

Number 05

桑名もち小麦 プロジェクト

もちもち新食感の小麦で、新たな特産品を作る

桑名もち小麦を使うと、パンケーキも好み焼きもパスタも驚くほどのもちり食感に変身。幻の小麦が桑名の新ブランドとなり、まちを元気にしています。



1

希少な小麦粉で 桑名から全国をとりこに

桑名市で収穫される「桑名もち小麦」。小麦粉の料理に使うと餅のようなもちり・しっとり感が味わえます。また高温調理すればサクサクに、麵にすればつるつるの喉ごしになります。桑名近郊では近年、この小麦を使って地元グルメを考案する店が増え、桑名もち小麦にまつわる農業体験や料理イベントもにぎわいを見せています。東京の有名パン屋や食材店からも新素材として注目されています。

米にもち米があるように、



MuGicafe(むぎカフェ)
▶桑名もち小麦のアンテナショップ
住/京町42
営/午前11時~午後5時(金・土曜日のみ午後10時まで) 火曜日休
☎/070-5335-9871



3



2



6



5



4

- ① 桑名もち小麦で作られたパンケーキ。
 ② 11月の種まき祭。③種をまいた場所に
 目印としてオリジナルの看板を立てます。
 ④2月の麦踏み体験。⑤3月の桑山かかしづくり。
 ⑥6月の収穫祭。

Pick up!

全国からアイデアを
 募って誕生した
 もち小麦ミックス粉



「もち小麦」はもち性のでんぷん質を含んだ珍しい小麦です。約30年前までもち性の小麦は存在しませんでした。が、東北農業試験場（盛岡市）が平成7年に世界初のもち小麦を開発しました。しかし栽培の難しさや用途が定まらないことから一般農家に浸透しなかったのです。

ち小麦の噂を聞きました。もち小麦を取り寄せ、市内のパン屋「のりの」の佐藤則利のりとしさんとパンを試作したところ、新食感に驚きました。「もち小麦を桑名で育てて特産品にしたい。従来の小麦粉と差別化して、いろいろな展開ができそうだ」と考えた保田さんは、農家「今安ライスセンター」の伊藤宏幸ひろゆきさんに栽培を依頼。保田さん・佐藤さん・伊藤さんの3人で「桑名もち小麦プロジェクト」を立ち上げました。

食材卸「株式会社保田商店」
 保田与志彦よしひこさんは、値段より

付加価値で評価される独自商品を探るなか平成21年にも



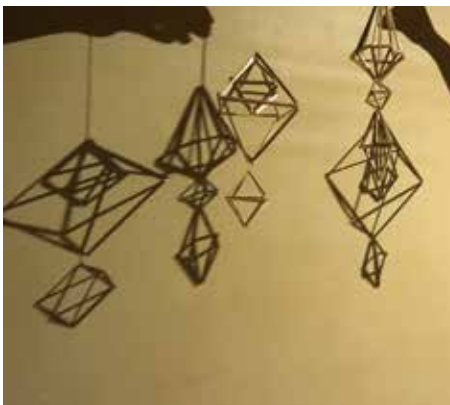
地域で喜ばれる新しい麦作りは、農家にとってもやりがいとなっています。

人々のかけ橋になる 新たな特産品づくり

米農家、食材卸、製パン業、それぞれの垣根を越え、桑名もち小麦プロジェクトの挑戦が始まりました。田を畑に変え、メンバーで麦踏みを実験。地域ブランドづくりの勉強や、販売ルート開拓も同時に進め、取り寄せた粉でパンの試作とテスト

販売を繰り返しました。もち小麦は、焼くと膨らみますが、冷えるとすぐにへこみ、固くパサつきます。普通の小麦粉とブレンドする比率を探り、ほどよいもちり感をめざしました。

平成22年6月、待望の初収穫を体験イベントとして開放。コンバインで麦が刈り取られると地域の人やSNSを見て集まった参加者から歓声が上がりました。「小麦のイベントは当時ほぼ皆無。問屋にこんなことができると実感が湧きました」と保田さん。伊藤さんは「農家の日常作業でこんなに子どもが喜ぶなんて。農家からは出ない発想でした」と振り返ります。桑名もち小麦の開発はその後も続きます。品種の違うもち小麦を比較栽培し、もち小麦は茎が柔らかく倒れやすいことや、追肥しすぎるともち性が失われることも分かってきました。



もち小麦よりも丈夫な無農薬大麦の茎で「ヒンメリ」(左)や環境に優しい麦ストロー(下)をつくり、麦全体の活用についても考えています。



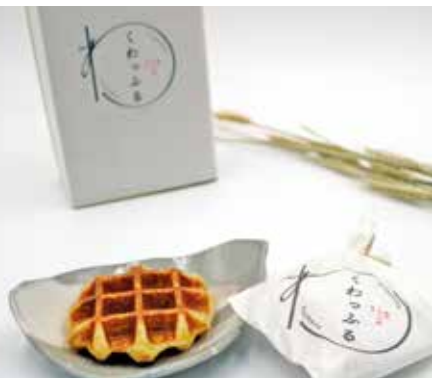
左/寺町商店街の三八市で試作販売。保田与志彦さん(左) 佐藤則利さん(中) 伊藤宏幸さん(右)。



右/「青山ファーマーズマーケット(東京)」での収穫祭。



桑名もち小麦協議会は、地産地消の促進や安定したもち小麦の生産体制の構築に貢献し、農林水産省の令和元年度東海農政局長賞を受賞。



ターゲットに合わせてパッケージを変えるなどイメージも重視。

新食感と言っても小麦粉を見ただけでは違いが伝わりません。平成26年に古民家を改装したアンテナショップ「MuGi cafe」をオープンし、桑名もち小麦のパンケーキや麺などを気軽に味わえる場にしました。カフェは、もち小麦に限らず「麦のまち」としての発信拠点にもなり、北欧の麦飾り「ヒンメリ」、麦茶、麦味噌など、麦を使ったものづくりワークショップが行われています。

また小麦粉のままで用途が想像しにくいいため、パンケーキミックス粉やパスタなど加工品を開発。地元店主がメニューに取り入れやすくなりました。

ほかにも小麦を通じて、まちがつながっています。

桑名もち小麦を使ったパンや、麦ストローの製造をくわな特別支援学校の授業と一緒に作成しています。平成29年にはJAみえきた・県・市・桑名商工会議所を交えた桑名もち小麦協議会が発足し、昨年その活動が東海農政局長賞を受賞しました。

初年度から続く農業体験では、種まきから収穫まで1年を通じて親子が畑を訪れます。「イベントがなくても毎月畑にきて、小麦の成長を観察日記に書いている子もいます」と保田さん。「食べる人の顔が分かることは、農家にとってやりがいになります。畑の地主さんも『あのもち小麦がここで作られているのか』と喜んでくれます」と伊藤さん。桑名もち小麦の印象に残るおいしさは、人と人のつながりで形づくられ、いまだ進化を続けています。



「もち小麦は日本にしかないので、台湾など海外にも発信しています。宇宙食にも挑戦したい」と、プロジェクトメンバーの夢は広がっています。

この記事に関するお問い合わせは、
秘書広報課へ
(TEL 24-1492 FAX 24-1119)



新作のパスタは、うどんのような食感で日本人好み。



桑名もち小麦で作られたパン。寺町商店街のパン屋「のりの」製。

右/東京日本橋「三重テラス」での収穫祭。どら焼き、小籠包などを作る体験に多くの人を訪れ、にぎわいました。下/穂から麦を脱穀し、麦茶づくりをするワークショップ。

