

# 福井県 生産量日本一生かせ

福井県が生産量日本一を誇る六条大麦。この地元食材を、より広く全国に発信していこうと、福井市殿下町の重久典嗣さん(46)が大学と共同で、パンの原料に適した製粉技術の開発と、流通先の開拓に取り組んでいる。20日には大麦関連食品を販売する「福井大麦倶楽部」を開店予定。「福井で生産された六条大麦を福井で加工して全国に出していきたい」と意気込んでいる。(清兼千鶴)

## 重久さん(福井)と山形大共同で成功



「福井大麦倶楽部」で販売する県産の六条大麦の粉や菓子=15日、福井市日之出2丁目

六条大麦は大麦の一種で、二〇〇九年の全国総生産量は五万二千八百ト。このうち29%が県内で生産され、全国一位だった。

小麦に比べて粘りが少ないため、そのまま製粉してパンの原料には適さず、主に麦飯や麦茶として使用されている。県内産は大半

が麦飯用で、その加工はほとんどが県外で行われている。重久さんは、山形大の協力を得て、製粉する過程で

# 六条大麦おいしいパンに

## 20日、「倶楽部」開店 小麦より安い粉に

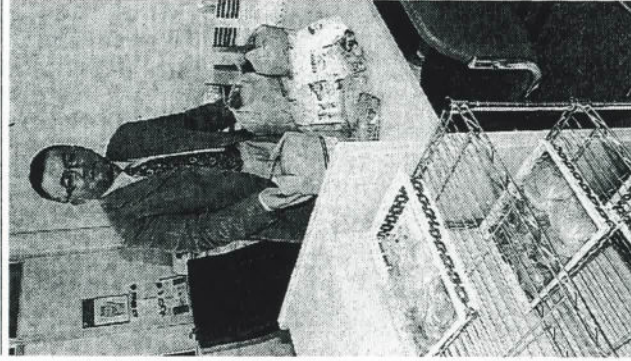
今後は、「福井大麦倶楽部」を拠点にプランを実施に移し、生産地から全国の消費者や業者などへの流通の仕組みを確立していく。

県産の六条大麦を福井の新たなブランドとして発信するプランを練り、昨年十月には「福井発! ビジネスプランコンテスト」でグランプリを受賞。

これを弾みに「食べ方を知ってもらいたい。六条大麦の粉を使ったレシピを提案しながら情報発信していきたい」と、パスタなど他の食品にも加工する技術を研究中だ。

特殊加工を施し、パンに適した粉に仕上げる技術確立。地元産のメリットを生かし、小麦なら一キロ二百円前後なのを、六条大麦の粉を一キロ二百十円ほどで販売可能にした。

大麦粉などを販売する「大麦倶楽部」を開店する重久さん  
―福井市日之出



## 栄養豊富な 大麦パンを

福井 新技術で特産品発信

生産量全国一の県内産の六条大麦をパンやケーキ用の食材として販売する「福井大麦倶楽部」が20日、福井市日之出2丁目に開店する。大麦粉100%の製パン化の新技術の開発に成功し、製パン化を進めている重久典嗣さん(46)が、同市の支援を得て開店にこぎつけた。当日はパン店の協力でつくった大麦粉30%使用のパン10種類のほか、パウンドケーキ、クッキーなどを販売する。

4月からは鯖江市内の学

校給食にも導入される予定で、ネットによる大麦のパウンドケーキや家庭用の大麦ケーキづくりのキットの販売も計画。さらに六条大麦100%のパンを製品化し販売する予定で、六条大麦を特産品として発信、地産地消につなげる考えだ。

六条大麦の製パン化の技術と製造販売に関しては、重久さんが「福井発100%ネスプラコンテスト2009」(昨年10月、福井市など主催)で提案し、グランプリを獲得した。

県内の六条大麦は生産量が全国の3割占めているが、麦飯や麦茶などに使われているだけで、パンづくりに使うのは難しいとされてきた。重久さんは、試行錯誤を繰り返しながら製パン化を進めており、大麦粉100%のパンは山形大学との共同研究で、粉碎する段階で粒子の大きさによって膨らむことがわかったため、味の向上などを課題に製品化を進めている。

当面、大麦粉30%使用のパンを販売。大麦粉は小麦粉より価格を抑え販売拡大をはかる。重久さんは、栄養豊富で食物繊維を多く含むことから美容と健康にもよいといい、「100%使用ならグルテンが入っていないので小麦粉が苦手な人にもよい」と話している。