



なの花会の皆さん（写真上段）

**** ゆきちから ****

小麦新奨励品種。平成10年度より「東北214号」として地域適応性を検討。福島県では栽培特性及びパン加工適性ともに良好で、平成14年に命名、平成15年には福島県奨励品種に採用。

特性として、粉の蛋白質含量が高く、製パン適性上重要な高分子量グルテニンサブユニット5+10を持つので、生地が強力的になり、良くふくらんだ美味しいパンができる。本品種はパン用品種であり、優れた製パン性を示す。今後中華めん原料としても期待されている。

小野町でミネラル野菜を栽培している「なの花会」（石井友子さん・長久保令子さん・浮金、鹿内貞子さん 上羽出庭、草野恵子さん 塩庭一区）の皆さんが、小野町の名産品にしようとして、今回石井さんの自宅に調理場を作り、「ゆきちから」を使ったパンなどの開発に取り組んでいます。

試作品は、ふっくらとしてしかも独特のもちもち感があり、試食に参加した皆さんに大変好評でした。

メンバー代表の石井さんは今後はパン製造用の石釜を作り、おいしくて健康な体を作るパン作りに力を注ぎたい。」と意気込みを話されています。

問い合わせは、(七三 二五四〇 石井さん)まで。

「なの花会」の産品づくり

