



COCON TOHOKU



福島県二本松市産

# ゆきちから有機全粒粉



「営農型発電」によって  
生産された有機小麦です。

古今東北の産地から

福島県二本松市に設置されている太陽光パネル下の土地を活用し、高蛋白質で製パン適性に優れるゆきちから「小麦を有機栽培して全粒粉に加工しました。栄養価豊富な精製しない全粒小麦は、パンはもちろんのこと、香ばしいガレットやトルティーヤなど新しいレシピで楽しんでいただけます。農業と再生エネルギーの新しい生産モデルを感じてください。

株式会社Sunshineのみなさん

「パネルの影が原因で生産量が落ちるのでは？」初めは私たち農業者も疑問に思いましたが、植物の光飽和点(これ以上は光合成に必要なというレベル)を利用しています。空間を十分に空けてパネルを設置すると、生育に遜色がありません。それどころか近年では高温障害を防ぐプラスの効果も確認されています。涼しげに育った有機小麦はどんな味がするのでしょうか。

へだわりの原料



農地を立体的に利用し、下で農業・上で発電をする「営農型発電」によって生産された有機小麦です。農場全体では一般家庭約600世帯の再生可能エネルギーを生み出しています。地域が主体となつてエネルギーを生み出すとする地域電力「ヨチカン」、政策シンクタンク「SEP」、そして「みやぎ生協・コープふくしま」3者による共同事業が、新時代の農業を提唱しています。長い歴史がある二本松有機農業研究会の指導のもと、生態系を意識した有機栽培をしています。

へだわりの製法

埼玉県の前田食品にて、小麦を胚芽や表皮も含んで丸ごと挽く「全粒粉」に加工してもらっています。香ばしい風味としっかりした噛みごたえが特徴的です。前田食品は有機加工食品の有機JAS認証を取得しており、安全・安心な製法にて丁寧に小麦を挽いています。さらに、小麦の性格に合わせてたきめ細やかな粉作りに取り組んでいます。

＜おすすめの食べ方＞

①タコスの新常識！ 混ぜて4等分して、めん棒で伸ばしてフライパンで焼くだけ！ 簡単・香ばしくてとてもおすすめです。

**全粒粉トルティーヤ**

- 材料(4枚分)
- ・有機全粒粉 100g
  - ・塩 小さじ1/2
  - ・油 大さじ1/2
  - ・水 50cc



②「ゆきちから」という品種はタンパク質が多い強力粉ですので、パンの材料にも最適です。



＜震災時の苦勞・復興にける想い＞

長年仲間と取り組んできた有機農業。一部の方しか手に取れなかった時代から、専門業者、一般スーパーにまで徐々に広がりを見せていた2011年3月11日。安全な農産物の信用が根こそぎ崩れました。目に見えない放射能に関係者の力を合わせて向かい合うことは、同時に土の力・命の力が私たちを生かしているという確信に導いてくれました。

また、いかにエネルギーのことを他人任せしてきたかを反省し、自分たちでも取り組めるエネルギーの生産方法に辿り着きました。これからもそれぞれの持てる力を合わせて土地の力を活かす農とエネルギーのあり方を追求していきます。



＜商品名＞古今東北 福島県二本松市産ゆきちから有機全粒粉

【分類】: 食品

【製造者名】: 前田食品株式会社(問い合わせ先: 株式会社Sunshine)

【製造地】: 埼玉県幸手市

【主な原材料】: 有機小麦(福島県二本松市産)

【内容量】: 1,000g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存

【賞味期限】: 6ヶ月

【JANコード】: 4573381185322

【ITFコード】: 14573381185329