

さわのはなの米粉活用 新庄の農業を盛上げる

米粉にや~めん フォースープ



平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

米香房Gratia*s 高橋広一（新庄市）

事業名 地元産の在来種米“さわのはな”を原料とする米粉麺の開発と販売事業

新庄市で代々、米農家を営む高橋広一さんは、年々減少している米の消費を何とかしなければとの思いから、6次産業化の取組みに至った。

生産しているのは、「さわのはな」という在来品種であり、かつては山形県の奨励品種であったが、栽培が難しく収量が上がらないために生産量も少くなり、今では「幻の米」と言われている。

ただ、依然として美味しいとの評価も高く、自分の食べる米として作っている農家も残っている。現在、高橋さんの米の生産量の6割が「さわのはな」その美味しさをわかつてもらうために、自ら直接販売を行っている。この「さわのはな」を100%原料とした米粉麺の開発には、地元農業の将来や米への深い想いがある。

6次産業化の取組に至った経緯

本人が「麺が好きで、自分の作つていて、温かくしても美味しい米粉麺「にや~めん」が完成した。商品の名前であります「にや~めん」は、新庄弁で語尾につける「~だにや~」から付けた。当初は麺だけの販売であったが、現在はカレースープ付きとフォースープ付きの2種類を販売している。他にも「さわのはな玄米フェットチーネ」があるが、これは、もちもちして弾力のある平麺タイプで、パスタのよう料理して食べるのに適している。また、玄米の良さも広く伝えたいと思いま、玄米粉の販売も行っている。玄米粉は、玄米を一度焙煎した後に製粉することにより香りもよくなり、天ぷら粉の代わりに、この玄米粉を使うと油の吸収率が天ぷら粉の半分程度で済むため、パリッと仕上がるとともに油の摂取量も減らすことができる。この商品の開発には、地元農業の活性化や米への深い想いがある。

本人が「麺が好きで、自分の作つていて、温かくしても美味しい米粉麺「にや~めん」が完成した。商品の名前であります「にや~めん」は、新庄弁で語尾につける「~だにや~」から付けた。当初は麺だけの販売であったが、現在はカレースープ付きとフォースープ付きの2種類を販売している。他にも「さわのはな玄米フェットチーネ」があるが、これは、もちもちして弾力のある平麺タイプで、パスタのよう料理して食べるのに適している。また、玄米の良さも広く伝えたいと思いま、玄米粉の販売も行っている。玄米粉は、玄米を一度焙煎した後に製粉することにより香りもよくなり、天ぷら粉の代わりに、この玄米粉を使うと油の吸収率が天ぷら粉の半分程度で済むため、パリッと仕上がるとともに油の摂取量も減らすことができる。この商品の開発には、地元農業の活性化や米への深い想いがある。

今後の事業展開

米粉商品として「さわのはな玄米の焙煎コーヒー」の開発を予定している。コーヒーというよりはお茶に近く、玄米茶より味に深みがあり、口の中に甘みが広がるのが特徴だ。現在は試作中だが、健康にも良いので、商品化に向けて準備を進めている。

今年、平成28年9月に地元の農家が、新庄市の農業を盛り上げるために、新庄明倫堂プロジェクト協議会立ち上げた。この協議会は、地方と都会をつなげ、都会の人が農業に触れる機会を増やし、地元農産物の普及拡大を図ることを目的としている。

取組みの成果



さわのはな玄米フェットチーネ

高橋さん家の玄米粉



米粉にや~めんカレースープ付き、フォースープ付きの2種類

事業者概要



米香房Gratia*s

代表者 高橋 広一
住所 新庄市十日町2082
電話 0233-22-2342
FAX 0233-22-9628
URL <http://www.komekobo-gratias.net>



産直 まゆの郷（新庄市）

6次産業化の取組内容

自家生産の米である「さわのはな」を原料とした米粉麺の開発を行った。麺にしようと考えたのは、高橋さん

また、新規就農、農業振興に役立つ活動を行うことも考えている。将来は、地域の農家を助ける仕事を起こし、米作りを続けられるシステムを作れるよう努力していくことを考えて

いる。

