

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper
VOL. 39

NANPORO Brand WHEAT

しんしんと、雪が降ってきました。
緑の葉は「秋まき小麦」。
長い冬を雪の下で過ごします。
春にはぐんぐん成長して、
黄金色の麦畑になります。

Information

ご存じですか?
見逃さない、この**チャンス**。
JAの自動車共済の
お見積りをしていただけで、
今年は7,000名様に
とっても**素敵な賞品が**
当たるんです。
お気軽にお問い合わせください。

JA共済

くわしくはJAなんぽろ窓口まで
お問合せくださいなのワ!



JAバンクなんぽろ口座で共済掛金をお支払いされている方へ 短期共済年払い契約における振替日の変更のお知らせについて

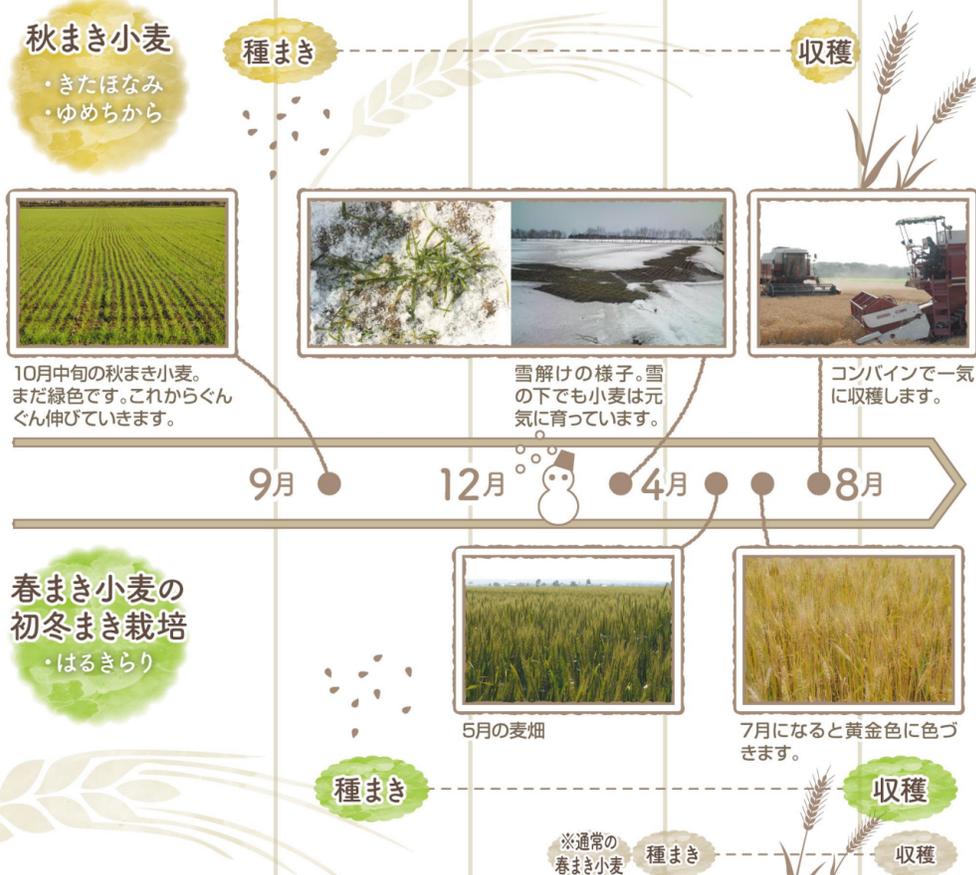
短期共済(年払)契約についてシステム変更により平成30年2月1日より下記のとおり掛金振替日が月末日から27日に変更となりますのでご了承願います。

該当契約 JAバンクなんぽろ口座で掛金をお支払いされている方で「自動車共済」「火災共済」の「年一括払い」契約
振替日 月末日 → 27日(土日祝日の場合は金融機関の翌営業日)
変更日 平成30年2月1日からの振替分より

お問い合わせは…JAなんぽろ共済窓口 TEL011-378-0841(直通) 平日9:00~17:00

秋まき小麦、 春まき小麦

北海道での小麦の育て方は、他の地域と少し違います。小麦には「秋まき小麦」と「春まき小麦」があり、このうち春まき小麦の種を、春ではなく冬の初めにまく「初冬まき栽培」という北海道特有の育て方をすることがあります。北海道の小麦の多くは、この初冬まき栽培と「秋まき小麦」で、小麦は長い冬を雪の下で過ごします。雪に埋まると枯れてしまいがちですが、雪の下は暖かいので凍ることはありません。一見何も無い雪原の下では、小麦たちが次の年の春まで長い眠りについています。



年末年始営業日程のお知らせ

	平成29年12月				平成30年1月									通常営業時間	
	28(木)	29(金)	30(土)	31(日)	1月	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)	7(日)	8月	9(火)		
本部 事務所	通常営業	休業						休業						通常営業	月~金:AM 9:00~PM 5:00
JAグリーンセンター	通常営業	休業						休業						通常営業	月~金:AM 9:00~PM 5:00
組 動 窓 口	相談業務のみ	休業						休業						通常営業	月~金:AM 9:00~PM 3:00
JAバンク 窓 口	通常営業	休業			休業		通常営業		休業					通常営業	月~金:AM 9:00~PM 3:00
JA共済 窓 口	通常営業	休業			休業		通常営業		休業					通常営業	月~金:AM 9:00~PM 5:00
ATM JAバンク・エコープ	通常営業	休業			休業		通常営業		休業*					通常営業	月~金:AM 9:00~PM 6:00 土:AM 9:00~PM 5:00
本部 給 油 所	通常営業			AM 7:30 PM 5:00	休業							通常営業			AM 7:30~PM 8:00
夕張太 給 油 所	通常営業			AM 8:30 PM 3:00	休業							通常営業			AM 8:30~PM 6:00
野菜等集出荷センター	通常営業	休業			休業		PM 3:00~PM 5:00 野菜受入				通常営業				月~金:AM 9:00~PM 5:00
エコープなんぽろ店	通常営業			AM 9:00 PM 6:00	休業		AM 9:30~PM 7:00				通常営業				AM 9:30~PM 8:00

*1/6~1/8は貯金新システム移行に伴うサービス停止のため、JAなんぽろATMに加え、提携金融機関やコンビニ等ATMの入出金ができません。

自給率はまだまだ低いですが、北海道で誕生した小麦が、これからの国産小麦を牽引していくことは間違いありません。



小麦の新しい時代へ

今では国産小麦だけでおいしいパンが焼けるようになりました。

それまでになかった色の美しさ、病気への強さ、おいしさを持った、国産小麦の新时代を担う品種が次々に北海道から誕生。

「ゆめちから」「春よ恋」…品種のネーミングからも、麦を作る人の思いが伝わってきます。

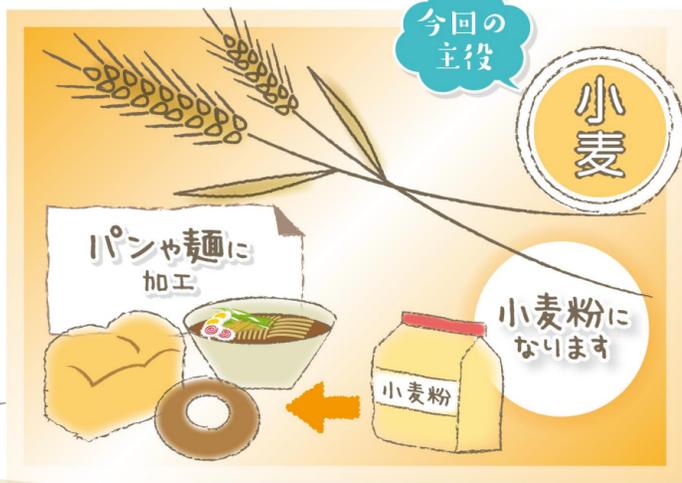
自給率わずか4%の時代

今ではよくみかける、「国産小麦のパン」さえ作れない時代がありました。1973年の小麦自給率はわずか4%。同じ年の南幌町内の小麦作付面積を見ると、わずか3haしかありませんでした。(昨年の町内の作付面積は1,740ha)。数十年前の国産小麦は品種改良の途上で、パン作りに適する強力粉の品種が無かったのです。うどんにしても白くならず、麺にしてもコシを出すことができませんでした。そのため、外国産の小麦に少しだけ国産小麦を混ぜて製品にする使用の方が一般的だったのです。

しかし、徐々に国産小麦を求め声が高まり、1980年代に入ると本格的に小麦の改良が進むようになります。特に北海道で改良がさかんになり、1981年には「チホクコムギ」、平成に入ると「ホクシン」「きたほなみ」など次々に新しい品種が登場します。北海道の小麦栽培面積は、1960年代には全国のわずか3%しかありませんでしたが今では60%を占めるほどになっています。

麦のいろいろ

「小麦」は何になるのでしょうか。大麦とは違いますよ。



主な北海道小麦の変遷

1980年代	1990年代	2000年代
チホクコムギ うどん用。粉の色が暗いので、見栄えの良いうどんが出来ないという弱点がありました。	ホクシン チホクコムギより色が明るい小麦粉が出来ようになりました。10年間にわたって北海道で最も多く作られた品種でした。	きたほなみ ホクシンに代わる北海道小麦の主力品種。海外産の小麦に匹敵する品質を持っています。
小麦の新しい品種を作るには、およそ15年かかると言われています。様々な交配を重ね、研究しなければならないからです。また新しい品種の普及には生産者の努力も欠かせません。研究者・生産者双方の努力が、現在実を結んでいるのです。		
ゆめちから 強力粉ができる品種。強力粉ができる小麦は栽培するのが難しいので、あまり作る人がいませんでした。しかしこの品種の登場で、生産が急増しました。		

実は、私たちが食べている小麦はほぼ外国産。私たちの食事を国産の食材でどれだけまかなえるかを「食料自給率」と言いますが、小麦の食料自給率はわずか12%しかありません。一番低い時は4%でした。私たちが国産小麦について知り、手に取ることが普及につながります。

南幌町の小麦
ここ空知地方や、十勝、オホーツク地方が主な産地です。南幌町の小麦作付面積は、空知管内でもトップクラス。今年度は約7,300tを収穫しました。

国産小麦の産地の約60%は北海道。

小麦粉の「薄力粉」「中力粉」「強力粉」。見た目は同じですが、それぞれ得意な料理が異なります。小麦粉の種類を決めるのは小麦のタンパク質「グルテン」の量。グルテンはパンのふくらみを支え、麺のコシを作ります。グルテンが多いものは強力粉、少ないものは薄力粉になります。強力粉がパンや麺に向いているのはグルテンが多いからです。グルテンはお米など、他の穀類にはほとんど含まれない、小麦特有のたんぱく質です。



比べてみよう

薄力粉
(グルテンの力が弱い)で焼いたパン

強力粉
(グルテンの力が強い)で焼いたパン

パンが膨らむのは、生地から出るガスをグルテンが抱き込むから。強力粉のグルテンは伸びが良く丈夫なので、このガスを逃がしません。焼いた時にふわっと大きく膨らみ、ふっくらとした焼き上がりになります。

グルテンの力が違う強力粉と薄力粉でパンを焼いて比べてみました。

南幌町で作られている小麦の品種

きたほなみ(秋まき小麦)：日本のうどんの多くは、オーストラリア産小麦「ASW」から作られています。長年、このASWに對抗できる品種の開発が待たれており、2006年に登場したのがきたほなみです。きたほなみで作ったうどんは食味や弾力性がASWを超えています。北海道で最も多く栽培されています。

はるきらり(春まき小麦)：パンに多く使われるのはカナダ産小麦「1CW」です。はるきらりは1CWに負けない製パン性を持ち、ふっくらおいしいパンが焼けます。

ゆめちから(秋まき小麦)：強力粉よりさらにグルテンが多い「超強力粉」。ゆめちからを中力粉にブレンドすると、パン作りや、めん作りに使えるように変身します。

つるきち(秋まき小麦)：2012年に登場した中華めんに向いている品種です。中華めんはほとんどがアメリカ産の小麦で作られているので、国産小麦にとってまだまだ伸びしろがあります。

※No.1 Canada western ※Australian standard white

冬も小麦粉は大活躍 イベントにおもてなしに大忙しです。 みんなでおいしく食べよう!

詳しいレシピはホームページで!
JAなんぼろホームページ
<http://www.ja-nanporo.or.jp/>



フンドグラスクッキー

いちごがわいりケーキ

手作りの生地
ポットパイ

今年入りました!

レシピ考案者
武田あすか 係
(総務部 管理栄養士資格保有)

南幌産小麦を使用した素麺 天恵の糸



南幌産小麦を100%使用した素麺「天恵の糸」。香川県小豆島で作られており、特徴は、つるつるとした食感の「つるさち」、弾力を持つ「はるきり」、冴えた白さが特徴の「きたほなみ」これら3種類の南幌産小麦を絶妙にブレンドしたコシのある喉越しの良い素麺です。
お買い求めは、エコーブなんぼろ店のほか、高島屋オンラインストア(パソコン・スマートフォン)からもご購入可能です。



冬はあたたかい素麺
「にゅうめん」もおすすめ。



ゆでた素麺に温かいつゆをかけたり、つゆなどで煮込んで食べる食べ方です。消化に良く体も温まります。

- 材料(2人分)
- 素麺…2束
 - つゆ…2カップ
 - 長ねぎ、しいたけなどお好みの具材…適量

ポイント①

素麺の端を糸で結んで茹でると、見栄え良く盛り付けられます。

ポイント②

にゅうめんは温かい汁でいただくので、素麺のゆで時間は30秒短くしましょう。お正月のお吸いものに入れてもいいですね!



■エコーブなんぼろ店取扱商品(価格は税込)		
小豆島手延素麺「天恵の糸」寒作り	50g×16束	3,240円
	50g×13束	2,700円
■高島屋オンライン取扱商品(価格は税込)		
小豆島手延素麺「天恵の糸」匠極寒作り(50g×2)×10		5,400円(高島屋限定)
小豆島手延素麺「天恵の糸」寒作り	50g×28束	5,400円
	50g×22束	4,320円
	50g×16束	3,240円
	50g×13束	2,700円



お話を聞いた人

小麦生産者 白倉 陽介さん
白倉 翔平さん

兄弟共に小麦栽培をしている白倉陽介さん、弟の翔平さんにお話を伺いました。小麦はお父さんの代から作っています。

「もともと父が農家だったので、それを継ぐ形で始めました。今作っている品種は「きたほなみ」です。父はきたほなみの前の品種「ホクシン」なども手掛けていました。きたほなみの特性もあると思いますが、種を蒔く時期や、病気を防ぐ作業のタイミングは、昔より

りシビアだと思います。」と兄の陽介さん。
弟の翔平さんは工業大学に進学し、当初は農業を継ぐつもりはなかったそうです。「パソコンにとらめっこしてはよければ、やっぱり体を動かす農業の方があってる気がする(笑)昔は僕も少し父を手伝っていましたけど、以前の品種は種を蒔ける時期が長かったため、他の作業に合わせて蒔けたんです。きたほなみは蒔いて良い時期が限られていて、その期間に蒔けないと、次の年の生育が良くない。肥料をやるのも病気を防ぐのも適したタイミングにやらないと効果が薄くなるのでそこは神経を使います。」
昔も今も変わらない心配事は、天気のご機嫌です。小麦の刈り取りに雨は大敵。雨にあたるとうねりする危険性が高くなります。発芽すると栄養を分解してしまうので、小麦の味が落ちてしまつたんです。今年と去年は雨が多かったのでかなり気をもみました。最近では雨が多くて、生育途中も雨が降ると畑が傷むのでトラクターが入れないんです。」と陽介さん。
管理が大変な小麦ですが、苦労の分だけやりがいもあるそうです。「管理の仕方によって小麦のできる量が変わるんですよ。肥料が多すぎれば穂が倒れてしまつて自分が苦労するし、逆に少なければ畑がさみしい事になるし。肥料の量とか作業のタイミングがばっちり合つて、最後の収穫量が良かったときは「あよかったなあ」と本当に嬉しいんです。」と翔平さん。
日本の食卓に上るのはほとんど外国産の小麦ですが、お二人はどう思っているのでしょうか。
「僕たちが生きているところで、結局選ぶのは消費者のみなさんですから。」と、陽介さんは冷静にとらえます。「外国産小麦に価格面では勝てません。国産小麦の良さは、手に取って、使ってもらつて初めてわかると思うんですね。だからこれからの小麦は、色

んな人にたくさん使ってもらえるものになればいいなと思います。」
「外国産の小麦は輸入されて流通するまで、時間がかかりますよね。それだけ長く虫が寄りやすいように薬をかけて保管してる。それよりは北海道のとれたての小麦を食べたほうが、僕はいいと思つてます。」
ところでお二人の好きな小麦料理を聞いてみると、陽介さんはうどん、翔平さんはラーメン派。「去年は南幌産小麦のそうめん天恵の糸も発売されましたね。僕も食べましたけどおいしいですよ。もっとみんなに食べてもらいたいです。」
「国産小麦でパンは焼けない」とまで言われた時代から、製麺、製パンに優れた品種が次々登場し、北海道から全国の食卓へ届いています。
「一生懸命作ったものが美味しく消費されれば、僕らの励みになります。」と陽介さん。
国産小麦が身近になった私たちの時代。小麦の世界がどう変わっていくのか、これからが楽しみです。

