PR

知っておいしい

福島県産麦のハナシ

Vol.2

パン、ラーメン、うどん、パスタなど、私たちの食生活に欠かせない小麦。
県産小麦にまつわる色々なハナシを聞いて、その魅力を知りましょう。

福島県産麦が私たちのもとに届くまで

福島県産小麦で小麦粉をつくっている「阿部製粉」。消費拡大を目指して国内産小麦100%使用の新商品開発にも積極的に取り組んでいるそう。小麦や製粉について社長にお話を聞きました。

東北最大級の小麦粉製粉工場 農家と力あわせ地域の食生活を支える

長年の研究開発と高い製粉技術により、高品質の小麦粉を生産している『阿部製粉』。福島県内を中心に東北や関東地区の食品メーカーや加工業者から高い信頼を得ている。パンや麺類、お菓子に至るまで多くの食品に使用されている小麦粉は、私たちの食生活に欠かせない存在。福島県産の小麦については、「作っている人の顔が見える農産物は、安心感がある。品種改良も進み、品質も安定してきています」と阿部晃造社長。「品種によって『きぬあずま』や『さとのそら』はお菓子やうどん向き、『ゆきちから』はパンやラーメン向きなど、使用食材や好みに合わせて使い分ければ素材の持ち味を十分発揮してくれます」と話す。

阿部晃造社長に聞きました！

加工業者インタビュー

郡山市　**阿部製粉**

昭和５年の創業以来、東北最大の小麦粉製粉工場として、福島県内を中心に東北・関東地区の食品メーカーに品質の高い小麦粉を届けている。

小麦が小麦粉になるまで

1 精選

仕入れた小麦を選別の機械にかけて、異物を取り除き、きれいな小麦だけを取り出します

2 調質・挽砕（ばんさい）

水を加えて小麦の外皮を剥がれやすくし、溝つきのロールで細かく粉砕します

3 ふるい

網目の異なるふるいを使ってさらに異物を除去します

4 仕上げ

②③を繰り返し、できあがった小麦粉は機械で品質を検査します

5 袋詰め

自動定量袋詰機で、種類や内容量に合わせて包装し、完成！

阿部製粉ではいろいろな商品を販売

福島県産
きぬあずま小麦粉（1kg）　391円
福島県産「きぬあずま」の小麦粉。うどんやお菓子、天ぷらにおすすめ！

てんぷら粉（600g）
336円

すいとん粉（1kg）
577円

ホットケーキミックス（600g）
348円

むしぱんミックス（1kg）
551円

小麦「きぬあずま」の生産者を訪ねて

菓子に使用するとしっとりとした食感になるという小麦「きぬあずま」。
福島県が応援している南相馬市の生産者の取り組みを紹介します。

代表取締役 佐々木さん

有限会社 高ライスセンター

平成14年の設立以降、水稲、小麦、大豆の栽培と６次化商品開発に取り組んでいます。自社栽培の小麦「きぬあずま」を使った「多珂（たか）うどん」は、地域を代表する商品になりました。私たちが育て収穫した小麦粉を原料として、製造管理にこだわった安全と安心、そして味に自信をもっておすすめできる商品です。

今後も、南相馬市での小麦栽培を支援していきます

福島県相双農林事務所
農業振興普及部 佐藤さん

代表取締役 佐藤さん

有限会社 泉ニューワールド

平成16年に法人化し、水稲と小麦、大豆の栽培に取り組んでいます。小麦はすべて「きぬあずま」を栽培して、種子用にも出荷しています。当社は南相馬市の海岸近くに位置しており、麦が実る６月には、一面が黄金色に輝く「麦秋（ばくしゅう）」を迎えます。初夏の日差しと海、そして、まばゆい麦の色を見に来てください。

生産者・加工業者の想いが詰まった「福島県産小麦」を使った商品を味わってみよう

きぬあずま使用のお菓子

会津とろ～りショコラ 霧幻峡
4個入・630円、8個入・1,260円

とろ～りとろける濃厚チョコレートを、さっくりとした繊細な食感のチョコレートクッキーで包んだ１品。福島県産きぬあずまの特徴を活かし、口溶けの良い仕上がりに。

太郎庵 会津総本店
所会津若松市白虎一丁目２番地の２
☎0242-32-2877　営9：30～19：00
休年中無休（1/1を除く）　P９台
https://www.taroan.co.jp/
他、太郎庵全店舗、
公式オンラインストア等で購入可能

県産小麦粉使用商品は他にも！
●会津の天神さま　●会津の弁天さま　●会津チーズまんじゅう くいっちい

きぬあずま使用のお菓子

桃笑（ももさく）
1枚・184円、3枚入・734円

福島県産きぬあずまを使用した生地に、ホワイト生チョコレートと福島県産桃のセミドライフルーツを散らした“福島づくし”の桃サブレ。香り豊かで柔らかな食感を楽しんで。

フルラージュ 桑野本店
所郡山市桑野１-８-12
☎024-925-9336
営10：00～19：00（日曜祝日は～18：00）
休不定休　Pあり
https://fleurage-fukushima.jp/
他、安積店、福島県観光物産館、郡山駅お土産処あさか野、磐梯山サービスエリア上り線、ヨークベニマル（桑野店・八山田店・横塚店）で購入可能

県産小麦粉使用商品は他にも！
●冬のブラウニーホワイト（期間限定）

生バターサンド
4個入・750円～、8個入・1,610円～

フレッシュバターに白餡を加えたオリジナル「和テイスト」クリームを、やわらかなサブレ生地でサンド。生地に福島県産きぬあずまをブレンドしたサブレは風味が抜群。

向山製作所 ÔTAMA BASE店
所安達郡大玉村大山字新田８-１
☎0243-24-7297　営9：00～18：00
休不定休　P20台
http://www.mukaiyama-ss.co.jp/index.html
他、向山製作所全店舗、
公式オンラインストア等で購入可能

きぬあずま使用のお菓子

県産小麦粉使用商品は他にも！
●ロールケーキ

ライ麦35 レーズンとクルミ（小）
430円

オーガニックライ麦35%、ゆきちから65%の割合でブレンド。ゆきちからの甘みと質感がライ麦によく合い、味わい深い仕上がりに。外側が硬く、中はもっちりとした生地に深煎りクルミとレーズン、オレンジピールが相性抜群の人気商品。

山麓のパン屋 いっさ
☎0243-24-5997
道の駅ふくしま（毎週水・金曜日納品）、
道の駅つちゆ（毎週土・日曜日※冬季・他イベント時は納品なし）、自然食品とみや（毎週金曜日納品）で購入可能

ゆきちから使用のパン

県産小麦粉使用商品は他にも！
●ライ麦パン　●カンパーニュ
●フランスパン など

11月16日（土）
ふくしま麦フェスタ
開催！
詳細は次ページをチェック！

ゆきちから使用のパン

食事ぱん（テーブルロール）　250円

福島県産ゆきちからを使用した、ふわふわしっとり食感のパン。小麦の甘みが強く、キメが細かいのが特徴。卵・バター・牛乳・白砂糖不使用で、子どもから年配の方まで安心して食べられる。

天然酵母to国産小麦のぱん Home Made Endoh（ホームメイドエンドウ）
☎090-5187-5401
JA農産物直売所「あぐりあ」「愛情館」、ベレッシュ、AMEKAZE West等で購入可能

県産小麦粉使用商品は他にも！
●オレンジロール　●いちじく紅茶クリームチーズ　●なつはぜクリームチーズ