

## ■ 健康的な粉食の「殿堂」 ■ 「スローな業態開発」示す

米ポートランド市内から車で25分。道路沿いに水車のある赤い建物が見えてくる。ここは粉のフードテーマパークとも言える「Bob's Red Mill (ボブズ・レッド・ミル)」。ビタミンや食物繊維、ミネラルが豊富な全粒粉を使い、パンケーキやワッフル、クッキー、シリアル製品などをつくっている。店内には様々な粉や穀類、それを使った食品のほか、キッチン用品、雑貨が並ぶ。レストランや料理教室も併設し、

昔ながらの製法にこだわった健康的な粉食の良さを来店客にアピールする。もちろん風車を動力にした石臼が小麦をひく過程も見られる。

創業者のボブ・ムーア氏は妻がつくる全粒粉の健康食を研究し、19世紀の製法にたどり着いた。30年前にポートランドで製粉事業を開始。胚芽(はいが)を取り除き、精白した小麦粉が一般的な中で、彼の製品はカナダを含む北米の自然食品店、スーパーマーケッ



米  
国  
発

トに広がっている。  
アンテナショップ的な店の営業時間

は月～金曜日が午前6時～午後6時、土曜日は午前7時～午後5時で、日曜日は休み。連日、駐車場は早朝から朝食を求める人の車でほぼ満杯。伝統の製法に支えられた品質と風味のあるものづくりには、遠方であっても訪れる人が絶えない。

Bob's Red Millは「食の原点」に戻り、それを深く掘り下げて製粉文化を伝承する。そこにはサスティナブル(持続可能)でスローな業態開発をみることができ

(商い創造研究所 松本大地)