

JA東京あおばが地粉うどんを製品化 ～秦野総合工場でPB乾麺開発を後押し～

JA東京あおばが、秦野総合工場に製造を依頼していた「地粉うどん『ほん膳』」が完成し、2月4日に計46ケースを引き渡しました。JA東京あおば管内産の小麦を100%使用した麺は、少し黄色がかった地粉らしい色合いで素朴な味わいです。秦野総合工場の多加水熟成製法により、なめらかでコシのあるうどんに仕上がりました。

JA東京あおばでは、8年前から消費者向け収穫体験の一環としてはじめた小麦栽培をきっかけに、小麦や大麦の生産量が年々増加し、大



JA東京あおば管内産の小麦100%使用「地粉うどん」が完成

麦は地ビールに、小麦は「小麦粉」に加工し、

管内に6ヶ所あるJA直売所で販売してきました。全農ウィークリー（平成27年6月8日号）の記事で秦野総合工場の存在を知り、小麦粉の生産量が増えてきたこともあり、管内産小麦だけを使った「地粉うどん」製造に着手しました。今回、使用した小麦粉は「尾島早生」180kg、「里のそら」477kgの2種。特に「尾島早生」は練馬区をあげて保全や普及に取り組んでいる「江戸東京野菜」の一品種です。公募で決めた商品名「ほん膳」とは、「晴れの日のご馳走」の意。練馬ではお祭りなどの晴れの日のご馳走といえば「朝まんじゅう、昼うどん」と言われ、そんな特別な日に食べて欲しいという願いを込めて「ほん膳」と命名されました。

JA東京あおばの小泉敏課長（写真、左から二人目）は、「当JA職員と生産者が協力しあって栽培してきた小麦が、全農の協力を得て『地粉うどん』という形になり、感激している」と笑顔で話しました。

JA東京あおばのPB商品はこれで8品目となり、管内のJA直売所で全て購入が可能です。

秦野総合工場では、長年にわたり神奈川県内のJAから「地粉うどん」の製造を請け負ってきた実績があり、「地域振興の思いを込めたPB乾麺をご検討の際は、一度ご相談を」と話しています。



特別な晴れの日に食べてほしい
「地粉うどん ほん膳」