

※実証実験のため、本事業で作っている麺やお菓子などはまだ販売していません

米粉 米Cityかすかべ

春日部産のお米を米粉に加工して、新しい地域ブランドを作ろうという取り組み「米Cityかすかべ」。1年間の実証実験を終えて、今後の課題や展望が見えてきました。走り出したばかりの春日部の新たな試みをご紹介します。

問 農業振興課 (内線7744)

「米Cityかすかべ」ってどんな取り組みですか？

—なぜ春日部で「米粉」を使った取り組みが行われているのでしょうか。市の農業振興課・舟田課長と、協定団体7事業者のうち、川上製麺所・川上社長とみたけ食品工業・鈴木室長にお話を聞きました。

に使う上新粉を作っていました。10数年前、国が米粉の普及を推進し始めた時期に設備投資をして、小麦粉と同じくらい細かく粉碎できる設備を導入。私たちも埼玉県の企業なので、地域密着の取り組みには以前から力を入れています。今回の春日部のお米作りから、最終の加工食品まで一貫した取り組みというのは非常にいいことだと思います。

舟田課長 最近では製粉技術も改良され、米粉に適した品種も開発されています。麺類やパン、ケーキなど春日部に来たら米粉を使った料理やお菓子が楽しめるようになったらいいなと。農業だけでなく、商工や観光など多くの皆さんと連携・協力して、地域全体で盛り上げて新たな地域ブランドを創出したいですね。

はグルテンがないので、米粉100%だとつながらず途中で麺が切れてしまうこと。また、普通のうどんと比べると味と食感がだいぶ違います。滑らかだけど今までのうどんとは違いますね。麺自体の味が薄いので、具材や他のものを入れる料理の方が合いそうです。

鈴木室長 わが社のラボでは成功しても川上製麺さんの機械だとうまくいかないということも。一緒に開発を進める中で、課題を共有して改善につなげていくという経験ができました。今後は麺に適したミックス粉などのご提案ができると思います。

舟田課長 この取り組みは春日部だけで完結させるのではなく、米粉の魅力を市内外に広めていきたいと思っています。ぜひ市民や事業者の皆さまに米粉の魅力を知っていただけるよう、今後も実証実験を進めていきます。

これまでの米作りの技術を生かして

舟田課長 お米の価格が下がり、さらに高齢化や後継者不足によって、お米の生産者さんが減り、遊休農地が増えているのが問題になっています。お米の生産者さんに「他の作物を作りませんか」と言っても「すぐに栽培形態を変えることは難しい」とのお声。そこで、「米粉適正米」であれば、これまでの技術を生かしつつ、収益が安定する可能性があるのではと考えました。

川上社長 春日部の農業、お米をどうにかしたい。そのためにはまずは米粉でうどんを作れないかという話をいただきました。そこでうちはできる限りやりますよと。

鈴木室長 私たちの会社はもともと和菓子など

試作を重ねること8回 商品化への長い道のり

川上社長 今までみたけ食品工業さんや皆さんと一緒に8回ほど試作品を作りましたがまだ納得のいくものはできないですね。一番難しいの



おいしくなければ意味がない!

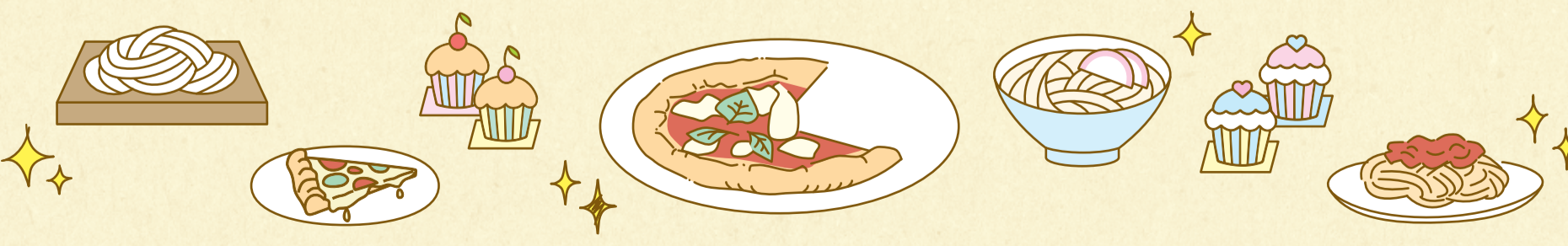
春日部産の米粉で新たな地域ブランドを

米粉商品を気軽に手に取ってもらえるように♪

川上製麺所 代表取締役 川上 雅己さん

春日部市農業振興課 課長 舟田 由彦さん

みたけ食品工業 企画統括室 室長 鈴木 里沙子さん



1年目はこんなことをしていました

初年度は米粉麺に向いているといわれる品種「亜細亜のかおり」を栽培し、米粉を使った麺の商品開発を目指しました。

田植え 令和4年5月。們的試験農場で們集落宮農組合の皆さんにより田植えが行われました。

稲刈り 令和4年10月。目標収穫量は1,620kgでしたが、病害虫などに悩まされ1,200kgでした。

製粉 780kgの玄米を製粉加工。600kgは粒度別に製粉し、180kgはでんぷんを壊さない湿式加工で製粉。

製麺 川上製麺所とみたけ食品工業が協力し、小麦粉を使用しない米粉麺の商品開発を目指し研究中。



本年度は米粉に適した品種「亜細亜のかおり」に加えて、「笑みたわわ」も栽培

米粉用の品種である「亜細亜のかおり」には「アミロース」というでんぷん質が多く含まれています。粘り気が少なく米粉麺に向いているとされています。「笑みたわわ」も米粉用の品種で、米粉パンなどに適しています。

米粉を使って作ってみました

「米Cityかすかべ」の二つの協力団体が、実際に収穫された「亜細亜のかおり」を使って商品を試作しました。



白く輝く麺を生かして
国内産で一番強い強力粉を取り寄せて配合。最終的に米粉7：小麦粉3の割合に。「麺が太い方がおいしいですね。麺自体が白くてつやつやできれいだから、シンプルにつけ麺にする以外に、地元の野菜と彩りよく合わせても。お店で出すなら新米の季節限定にするのが良さそうです。「米粉麺」は言いづらから、いい呼び方があればいいですね。」

埼玉県麺類業生活衛生同業組合 春日部支部 支部長 福田 吉信さん

手順を変えて食感を改善

開発研究班の4人は米粉を使ったマドレーヌとシフォンケーキを試作。後継者や米の価格の問題など生産者から直接話を聞いたことで「よりよい商品を作りたい(日向さん)」という思いを強くしたそう。マドレーヌは最初食感に問題があったものの、手順を変えることで改善。「米粉自体の味のおいしさが伝わるクッキーとかも作りたい(佐藤さん)」

杉戸農業高校 食品流通科 佐藤 麻希さん 日向 彬人さん 小松 奏哉さん 関口 巧真さん

「米Cityかすかべ」に参加しよう!

実証実験はまだ始まったばかりです。一緒に「米Cityかすかべ」を盛り上げていきませんか。

市民の方へ 親子で作ろう米粉ピザ ~地産地消料理教室~

とき 7/8(土) 11:00~12:00 (10:30集合)

ところ 野口農園(立野724-1)

対象 親子8組(30人まで。申し込み順)

参加費 1人40円

持ち物 エプロン、飲み物、汚れても良い服装

申し込み 6/15(木)から直接、または電話で農業振興課へ

食べて、感想を伝えてね

▲野菜要領

事業者の方へ 米粉メニュー試作用の米粉を提供 ~米粉実証実験における試作用米粉提供事業~

対象者 市内に事業所を有する、麺、パン、菓子などの製造業者および飲食事業者など

提供する米粉 令和4年に市内で生産された「亜細亜のかおり」の米粉 ※1事業所当たり3kg ※全体で150kgあります

申し込み 6/15(木)から必要書類を直接、FAX、またはメールで農業振興課へ。詳しくは募集要領を確認してください ※提供する米粉が無くなり次第、終了

QRコード