

県産小麦 使う人たちのパン

県産小麦ニシノカオリを使用！
安全で安心して
食べられるパンづくり。

県産小麦 使う人たちの麺

こだわりは山口県産小麦粉100%
熱い想いで県産小麦の
美味しさを引き出す！

お 客様に喜んでいただける安全でおいしいパンを届けたいとの思いから、昨年から県産小麦粉の使用を開始。その思いの端を学校給食にのぞかせる。

給 食用パンには今年から県産のニシノカオリを使用しています。グルテンが豊富で発酵力が強いので、パンづくりには最適ですねと岩本さん。こんがりきつね色に焼き上がった



県産小麦ニシノカオリを使用したパンを手にとるとずっしりと重い、もちりとした食感と素材な風味が口いっぱいに広がる。



たパンは、地元山陽小野田市、美祿市、宇部市や下関市の部に供給されている。子どもたちの健やかな成長のために、今後は全てのパンを県産小麦に切り替えていきたいですね」と情熱は尽きることがない。

身 近な県産小麦を使用することは我々にこそ外国的です。外国産や北海道産でなくてもパンが焼ける。県産小麦は生産者の努力の結晶ですね。



山口県パン工業協同組合 理事長 岩本 秀行さん (株式会社幸月堂)

材料の配合、焼き加減、その全てが味を左右する。

素 朴な疑問がきっかけだった。山陽県産小麦を作っているのになぜわざわざ県外の小麦粉を使っているんだろう。そこで、すぐに製粉会社に問い合わせました。

早 速、地元の製粉会社からサンプルをもらい試作品作りに取りかかると、最初のうちは思うようにいかなくて、社員の試行錯誤を繰り返したのだそう。



量が規定通りか、異物が混入していないかなど、袋詰めされた麺は細かな品質チェックにかけられる。



見 た目も味も今までの小麦使用の新しいうどんが完成するまで約2年かかった。「応援してくれる人の期待を裏切りたくないですから、これからも県産小麦にこだわりたいですねと意欲的だ。

消 費者や加工業者が共に地元を応援する気持ちを携えて、おのずと県産小麦を使用した麺の消費拡大につながるはずと杉山さん。これからの地産・地消に期待を寄せている。



山口県製麺協同組合 副理事長 杉山 文敏さん (杉山食品工業株式会社)

つるつるとどろどろのいい小麦粉が県産100%のうどん。この他、湯かけうどん、きしめんにも県産小麦粉が使用されている。

県産小麦 使う人たちの味噌

素材と昔ながらの製法が生み出す。原料にこだわったふるさとの味。

味 噌といえば、醤油と並んで日本の食卓に欠かせない調味料のひとつ。原料には大豆と塩、麦や米が使用されている。

安 山口県は味噌噌が主流。その味噌噌を中心に製造しているのが、とくち味噌だ。安心・安全な美味しさを提供したい。そのため特別に原料にはこだわっています」と湯面さん。



手間ひまをかけ、仕込みから約1カ月半で味噌噌が完成する。



県産小麦100%の味噌。口にしてみると、味噌噌のまろやかな甘みが広がる。



山口県味噌醤油協同組合 理事 湯面 美作雄さん (とくち味噌株式会社)

麹 (麦)は生きもの。今日と同じものが明日でできるとは限りませんが、蒸し上がりは必ず新鮮な味噌づくりは毎日が真剣勝負。

「県産小麦のパンは力強い大地の味がします！」

小麦は、もとは涼しく乾燥した西アジアで栽培されていたものです。西日本で栽培されている今の小麦は、私たちの祖先が小麦には不向きな暑くて湿った気候でも栽培できるよう努力を積み重ねてきた賜物なのです。最近、この西日本でも栽培できるパン用の品種「ニシノカオリ」が育成されました。ついに、私たちの身近でとれた小麦を使ってパンを焼いて食べられるようにまできたのです。山口県では平成15年度にこのニシノカオリを奨励品種に決定し、「山口県で取れた小麦で作ったパンを、山口県に住む私たちが食べよう」という地産・地消の運動をすすめています。山口県でもこのような「小麦→パン」の地産・地消の動きを多くの皆さんと楽しめるよう、公開講座「小麦栽培から始めるパンづくり」を実施しています。山口県産小麦が持つ独特のおいしさを、山口県に住む私たちがともにわかちあっているよう、この運動を皆さんと一緒にすすめていきたいと思っています。



山口大学農学部 助教授 高橋 肇さん



写真提供：山口大学エクステンションセンター



一日体験記 島田香緒里さん

初めて「麦」を見ました！麦ってひと粒ひと粒がかわいいですね。収穫された麦は、製粉、加工の段階を経て、やっと製品になる。このパンにも、たくさんの人の手加えられ、愛情が込められているんですね。今回はいろんな作り手の方とお会いできて、貴重な体験をすることができました！

リポーター大募集中!! 詳しくは裏表紙をご覧ください。