



国産小麦に高い注目



◆ラーメンやパンの専用国産小麦品種

ラーメンやパンは日本人の食生活にすっかり定着していますが、その原料となる小麦のほとんどを輸入に頼っています。しかし、最近では日本の気候に適し、かつ、ラーメ

ンやパンに向く新しい小麦品種が全国各地で栽培され始めています。

◆地域の食文化を背負う新品種

ラーメンどころとして有名な福岡県には「ラー麦」というラーメン用小麦のオリジナルブランド（品種名は「ちくしW2号」）があります。近年、生産量が増え、あちこちで「ラー麦」のラーメンが食べられるようになりました。



長崎県には、ちゃんぽんという独自の麺料理があります。ちゃんぽんにはもちもちした食感でなめらかな舌触りの麺が合いますが、そのちゃんぽん用の麺専用が開発されたのが「長崎W2号」です。今年から栽培が始まったので、もうすぐ「長崎W2号」を使ったおいしいちゃんぽんが楽しめるようになります。



◆新しい技術で作ったパン用品種

山口県のパン用新品種「せとぎらら」の、姿や形、たぐさんとれて病気にも強いという性質は「ふくほのか」といううどん用品種にそっくりです。それもそのはず、「せとぎらら」はおいしいパン作りに必要な性質と優秀な品種「ふくほのか」の栽培しやすい性質の両方を持つように遺伝子を調べて選び出された品種だからです。今

年から「せとぎらら」を使ったパンの販売が始まる予定です。