして、約半年かけて商品化に成功。今月1日、保健所から菓子製造の許可を受けた。

販売するケーキは15種類。生地は米粉をベースに、町内産の黒千石大豆や地酒「蔵人（くらびと）衆（しゅう）」の酒かす、蘭越産の黒米を混ぜ合わせたものなど多彩。くるみやアスパラ入りのケーキも。大半の食材は町内産で、添加物を使わず自然の味を生かしている。価格は1ピース250～380円。18～24日の1週間は、販売開始を記念し、どれでも1個200円。カット前のホールの注文にも応じる。

斎藤さんは「米粉は保湿性が良く、しっとりしたケーキに仕上がる。地場産の食材のうま味を味わって」と話し、「ニセコ地域を食の面から活性化できれば」と意欲的だ。

商品の問い合わせは綺羅乃湯☎0136・44・1100へ。



ニセコの食材にこだわったケーキを販売する斎藤さん