

おいしいパンの秘密は

津山産小麦「せとぎらら」



SDGsの広がり、食の安心安全への意識が高まる中、国産小麦への関心が高まっています。今こそ、地元産の小麦に注目しませんか。パン用小麦として、最近特に話題になっている、津山産小麦「せとぎらら」について紹介します。

図ビジネス農業推進室 ☎ 32-2178

育てる

岡山県内最大の産地

津山市では、約10年にわたり、小麦の産地化に取り組んでいます。安定的な生産に向けた農家の皆さんのたゆまない努力によって、上質な津山産小麦が収穫できるようになりました。

主に、パンなどに適した「せとぎらら」と、菓子や麺などに適した「ふくほのか」という、2つの品種を生産しています。

「せとぎらら」の作付面積は、先に栽培が始まった「ふくほのか」を超え、出荷量が年々増加しています。

現在、「せとぎらら」は、津山が岡山県内で最大の産地で、県内のパン用小麦は「せとぎらら」の他にはないといわれています。

より良い品質の小麦を届けたい

パンのふくらみを決める一つが、小麦のタンパク質の含有量です。タンパク質の量が増え、パン用小麦として使いやすくなるよう、育成過程では気を使っています。

品質をより良くしていくため、生産者みんなで日々努力しています。

津山産小麦を使って頑張っているパン屋さんや、消費者の皆さんと一緒に、津山の特産品として盛り上げていきたいです。



J A晴れの国岡山津山
麦作経営者部会 部会長
芦田創さん (西中)

探究する

甘い香りが特長

美作大学栄養学科教授の桑守正範さん指導のもと、津山産とカナダ産、北海道産の小麦粉で焼いたパンの香りの違いを分析しました。分析には、日本原子力研究開発機構人形峠環境技術センターが所有する、香り(香味)成分を測定できる特殊な機器「高感度ガス分析装置(ブレスマス)」を使用しました。

分析結果

津山産小麦のパンは、カナダ産や北海道産と比べ、焼いた時に複数の香りがし、香ばしく、甘い香りが立ちやすい

これが「津山産小麦のおいしさ」の要因の一つと考えられます。



美作大学栄養学科教授
桑守正範さん

津山産小麦の強み

分析では、産地が異なる小麦粉を使って焼いたパンや菓子について、それぞれの香りの違いを、はっきりと数値化できました。

「パンなどに加工した時に、甘い香りが立ちやすい」という結果を、津山産小麦の強みとして、ブランド化の推進に役立てています。



分析調査の様子

活かす

津山産小麦「せとぎらら」で焼くパンは、小麦の風味ともちもち感が特長で、市内のパン店を始め、県南の店でも使われています。使用する小麦が100%津山産という市内2店舗で話を聞きました。

しっとり感ともっちり感

津山産の小麦粉を勧められ、パンを試作したところ、粉の感触がサラサラと軽く、扱いやすいと感じました。

焼いてみると、小麦の風味がしっかりと感じられ、しっとり感ともっちり感があります。焼き方で食感が変わるので、好みに合わせて、いろいろなパンを焼くことができます。

パンを食べた家族やお客さんからの評判も良く、大阪の知人からは定期的に送ってほしいと言われるほどです。地元産の安心感はもちろん、おいしく、扱いやすい粉です。素材の良さは、お客さんにも伝わっていると思います。津山産小麦を使ってみたいというお店には、ぜひ試してほしいです。



nenemomo
小坂田佳津江さん (沼)



パンと焼き菓子のお店 nenemomo
ところ 沼33-5
☎ 070-2299-9400



天然酵母ぱん ゆん太の家
ところ 田熊2249-1
☎ 0868-29-0870



ゆん太の家
森広洋子さん (田熊)

しつかりした風味

お店を始めて17年になります。元々、からだに安心な食材を使いたいと思っていて、初めは他の国産小麦粉を使っていました。津山産があると知り、使い始めました。

小麦の素朴な風味が、しつかりとした粉です。お客さんには、津山産の小麦粉と天然酵母で作る、自然な風味のパンが喜ばれています。

子どもだったお客さんが親になり「子どものために安心で、おいしいものを」と買い物に来てくれるなど、世代を超えて、津山産小麦の良さが伝わっているのを感じ、うれしいです。津山産小麦を使うお店や家庭が増えるといいですね。

つなぐ

みんなで未来につなぐ

安心でおいしい「津山産小麦」を将来につないでいくには、生産者の皆さんだけでなく、食べたり、使ったりする、消費者や事業者の皆さんの協力が大切です。

市内では、「せとぎらら」のおいしいパンを焼くための店の勉強会が行われるなど、扱う店が少しずつ増えています。

津山産の小麦粉は、市内の直売所などで買うことができます。

津山自慢の小麦「せとぎらら」のパンを見かけたら、味わってみてください。また、家でも津山産の小麦を使ってみませんか。

