

## 和モダンカフェで古代米や雑穀を日常食材として提案

和カフェモリカ（モリカ米店） 奈良県大和郡山市

今年1月に大和郡山市で開催された「第4回ならスイーツコンテスト」のスイーツアレンジ部門で、奈良の黒米・赤米で作った「古代米の白玉もち」がグランプリに輝いた。作ったのは『和カフェモリカ』の店長・森川佳恵さん（38歳）。

同店は、創業300余年で十五代続く老舗米穀店『モリカ米店』に併設されたカフェ。2009年4月にオープンし、古代米や雑穀を使用したおはぎやワッフル、ぜんざいなどの、甘さ控えめでヘルシーな手作りスイーツを提供している。



受賞作「古代米の白玉もち」。古代から栽培されてきた黒米・赤米で作った団子と県産の金ゴマを白あんであえた一品（上）、数多くの商品が並ぶ店内（右）



店頭には、通常の米に加え、古代米、雑穀、豆や加工品などを100種類以上取り揃えている。販売する古代米や雑穀のおいしさをより多くの人に知ってもらうために、食べ方や調理法の提案も兼ねてカフェで料理を出すことにしたという。

古代米や雑穀の取り扱いを開始したのは2000年ごろ。スーパーでの米の流通が拡大し、昔ながらの米穀店が次々閉店する中、活路開拓の一環として取り組んだ。古代米は県内農家をお願いして植えてもらうことから始め、雑穀は上質なものが育つ青森や岩手をはるばる訪問し苦労して生産農家を探し出した。

現在、古代米や雑穀は県内の有名レストランやカフェに卸すことも多く、イタリアンのリゾットなど幅広い料理に使用されている。全国からも、食にこだわるカフェを開店しようとする人が食材を探しに来店することも多い。

同店のWebショップ「雑穀屋 穂の香」でも小売・卸売をしているが、これだけ多くの種類の古代米や雑穀を取り揃え、まとまった量を販売できる店が全国でも珍しいことから、遠方の飲食店や和菓子店などからもよく注文が舞い込むそうだ。



城下町の歴史ある米穀店を改装した外観（上）、和モダンなインテリアのカフェスペースでスイーツを提供している（右）



病院の管理栄養士として7年間勤務した経験を持つ森川さんは、その知識を活かし、健康維持や体質改善につながるような古代米・雑穀のおいしい食べ方レシピをホームページで公開、店頭でも来店客にわかりやすく伝えている。

「消化に時間がかかる雑穀は、消化器官の働きを活発にし体温を上げる効果も高い」（森川さん）ことから、妊娠を希望する女性の体質改善に同店の雑穀を勧める産婦人科医もおり、生活習慣病の人が食生活改善に購入することも多いとのこと。

「いずれ子供用のスナック菓子にも普通に古代米や雑穀が使われるようになれば」と語る森川さん。「古代米や雑穀を一般家庭の食卓にのぼる日常食材にする」という夢のために、そのおいしさや健康効果、レシピなどの情報を今後も発信していきたいという。

（吉村謙一、橋本公秀）



和カフェモリカ（モリカ米店）

〒639-1134 奈良県大和郡山市柳3-1

TEL: 0743-52-2059

FAX: 0743-52-5120

URL: <http://www.zakkokuya-honoka.com/>