

Fan Fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper

VOL.29

秋の実り

小麦

特集

Nanporo Brand Wheat

南幌町は 収量 **1**位!!!

南幌町は、空知管内で小麦の収量がいちばんになりました(H25年度)。
空知管内は、十勝・網走について、道内3位の作付面積となっています。

国内産の6割が 北海道産小麦!

北海道は国内産小麦の生産を担う地域です。北海道について、九州や北関東で多く作られています。



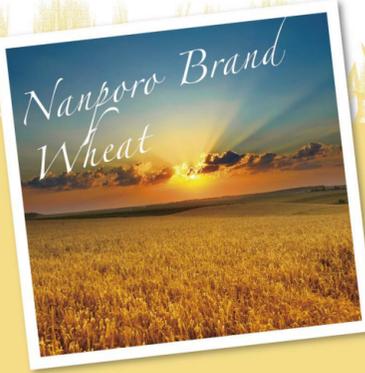
でも…食べているのは ほとんど外国産?

朝食食べた食パンも、ランチのパスタも、おやつケーキも、みんな小麦粉からできます。毎日のように体に取り入れている小麦粉ですが、88%が輸入小麦で、国産の小麦は、わずか12%しかありません。
外国産小麦の輸入先は、アメリカ・カナダ・オーストラリア。今日食べた小麦製品は、外国産かもしれません。

がんばれ! 北海道産小麦

外国産小麦が主力だった小麦も、最近は事情が変わってきたようです。
北海道で生まれた新しい小麦とは…?





いまの麺の原型は、7世紀ごろに中国から伝えられ、以降日本人の好みに変化し、うどん等になりました。江戸時代には、既にうどんは庶民食として定着します。そんな日本のうどんですが、オーストラリア産の輸入小麦、オーストラリア・スタンダード・ホワイト (ASW) という銘柄が多く使われています。日本向けに開発された銘柄で、うどんにした時の色合いや歯ごたえが良く、昭和40年代から現在までうどん用小麦粉の主力の座に君臨し続けています。

きたほなみの誕生

このASWに匹敵する小麦粉として、2006年に北海道で誕生したのが「きたほなみ」です。これまでの国内産の小麦の弱点をクリアし、麺にしたときの美しい外見、のどごしを実現しました。味わいも「ASW級」と評価され、外国産小麦に負けない小麦です。ひと昔前までは国内には病気に強い品種がなく、特に北海道ではその厳しい気象条件から安定した小麦の栽培が難しいという問題がありました。きたほなみはこれまで栽培されてきた品種の良い点を受け継いで誕生したエリート品種で、病気にも強く、安定した収穫量が期待できるので、これからの北海道産小麦をリードする存在となりそうです。



お米に「ななつぼし」や「ゆめぴりか」といった品種があるように、小麦にも品種があります。ここ10年ほどで、うどんだけでなく、パンやラーメンに向けた小麦の品種も誕生しています。

南幌町で生産されている小麦の品種

きたほなみ 南幌町で一番多くつくられています。(株)サッポロ麵匠さんにうどんにしていただけ、「JAなんぼろ夜まつり」で販売。味わった方も多いのでは？	ゆめちから 2009年に登場した日本初の超強力粉。ブレンドするとパンに適した小麦になります。	つるきち 2012年に登場。ラーメンに適した新品種で、今後の拡大に期待がもたれています。	はるきらり 製パンに適しています。病気に強い品種で春に種をまく「春まき小麦」です。
--	--	--	---

ところで、「きたほなみ」はうどん向き、「ゆめちから」はパン向きとされる基準は何でしょうか。一般的に、うどん作りには中力粉(きたほなみ等)、パン作りには強力粉(ゆめちから等)が向いています。ケーキやクッキーには薄力粉が使われます。同じ小麦粉でも「グルテン」の量や質で薄力粉・中力粉・強力粉に分けられます。グルテンとは小麦粉に水を加えると形成されるタンパク質です。うどんのコシやパンのふくらみがあるのもグルテンのおかげ。例えばパン作りに適する強力粉はグルテンの力が強いので、パン生地の中のガスを逃さず、パンはうまく膨らみます。

薄力粉 タンパク質の量 6.5~9% グルテンの量 少ない グルテンの性質 弱い 天ぷら ケーキ	中力粉 タンパク質の量 7.5~10.5% タンパク質の量 7.5~10.5% グルテンの量 多い グルテンの性質 強く、伸びる うどん	強力粉 タンパク質の量 11.5~13% タンパク質の量 11.5~13% グルテンの量 多い グルテンの性質 強く、伸びる パン 中華めん
---	--	--

きたほなみ(中力粉) つるきち(強力粉)

中力粉のきたほなみと、強力粉のつるきち100gに、それぞれ水50ccをくわえてみました。きたほなみはまとまりましたが、つるきちはボンボンに。グルテンは、形成されるとき水分を必要とします。中力粉のグルテンにはちょうど良い水分でしたが、強力粉はグルテンが多いので、同じ量の水でも水分が足りず、ボンボンになってしまったのです。

北海道の小麦を語る。

今回は江別市にある江別製粉株式会社 CSマネジメント室 山口小百合室長に北海道産小麦についてお話を伺いました。製粉会社では小麦を小麦粉に加工しており、生産者と消費者の中間に位置しています。



外国産の小麦の方が品質は良いといわれていた時代

1960年代から70年代にかけて、小麦の国内生産量は大幅に増加。しかし品質や収量はまだまだ不安定な面もありました。「当時は、外国産小麦粉の品質を損なわない程度に、少しだけ道産小麦を混ぜて製品にしていました。ひと昔前までは、パンを作るにしても、うどんを作るにしても、外国産のものの方がいいと言われていた時代だったんです。」当時の国産小麦粉は単独では活躍することができず、外国産小麦粉とブレンドすることで消費されていました。しかし、昭和から平成に変わるころ、新品種「ハルユタカ」が登場。北海道産小麦の新品種として注目を集め、国産小麦の品質は見直され始めます。「試しにハルユタカでパンを焼いたら、とてもおいしいパンが出来上がったんです。それがきっかけで私たちの会社では道産小麦100%の小麦粉を商品にしてみようということになりました。まだ道産小麦100%というのは世の中にはありませんでしたが、安心でおいしいものを食べさせたいということで一般家庭からブームに火が付いたんです。」最近では消費者の声を反映させて、うどん用が主流だった道産小麦にパンやラーメン作りに適した品種も登場しました。「道産小麦粉の気が高まった理由は、品種が増えたことも大きいですが、これまではなかったパンやラーメンづくりに向いた強力粉系の品種がでてきましたから、どんどん可能性は広がっています。新品種の登場で、今まで外国産小麦で製造したのと同じ工程の中でパンや麺が作れるようになったんです。」

北海道産小麦を創る時代へ

道産小麦の需要が高まるにつれ、小麦の使われ方も変わったそうです。製粉会社がブレンドした小麦粉をただ使うのではなく、味のイメージにあう小麦粉を消費者が選ぶ。要望を聞きながらみんなで小麦粉と一緒に作っていく時代になりました。しかし、品種改良には早くても8年はかかるため、新しい小麦をつくるには、小麦をとりまく人たちの交流が必要になります。「今の声が生きてくるのは8年先になります。だからこそみんなの旬な意見を、こういう粉がほしいという声をダイレクトに伝える場をつくらうと考えています。こういう粉がほしいというイメージがあって、それを一緒につくっていくのが流れになっていきますね。私は10年ちょっとこの会社に勤めていますけど、入社した時と比べたら生産者、製粉会社と消費者の垣根は低くなってきていると感じます。」「ただ、交流はあるけれどまだまだ遠いってのは自覚しています。小麦が全道的に2年続いて不作の年があったんです。道産小麦粉が手に入らなくて本当に残念な方がたくさんいらっしゃいました。生産者の方ももちろんお困りになられたと思いますが、それでも道産小麦粉を使いたい人が、必ず待っていてくれるということも思っていたらいいなって思います。生産者の方に良い小麦を作っていたらいいなって思いますが、一生懸命その良さを伝えたい。北海道の空気なんか全部乗っけて消費者の皆さんに小麦粉をお届けしたいですね。」

道産小麦で作る。味わう。

うどんを作ってみよう (2人分)

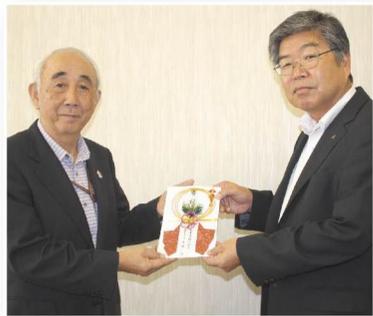
- 材 料: 中力粉(今回は「きたほなみ」を使用しました) 100g、水50cc~適量、塩小さじ1/2
- ①小麦粉と塩をボウルに混ぜ入れ、水を少しだけ入れかき混ぜる。ボンボンしてきたら手で押しながら生地をまとめる。
 - ②固さが耳たぶくらいになるまで、様子を見ながら水を入れ、体重をかけてこね続ける。表面が滑らかになったらラップにくるみ30分休ませる。
 - ③生地を二つに分け、丸める。板に打ち粉をし、麺棒で3ミリくらいまで伸ばす。伸ばした生地に打ち粉をし、3つ折りにして包丁で細目に切る。(もうひとつも同様に)

④大きめの鍋に湯を沸かし、麺をゆでる。(2回だけかきまわす) 10分を目安に、麺が浮いてきたらザルにあげる。冷たい流水でよく洗い、ぬめりをとってできあがり。



※同じ製法でつくった「つるきち(強力粉)」うどん。きたほなみよりかなりこねる力が要ります。食感は弾力があり、麺は黄色がかっておいしそうです。





夜まつりビンゴカード売上金の一部を寄付いたしました

8月2日(土)に開催された「第38回JAなんぼろ夜まつり」ジャンボビンゴゲームでのビンゴカード売上金の一部を、南幌町社会福祉協議会へ寄付いたしました。今年もたくさんのご協力ありがとうございました。

業務時間変更のお知らせ 2014年11月1日～2015年3月31日まで

	平日	土曜・日曜
本部事務所	9:00～17:00	休業
グリーンセンター	9:00～17:00	9:00～17:00(11月のみ土曜日・日曜日営業)
JAバンク(窓口)	9:00～15:00	休業
野菜関連施設	9:00～17:00	9:00～17:00(野菜受入のため日曜日のみ営業)
南幌町農業農村整備事業推進本部	8:30～17:00	休業
A T M	9:00～18:00	9:00～17:00(土曜日のみ営業)
ホクレン南幌給油所	7:30～20:00	7:30～20:00
ホクレンタ張太給油所	8:30～18:00	8:30～18:00
エコープなんぼろ店	9:30～20:00	9:30～20:00

感謝あなただけ
“ほしい”が当たる!
 ホクレンSS オークム・ウィンターフェア2014 第2弾

期間中、灯油配送にて
200ℓ以上 給油された方の中から
600名様に 抽選で合計
ホッと一息、癒しのひとときをプレゼント
 10/1からの灯油配送レシートが対象となります。

10/20 - 12/31

抽選にはずれた方にも **Wチャンス** 全国共通おこめ券2kg(1kg×2枚) **500名様に**

- アイロボット ロボット掃除機 ルンバ **5名様に**
- デロンギ コンビコーヒーメーカー **15名様に**
- パナソニック スチーマー ナノケア **30名様に**
- ダイソン コードレスクリーナー **5名様に**
- パナソニック フットマッサージャー **15名様に**
- 選べる道内ペア温泉宿泊券 **30名様に**

※商品写真はイメージです。

ご応募は本チラシ裏面の専用応募封筒で! 詳しくは裏面をご覧ください。
 キャンペーン情報やお近くのSS検索は <http://www.hokuren-ss.jp/> ホクレンSS 検索

JAなんぼろグリーンセンター よりお知らせ

寒い冬もいよいよそこまで到来しています。冬支度は万全ですか? JAグリーンセンターでは除雪機・スコップなどの除雪用品からストーブなどの暖房器具まで各種取り揃えております。

11月中は土日祝日も営業しておりますのでお気軽にご相談ください。

JAグリーンセンター
 南幌町栄町1丁目4番5号 TEL 011-378-2231
 営業時間 9:00～17:00

家電製品 自動車 もお取り扱いしております!

安心のサービス

家庭用灯油の定期配送をご利用いただいているお客様に限り、「ホクレン灯油盗難保険」を無償でお付けします! この機会に是非、灯油の定期配送をご利用ください。
 詳しくは… **ホクレン南幌給油所**
 TEL 011-378-2381