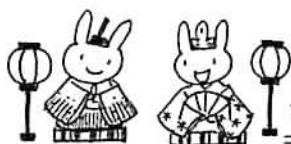


小麦通信



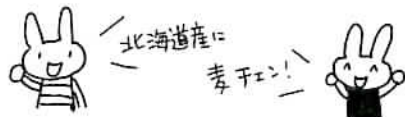
発行：NPO 法人 北海道食の自給ネットワーク

〒065-0015 札幌市東区北15条東18丁目2-17 (有)ワードエム内

TEL：090-2818-5502 FAX：011-789-8890



『麦チェン!』で北海道小麦を盛り上げよう!



江別製粉株式会社 経営企画部企画開発課 本田睦美

北海道が掲げた「麦チェン!」

需要が高いパン用や麺用の小麦の生産を増やし、様々な商品に使われている小麦を北海道産小麦に転換していこうという運動がこの「麦チェン!」です。「米チェン!」から始まり、今や魚、酒も北海道産に切り替えようという動きがある程、北海道には供給可能な食料が豊富にあるのです。

2009年度から始まったこの麦チェンにより、北海道ではパンやラーメンなどに使用する春まき小麦や道内で需要の多い小麦の生産拡大、および道内流通を目指した動きが行われています。以下にそのモデル地域、内容をご紹介します。

2009年度

美深町麦チェン推進協議会 ～めん主体地域～

2007年、町内の小麦生産農家が「春まき初冬まき生産組合」を設立し、それまでの秋まき小麦・春まき小麦から初冬まきのハルユタカに切り替えました。この初冬まきハルユタカの生産切り替えに伴い、2009年に「美深町麦チェン推進協議会」が設立されました。この活動により現在、美深町産のハルユタカを100%使用した「美深麺」(ラーメン)や「牛肉まん」「パンプキンクリーミィパスタ」、お土産に最適な「北はる香パスタ」等の地場産小麦での商品が開発されています。

帯広市食産業振興協議会 ～パン等主体地域～

2007年に設立された同協議会では、生産から消費までの食に関わる幅広い関係者が連携して、帯広で生産される農産物を活用し、付加価値の高い製品などを創出することを目的として活動してい

ます。これにより2009年には、小麦やマッシュルームなど十勝の食材を詰め込んだ「十勝ピザ」、十勝産小麦100%の皮で具材も十勝にこだわった「とちかち餃子」等の商品が生まれています。



2010年度

南留萌・麦で地域をチェンジする会

～めん主体地域～

小麦の栽培も盛んに行われている南留萌地域では、地元の小麦を使った商品を活用し、地産地消や販路拡大に取り組むことで、留萌農業及び地域経済の活性化を図ることを目的とした「南留萌・麦で地域をチェンジする会」が設立されました。JA 南留萌パスタプロジェクトで行われているパスタ専用小麦の開発とその活用が注目されています。

道央農業協同組合 ～パン等主体地域～

江別市・恵庭市・北広島市にまたがる同農協では、新品種「ゆめちから」を主体とした本格パスタ「JA道央オリジナルパスタ」が開発され、北広島市内のレストランにおいて期間限定で提供されました。また小麦粉「ゆめちからブレンド(強力粉)」は同市内のパン屋さんでも使用されています。

シーニックバイウェイ支援センター

～ツーリズム主体地域～

2009年度の取組みの他に、道産小麦による生産・流通・加工・消費に至る一連の流れを新たな観光資源として着目し、食と観光の連携強化による「産業おこし」の推進を目的に取組が行われています。

小麦の圃場や消費者に届く過程の見学・体験と、小麦や小麦製品に関する食文化の講習や試食などを組合わせた「麦チェンモデルツアー」が実施されました。

昨年、麦チェンや北海道産小麦をPRするイベント『小麦フェスタ2010 in 江別』が江別市内の札幌学院大学で開催されました。当日は「牛肉まん」や「十勝ピザ」、「南留萌産小麦のパスタ」等地元の小麦を使った商品が並び、1日だけのイベントでしたが江別市内や札幌から約7,000人も来場者があり、北海道産小麦への関心の高さをうかがうことができました。また、麦チェン以外でも道内のお店では、国産小麦や北海道産小麦使用と謳った商品が増えています。皆さんの身近なスーパーに並んでいる商品にも変化が出ているのではないかと思います。特に国産小麦使用と表示している小麦粉やラーメン、お菓子等も最近では多く見られるようになってきました。また近年、道内だけではなく本州でも北海道産小麦の需要は非常に高くなっています。

しかし、一昨年、昨年の天候不順で小麦の生産が落ち込んでいることも事実です。特に昨年は、春先に続いた低温や6月の高温、そして収穫期連日の降雨により、大きな被害が出ました。小麦トラストの製品もこの2年、皆さんに江別産のハルユタカをお届けすることが出来ていません。ですが、美味しい小麦を届けたいという想いは、生産者や農協、小麦を取り巻く関係者一同、切なるものがあります。

これからも麦チェンの推進や北海道の小麦を広げていくために、小麦トラストの皆さんの作り支え、食べ支え運動が大切な要素となります。

今後も北海道の小麦を応援して一緒に盛り上げていきましょう！



メーカーさんご紹介

シロクマ・北海食品(株) (札幌市)



シロクマ・北海食品(株)
代表取締役 荒川伸夫氏

トラストで毎月美味しいパンを届けてくれるシロクマ・北海食品(株)さん。荒川伸夫さんがお父さんの後を継いで社長に就任したのは1996年。2002年から始まった小麦トラストで運動の趣旨を理解し全面的に協力してくれたのも、当時すでに荒川さんに「地産地消」の意識があったからでした。以前豊平区に出店していた「れもんや」で、お菓子に使う果物を南区の農家さんに買いに行っていた時、地元の農産物を地元で使うことが地域の活性化につながると気付いたのが発端だったといいます。やがてその思いは、ポストハーベストの心配の無い安全で安心な道産小麦を使ったパン作りへと広がっていきました。

現在シロクマ・北海食品さんで作るパンの6~7割が道産小麦の製品です。今や道産小麦は注目を浴び多方面で製品化されつつありますが、値段が高く、品質は安定せず、量が少なく、まだまだ使いづらいのが現実です。しか

しシロクマ・北海食品さんでは、社員の皆さんが道産小麦を使い続けていることに誇りを持っています。「地産地消で地域と共に生きる」と言う荒川さんの信念がしっかり伝わっている証でしょう。

実は荒川さんは、札幌産のイチゴを市内のパン屋、お菓子屋などで使う「いちごクラスター」の牽引者でもあります。「いちごクラスター」は札幌の地産地消として大きな話題となりましたが、その立役者である荒川さんは「自分は緑の下の方で十分」ととても謙虚です。会社は利益追求だけでなく社会の役に立つものでなければ、という思いが荒川さんの根底にあるからです。これからもその真摯な姿勢を変えることなく、地域の活性化をはかりながら、美味しいパンを作り続けてくれることでしょう。

(取材: 大熊 久美子)



私の30代のすごしかた



JA道央 野幌地区 荻野 絵理子

こんにちは！はじめまして！

私は料理を作るのが大嫌いで、食べることとおしゃべりが大好きな主婦です。

小学生の子供がいて、ママ友ともいい感じ。『うちの野菜を新しい料理に変えて！』と言って渡すと一週間後、簡単に美味しいおかずとおやつを教えてください。みんなありがとう〜愛してるわ！こ〜んなズルをしながら、畑仕事をしています。家では、あ〜あと娘の手伝いに我慢もありますね。なので年に一回ですが旅行に行きます！もちろん畑仕事最盛期にだって遊びに行けます。これも主人のご両親やパートさんのおかげと心から感謝しています。

冬は、「今日の晩ご飯、何にしよう」と考えながら、お友達とランチや買い物に行き、たまに？子供を叱り、楽しく過ごしています。認めたくないけど歳をとったせいかな普通の生活っていいなと思うようになりました。

野菜も不格好でも味は変わらない、嫌われもののピーマンも味付け次第で美味しく変身すると、畑から教わりました。これから地球（規模が大きすぎたかしら？）はどうなるかわからないけれど、気楽に前向きに、たまに？宝くじを買って頑張ります。



(株)フタバ製麺 (留萌市)



(株)フタバ製麺

代表取締役 仲田隆彦氏

トラスト発足当初からその趣旨に賛同し、活動に参加いただいております。今月の生うどん、来月の手延べうどん、ギフトの手延べそうめんを製造して下さっているフタバ製麺の仲田社長にお話を伺いました。

フタバ製麺さんは北海道産小麦を使った製品作りや、手延べ麺、生パスタ製造などではパイオニア的存在で、それぞれ10年以上携わってきています。これらは今でこそ珍しくなくなってきましたが、当初は理解してもらうまでに時間もかかり、苦労も大きかったそうです。例えば、道産小麦を使ったうどんひとつにしても、当時の小麦の品質にばらつきがあり、製造時に調整が必要だったり、外国産小麦の方が美味しいと言われた、など多数。

ただ、そう話をしてくださる仲田社長の表情は意外にも生き生きとしています。

その理由を知りたくて「なぜすぐに結果が出ない中、そんなに長い間我慢強く待つことができるのですか？」と尋ねたところ、「いいものを作れば解ってくれる人は必ずいる。その一念。それを信じて自分が面白いと思うものを作って、辛抱強く売っているだけ。」とのこと。そんな仲田社長のところには色々と新しいチャレンジのお話が来るそうで、いま取り組んでいることについて失敗談も含めてとても楽しそうに話していただきました。物が売れにくいといわれている昨今、自分がいいと思う製品を辛抱強く育てていく。そしてそれを大変なことも含めて楽しむ。そういった姿勢が製品の力強い美味しさにつながっているのだと実感しました。どうぞ今月、来月と続くフタバ製麺さんの製品をご堪能ください。

(取材：外所 裕子)

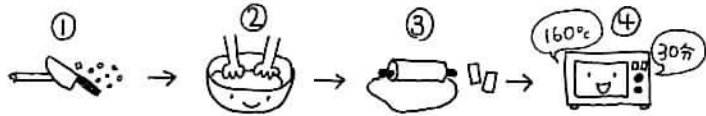
トラスト小麦粉でお菓子を作ろう!

かんたん
おいしい!

クラッカー

<材料>

- | | | | |
|----------|-----|--------|------------------------------|
| 薄力粉 | ・・・ | 100g | |
| セロリ | ・・・ | 65g | (他にも長ネギの青い部分や大根・かぶの葉などでも代用可) |
| 粉チーズ | ・・・ | 大さじ1 | |
| 塩 | ・・・ | ひとつまみ | |
| 粗挽き黒こしょう | ・・・ | 適宜 | |
| オリーブオイル | ・・・ | 大さじ1 | (なければサラダ油で代用可) |
| 水 | ・・・ | 小さじ1~2 | (野菜から出る水分によって様子を見ながら) |



<作り方>

1. セロリを細かいみじん切りにする。
2. ボールに1と水以外の材料をすべて入れて混ぜ、生地が耳たぶの硬さになるように様子を見ながら水で調整しながらひとかたまりにする。(野菜の状態によっては、水を入れなくてもいい場合も。)
3. 生地をオープンシートの上で2~3ミリに伸ばし、(パリパリの食感が良ければ薄く、生地の味をしっかりと味わいたければ少し厚めに伸ばすとよい。) 食べやすい大きさにカットする。
4. 160℃に予熱しておいたオーブンで30分焼く。

※ 簡単で、素材のおいしさを味わえるお菓子です。中に入れるものによってガラリと雰囲気が変わるので、自分好みにアレンジしてみてください。

(レシピ提供:小麦トラストスタッフ 外所裕子)



1月製品「焼きとうきびパン」原材料名 誤表示のお詫び

1月の製品、焼きとうきびパン(シロクマ・北海食品(株)製造)の原材料表示に誤りがありました。正しい原材料名は下記のとおりです。小麦トラスト会員の皆様にはご迷惑をおかけし、大変申し訳ありません。



焼きとうきびパン

名 称	惣菜パン
原材料名	小麦粉、全粒粉、トウモロコシ、ベーコン、ナチュラルチーズ、マヨネーズ、黒胡椒、醤油、砂糖、食塩、イースト、鶏卵、オリーブ油。セルロース、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸 Na)、香辛料 (原材料の一部に大豆、豚肉を含む)

★トラストへのご意見感想をお寄せください。 FAX011-789-8890 Eメール info@jikyuu.net