

愛知県産小麦「きぬあかり」の加工品開発と食育活動の取組

～ 農村輝きネット・西三河が取り組む「きぬあかり」PR活動～

玉越千賀子（西三河農林水産事務所農業改良普及課）

【平成29年7月20日掲載】

【要約】

西三河地域の女性農業者団体である農村輝きネット・西三河は、地元で生産量が多い小麦「きぬあかり」を利用した加工品開発に取り組み、うどんや菓子、ピザなど、粉の特性を活かした調理技術を習得した。その技術を料理講習会等を通じて地域の消費者に伝えるとともに、「きぬあかり」のPR活動や食育活動を行い、地産地消の推進を図っている。

1 はじめに

愛知県農業総合試験場が平成21年に育成した小麦品種「きぬあかり」は、西三河農林水産事務所管内で県全体の60%にあたる2,776ha（平成28年産）に作付けされている。地産地消と食農教育を推進する農村輝きネット・西三河（市や地区別に9つの単位グループからなり、グループ員総数81名）では、地元で生産量が多い「きぬあかり」を利用した加工品の開発に取り組んでいる。

2 「きぬあかり」の加工品開発を開始

「きぬあかり」は、色が明るくなめらかな麺ができる、うどんに適した品種である。うどん作りは以前から小学校の食育体験会などで人気の料理だったことから、農村輝きネット・西三河では、平成26年度から「きぬあかりうどん」の開発に取り組み始めた。地元製粉業者の協力のもと、グループ員の中で優れた加工技術を持つ「輝きネット・あいちの技人」が中心となり、最適な水分量や生地混ぜ方、のばし方などを工夫し、食育活動用に2時間程度でできるレシピを考案した（図1、写真1）。

「きぬあかりうどん」のレシピ

材料(5人分)

きぬあかり小麦粉 400g
塩水(粉の50%*) 200g(内訳:水180g+塩20g)
(*夏場は45%、冬場は55%に加減し、20℃が最適温度)
打ち粉(きぬあかり) 適宜

道具

はかり、大きなボール、計量カップ、厚手のビニール袋、のし棒、まな板、包丁、バット、大鍋、菜箸、ざる

作り方

大きなボールに粉を入れ、塩水を少しずつ加えながら、指を立てて素早く混ぜる。粉と塩水がまんべんなく混ざったら、こぶしでつきながらまとめていく。端からロール状に巻き、巻き終わりを下にして厚手のビニール袋に入れる。足で踏んで、広がったら三つ折りにする。上下を返してこれを3～4回繰り返す。袋に入れたまま、20℃程度の場所で、1～2時間生地を寝かせる。打ち粉を振った台に生地をのせ、のし棒、生地にも打ち粉を振りながら伸ばす。厚さ3mmに伸ばしたら、生地間に打ち粉を振りながら、屏風畳みにし、端から3mm幅に切る。沸騰したたっぷりの湯で、約10分ゆでる。

図1 「きぬあかりうどん」のレシピ

「きぬあかり」で作るうどんは、従来の品種「イワイノダイチ」と比べて、生地の弾力が強く水の加え方などコツが必要である。そこで、手順やコツについて、農村輝きネット・西三河の技伝承研修会において単位グループの代表者等が習得し、単位グループの代表者からグループ員に技術が広く伝えられた。グループ員は、何度も練習を重ねるなど熱心に取り組み、自ら指導できるようになった。



写真1 考案したレシピで作った「きぬあかりうどん」

3 菓子、ピザ等へ活用拡大

平成27年度には、「きぬあかり」の活用方法を広げるため、菓子やピザの加工品の開発に取り組んだ。「きぬあかり」の特性である白く明るい色やもちりとした食感が活かせる料理として、「油菓子」(西三河地域に昔から伝わるドーナツのような菓子)、ういろう、ピザなどを試作し、レシピを完成させた(表1)。



写真2 「梨のデザートピザ」

中でも、西三河地域の特産品の梨を使った「梨のデザートピザ」(写真2)は、自信作の一つであり、平成28年3月に愛知県が主催した「きぬあかり」レシピコンテストにおいて、特別賞を受賞した。

表1 完成したレシピの種類

区分	料理名
料理	うどん、ピザ、肉まん、ナン
菓子	梨デザートピザ、抹茶ういろう、芋ういろう、油菓子、ロールケーキ

4 食育活動で「きぬあかり」をPR

グループ員は、完成させたレシピを地域の消費者に伝え、地元で生産量が多い「きぬあかり」をPRするため、講習会や小学校での食育授業などの場で、「きぬあかり」を活用した食育活動や技術の伝承を積極的に実施してきた。単位グループがそれぞれの市において、平成26年10月から平成29年2月までにのべ21回の食育活動を行った(表2)。

表2 「きぬあかり」小麦粉を活用して行った食育活動(平成26年10月～平成29年2月)

市名	食育活動名	内容	対象
岡崎市	きぬあかりうどん打ち体験会	「きぬあかり」小麦粉の紹介とうどん作り	市民
	消費者体験会	ピザや芋ういろうの加工実習	市民
	岡崎市農林業祭	油菓子の試食と「きぬあかり」に関するアンケート実施	来場者
碧南市	地産地消推進協議会体験教室	「きぬあかり」小麦粉の紹介とうどん作り	小学生
	親子でうどんづくり教室	「きぬあかり」小麦粉の紹介とうどん作り	親子
	西尾女性講座	地元野菜を使ったピザ作り	若手女性農業者
西尾市	親子きぬあかりピザ教室	トマトケチャップとピザ作り	小学生親子
	地産地消料理講習会	地元産梨コンポート入りロールケーキ作り	市民
	吉良生活学校講習会	「きぬあかり」小麦粉の紹介とうどん作り	市民
知立市	うどん作り講習会	「きぬあかり」小麦粉の紹介とうどん作り	小学生保護者

「きぬあかりうどん」の体験では、うどんを作るのは初めてという参加者が多かったが、グループ員の指導によりつるつるした食感のうどんができあがった。また、うどん以外の料理や菓子については、もちりとした食感が参加者に好評であった。「きぬあかり」小麦粉は、業務用の販売が中心であるが、直売所でも販売されるようになったことから、その紹介を行い、地産地消も推進している。

5 最後に

平成27年度に岡崎市農林業祭で行ったアンケートでは「きぬあかり」を知っている人は、18%とまだまだ認知度が低かった。グループ員は、「きぬあかり」の認知度を上げ、地産地消をさらに推進できるよう、今後も粉の特性を活かした加工品を開発するとともに、食育活動を行う予定である。