

地元小麦のパン 市場膨らむ

高級食パンブームが後押し

地元産の小麦を使った独特のもちもち感と喉通パンを製造し、販売するりがいいツルツとした食地産地消の動きが広がっている。製造会社や地元設定だが、近年の高級食JAなどが連携、研究をパンブームもあって人気重ね生産から販売まで手が高いという。

約10年前に青森県立保健大学の連携し、小麦も「ち姫」を使ったパン作り研究を始めた。もち姫は発酵する性質が弱い。粉の比率調整などの研究を続け、薄力粉と強力粉の間に位置する「もち姫」を販売している。小麥3種類を使った食パンを開発した。

岩手県はかねて小麦の00は、1斤450円。



白石食品工業は国産小麦「もち姫」を使ったパンを販売している

J Aやメーカー、研究・製販で連携



本間製パンは愛知県産小麦「ゆめあかり」を100%使用した食パンを販売している

産地だ。「もち姫」は品質上、寒冷地向けで岩手県の土地に適していたこともあり、生産者がそれまで栽培していた品種の3倍ほど収穫できるといふ。同社の白石雄一社長は「『もち姫』を使ったパンを販売することで、農家は自分が栽培したものがどう最終商品となるかが分かるので生産意欲にもつながる」と話す。

長野県でも、製粉会社の柄木田製粉(長野市)、パン製造のデリックちくま(長野市)、JA全農長野(長野市)、長野県A・コープが共同企画した「信州の食パン」を販売している。「地元の小麦を使い、生産者にも消費者にも見えるモデルを作って地域を活性化させるのが狙い」(柄木田製粉の担当者)。長野県産の「ゆめあかり」など6種類の小麦をブレンドしている。長野県産の全粒粉も使い、健康志向の「ぬめあかり」を使った食パン