



**Tokachi**

# **小麦 Happy News**

**2011-2012**

とがちの小麦にまつわる  
Good News、Happy News、  
あつめてみました。



# ゆめちから、ついにDebut

## ゆめちからとは？

北海道農業研究センターで開発された、超強力小麦です。日本で主に生産されている「中力小麦」は、ほとんどがうどん用に使われていました。しかし「ゆめちから」をブレンドすることで、パンや中華麺など様々な用途に使用できるように。今後の国産小麦の消費量増大に大きく貢献する品種として期待されています。

北海道農業研究センター  
パン用小麦研究チーム主任研究員

にしお ぜんた

西尾善太 博士



皆様のおかげでここまで育てていただいた「ゆめちから」は、新しい国産小麦の時代を拓く「夢の小麦」として、これから皆様に恩返しできるように、しっかりと頑張ってくれと思います。これからも応援のほど何とぞ宜しくお願い申し上げます。

## ゆめちからが使用されている商品



ゆめちから入り食パン  
／敷島製パン

2011年に北海道で収穫された「ゆめちから」と、中力小麦「きたほなみ」をブレンドした、北海道産小麦100%の食パンです。

春の香りの青い空  
ゆめちからプレミアムブレンド  
／(株)山本忠信商店

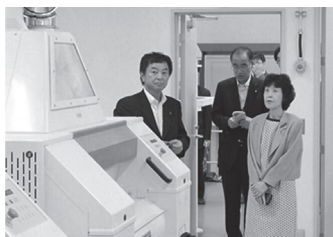
ゆめちからを使用し、パン・中華麺用等にブレンドした小麦粉です。もちりだけど、軽いパンに仕上がるのが特徴です。



十勝生パスタ  
／道東ライス

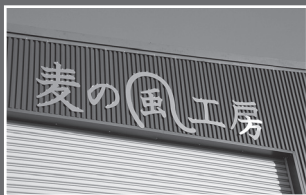
ゆめちからを使用し、つるつる、もちもちした食感を味わえる本格生パスタです。

# 十勝☆夢mill OPEN!



2011年7月12日、株式会社山本忠信商店(音更町)が製粉工場をオープンしました。最新式の本格ロール製粉工場ということもあり、全国各地からも関係者が視察に。十勝産・北海道産小麦の安定供給に大きな期待が寄せられています。

## ●十勝にはもうひとつ、製粉工場があります●



2009年5月から稼働しているアグリシステム株式会社(芽室町)の製粉工場「麦の風工房」。北海道最大級の石臼式製粉工場で、胚芽やふすまを残し、低温で製粉。美味しく、安心安全で、栄養価の高い全粒粉の生産が可能に。

「十勝☆夢 mill」と「麦の風工房」により、様々な種類の十勝産小麦が手に入るようになりました。

# こむぎにまつわる、さまざまなとりくみ。



## ☆「十勝小麦・小麦粉連合」、 発足

小麦生産者とそれを消費者に提供する飲食店・食品加工業者、そして消費者が情報交換をし、お互いを支えあう仕組みを作ろうとする取り組み。十勝の経済・観光の活性化も視野に入れ、活動の第一弾として「十勝じゃが麺」の開発が行われました。

## ☆小麦畑に、ミステリーサークル出現!?

本別町の小麦畑に、大きな大きな円が出現。2012年6月23日に開催された「ゆめちからでミステリーサークルアート2012in本別」。帯広畜産大学のサークル『あぐりとかち』、北海道立農業大学校、本別の農業生産者を中心とした地元有志のグループ『とかち夢宙人』が集結し、パワースポット作りを行ないました。



## ☆十勝産小麦を訪ねて。 小麦生産者、東京パン屋さんツアー

2011年7月、アグリシステム株式会社は東京からベーカリーや関係者を招き「北海道ツアー」を開催。もっと十勝の小麦について知ってもらいたいと小麦畑や製粉工場の見学や小麦生産者との交流会など充実の3日間に。情報交換と親睦を深めました。



☆考えよう、小麦のこと。

## 十勝産小麦セミナー、実施

2012年2月、「十勝産小麦セミナー」がとかちプラザで開催されました。シニフィアン・シニフィエ 志賀勝栄先生の講演会に続き、パネルディスカッションを開催。開発、生産、加工、消費、それぞれの視点から、十勝産小麦を取り巻く現在の状況や今後の可能性について意見交換が行われました。



☆こんなにあるんだ!

## 十勝産小麦が食べられるお店

2011年9月、帯広市食産業振興協議会は、十勝産小麦を使った料理を提供している飲食店をまとめた「小麦味めぐりマップ」を作成。小麦にまつわる豆知識なども交え、飲食店28店が紹介されています。同協議会のホームページから見ることができます。

## 本別町で小麦栽培実習 小中学生との交流も

北海道立農業大学校・畑作園芸経営学科で小麦について学ぶ学生達が、2011年度、「はるきり」の栽培に挑戦。収穫後にはその小麦でパンを作り、本別町内の小中学校の給食で提供。「モチツとして美味しい」「甘くて柔らかい」と子どもたちからも大好評でした。



## 十勝パンを創る会 (2011年12月発足)

十勝産小麦でなければ作ることができない「十勝パン」を作ろう！と、十勝のパン屋さんやパン職人が集まって組織された会。これまでに「十勝パン」として「チャバタ」や「あんパン」が候補に。その他、技術の向上や小麦に関する情報交換のための定例会や勉強会を実施しています。

## 十勝ピザ立国チーム (2006年2月～)

「十勝産食材を使ったピザを、十勝の新名物に！」と、有志によって運営されるまちおこし団体。十勝産食材で作られる「長いピザ」は、管内のイベントで人気を。これまでの最高記録は、なんと70.6m (2012年6月現在)。地元企業と連携し、食材のPRも行っています。  
<http://blog.goo.ne.jp/tokachipizza>

---

---



## 十勝の小麦、十勝の魅力発信！ 仕掛け人 & ムーブメント

---

---

## 十勝ブランド認証 (2007年6月～)

十勝の素材を活かした商品の認知度アップと、品質向上を目的に設立。認証には原料や産地だけでなく、衛星・品質管理、食味試験など、様々な基準をクリアすることが必要です。現在は「パン」「お菓子」「チーズ」3つのカテゴリーが設定されています。

## 十勝穂ドリームネット (2005年～)

十勝で生産された小麦「十勝穂」に関する知識や美味しさを広めようと設立された、食育推進プロジェクト。これまでに「とかち創作うどん巡り」や「小麦フェスタ」の他、子供達が小麦の刈取り・製粉・うどん作りを体験する「食育バスツアー」などを実施しました。

# 全国に広がる十勝産小麦

2012年伊勢丹のお中元に  
十勝産小麦の商品が登場

モン・トレゾールの「ガートルージュ」、  
十勝菓子工房・菓音「スマイルクッキー・  
十勝すふれカステラセット」、小豆島手延  
べ麺「古今」など、十勝産小麦を使ったギ  
フトが登場しています。

十勝産小麦を集めた、  
パン・製菓材料専門店

2006年5月に東京・八王子にオープンし  
た「mix&mix」。実際に十勝の小麦生産者  
の畑を訪問し、消費者と生産者の橋渡し  
をしています。パン教室では十勝産小麦  
のパン専門のクラスも開講されています。

ポワンエリーニュ  
100%十勝産小麦のバゲット

東京、丸の内にあるダイニングバーを併  
設するブーランジェリー「ポワンエリー  
ニュ」。国産の良質な小麦にこだわった、  
芳醇な完全オリジナルのパンが並びます。



いずれも、前田農産食品合資会社の  
小麦粉を使用。顔が見える素材選び  
が、安心感にもつながっています。



お店の棚にずらりと並ぶ、十勝産小  
麦。充実の品揃えです。インターネ  
ットでも購入することができます。



十勝産小麦100%のバゲット、その名  
も「十勝」。翌朝でも焼き直しせずべ  
られる、もちりしっとりとしたパン。



制 作:

2012ベーカリーキャンプ実行委員会