

手打ちパスタ専門店 だぐらすふぁ〜。

店名の由来「ダグラスファー(米松)」

「だぐらすふぁ〜。」という気になる店名。実はこれ、店に使われている材木の名前なんです。お店は店長の田口さんが約2年がかりで自りました。ログハウス風の店内に、心休まること間違いなしです。お店の前にはとっても可愛い草花が並べられています。木のぬくもりあふれる店内で、おいしいパスタやケーキはいかがでしょう。



店長の田口 一彦さん

〜たからまっぶ〜

俵真布のんにくパスタ

「俵真布」とは美瑛町の地区の名前です。そこで作られたんにくを使用したメニューがこちら。パスタには太いもちもち麺アルデンテでとても噛みごたえがあります。具材は【にんにく】と家庭菜園で採れた【イタリアンパセリ】のみ。しょうゆベースの味付けは、シンプルながらも懐かしいような美味しさ。まるごと入ったにんにくはクセが強すぎず、とってもホクホク。ステキなデザインのコーヒーカップは奥さまの手作りです。



美瑛産の食材をメインに使用した「俵真布のんにくパスタ」

Tel/0166-92-1806 address/上川郡美瑛町美沢美瑛共和
open-close/【夏期営業】11:00〜16:00(パスタがなくなり次第閉店)
定休日/木曜日【冬期休業】11月上旬〜4月中旬 http://pastapastapasta.web.fc2.com/

ries café

リーズカフェ



自然に囲まれた可愛いカフェ

JR美瑛駅から車でおよそ10分。仲間の協力を得て店を手作りし、2002年にオープンしました。美瑛の丘の中にたたずむ落ち着いた雰囲気と美瑛産にこだわりをもつ、心癒されるカフェです。内装はマスターのこだわりグッズがたくさん。ジュンベリーなどの植物がお出迎えてくれます。美瑛産小麦を使用した“ベークル”でおもてなし。

手作りベークルは美瑛産小麦で“もっちり”と

美瑛産の小麦を100%使用し、もっちりとした食感が人気のベークル。庭に広がるブルーベリーやラズベリーなどの自家製ジャムとの相性は抜群です!ほかにも美瑛産のアスパラやじゃがいもなどを使用した季節限定メニューも豊富で、のんびりと美瑛を満喫することができます。晴れた日は開放的なテラスから、お庭の草花を楽しむことができます。美瑛のカフェならではの贅沢です!!



人気のアレーンベークル。クリームチーズと自家製ジャムを添えて。

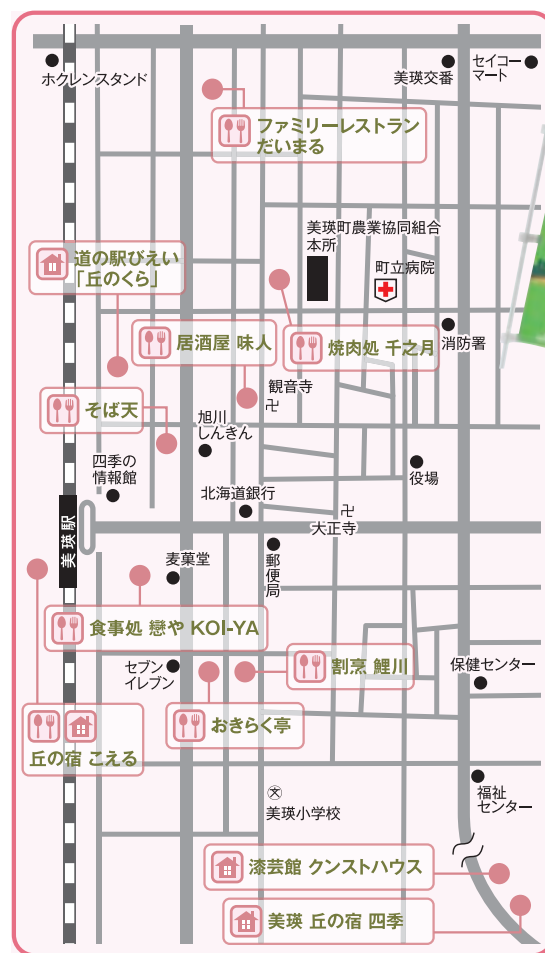


カフェを営む川上さん夫妻

普段の疲れを癒しにきてください

「お客さんに時間を忘れてもらって、ゆっくりしてもらふこと。そして最高のおもてなしをすることがリーズカフェのこだわり。美瑛産のものはお客様からたいへん喜ばれるんですよ」と教えてくれた川上さん。リーズカフェには笑顔いっぱい川上さん夫婦に癒されに地元のお客さんも頻りに訪れます。お腹も心も満たされるひとときを過ごしに足を運んでみてはいかがでしょうか。

Tel/0166-68-7821 address/上川郡美瑛町五稜第一
open-close/【5月〜10月】10:30〜18:00 【11月〜4月】10:30〜17:00
定休日/【5月〜10月】木・金 【11月〜4月】火〜金 http://www.bonzu.jp/RC-HP/



※美瑛産小麦を取り扱っていない店舗もございます。予めご了承ください。

編集後記

そろそろ夏本番ですね!天気の良い日は美瑛のカフェでまったり時間を過ごしてみませんか。美瑛には、おいしい美瑛産小麦を使用した商品を販売しているお店やカフェがたくさんあります。それぞれのお店で特徴が違うので、自分の一番お気に入りのお店を探しちゃいましょう!今回は、小麦特集ということで、みなさんに少しでも小麦について知っていただけたら嬉しいなと思います。誰にでも簡単に作れるパンレシピは、ピザ生地や惣菜パンにも応用できますので、ぜひ親子で作ってみてくださいね!

By 新米boy



フリーペーパー「bea+」では、読者のみなさんから当誌をこんなところに置いてほしいというご意見や、置かせていただける設置協力店を募集中です。詳しくは、下記の電話番号までお気軽にお問い合わせください。

ご意見
お問合せは
総務部管理課
TEL.0166-92-2111

bea+(ビー・プラス) 第7号
2014年発行
発行元 JAびえい
美瑛町農業協同組合 総務部
〒071-0298
北海道 上川郡美瑛町中町2-6-32(本所)
TEL:0166-92-2111 FAX:0166-92-2977
jahp.biei@biei.ja-hokkaido.gr.jp
www.ja-biei.or.jp/

今、美瑛の小麦がアツい!? 美瑛産小麦特集

超強力粉「ゆめちから」ってなに?

美瑛産農畜産物 推進店 早わかり MAP



いっぱい実ったよ



元気に育つんだよ〜!



ふわっふわ



サクサク



太陽の恵みいっぱい♥



焼きあがりを
チェック



さあ、
収穫だ!!

「bea+」は“beautiful”、“be-a(びえい)”が由来。そして、「+」には美しい美瑛に加え、おいしい・楽しい・おしゃれという「+a」をお届けしたいという想いが込められています。

パッチワークの丘

びえいで育った 良質な小麦を いただきます！

四季折々の美しい「丘のまびえい」の裏側をスコープ!!

小麦の作付が大きなカギ!?

美瑛町は北海道内第2の都市「旭川市」から車で約30分。ジャガイモ、小麦、豆類などの畑作を中心とする農業の町です。実は、町内で作られる農作物の中で最も多く作付けされているのは小麦です。美瑛町の総耕作面積11,600haのうち、小麦の作付けは総耕作面積の約25%となる2,958haにもなります。さらに、美瑛町では小麦、てん菜、ジャガイモ、豆類を主体とした輪作体系の確立をめざしています。同じ圃場でも毎年作付が変わることで、美瑛町独特の「パッチワーク」と表現される丘陵地帯で「一生に一度」の景観を作り出しています。

特に小麦は、収穫時期を迎えると、キレイな黄金色に輝くので、パッチワークの丘でも、目を引く存在となっています。

小麦について 知ろう！

小麦博士に要チェック!!

軟質小麦	薄力粉	ケーキやお菓子、てんぷらの衣など
硬質小麦	強力粉	パンやパスタ、中華めんなど
中間質小麦	中力粉	うどんや冷やむぎなど

春まき小麦？秋まき小麦？

小麦にはこんなにも種類があるんです！

小麦はしょうゆや味噌の原料に使用されますが、ほとんどは小麦粉として利用されています。ですが、小麦といっても色々な分類方法があります。例えば、栽培する季節に注目してみると、秋に種子をまいて、翌年の夏に収穫するタイプを「秋まき小麦」と呼び、春にまいて秋に収穫するタイプを「春まき小麦」と呼んでいます。

さらに!!

粒の色に注目してみると、外皮が褐色傾向のものを「赤小麦」、黄色系統のものを「白小麦」と呼んで区別しています。一番よく使用されている分類方法は、小麦の粒の硬さです。粒の硬い小麦は「硬質小麦」、やわらかい小麦を「軟質小麦」、そして、その中間の硬さの小麦は「中間質小麦」と呼ばれています。それぞれの種類で用途も違ってくるんですよ。

	強力粉	中力粉	薄力粉
グルテンの量	多い		少ない
グルテンの性質	強い		弱い
粒 度	粗い		細かい
原料小麦の種類	硬質小麦	中間質小麦・軟質小麦	軟質小麦
主な用途	パン、餃子の皮、中華まん、ピッツァ など	うどん、その他の料理	ケーキ、お菓子、天ぷら、その他の料理



Plus INFORMATION

大注目の超強力粉!! 「ゆめちから」

超強力粉ってなに・・・?

小麦粉に含まれるたんぱく質の量と質は品種によりさまざまで、たんぱく質の量が多く、力の強い生地ができるものが「強力小麦粉」。その中でも特に、力の強い生地ができるものは「超強力小麦粉」と呼ばれています。「ゆめちから」は、北海道初の超強力小麦優良品種です。ゆめちから単体では、扱いにくいですが、中力粉や薄力粉をブレンドすることで、幅広い使い方をすることができます。国産小麦消費の貢献に大きな期待が寄せられています。

これを知っていたら、あなたも“小麦ツウ”!!

いつから栽培されているの?

小麦は人類最古の作物のひとつとされています。今から約1万年前には、小麦の栽培が始まっていたと言われています。これまでに発掘された遺跡の中には、小麦の穂が見つかったところもあるんです。日本ではおよそ2,000年前ごろから栽培が始まったとされています。私たちの祖先は小麦を重湯（おもゆ）のようにして食べていたそうです。その後、おかゆや、粉にして食べるようになったと言われています。

“発酵”は偶然的産物!?

今では当たり前のように、パンはふっくらとやわらかいものですよね。しかし、最初からそうだったわけではありません。パンがふっくらと柔らかいのは、【発酵】させているからなんです。昔は、石臼で小麦を挽いて、それに水を加えてよく捏ねてから焼いて食べていました。しかしあるとき、練った生地をすぐに焼かずに放置していたら、生地が大きく膨らんだのです!!これがまさしく“発酵”との出会いだったわけです!偶然、生地に空気中の酵母菌が入り込み、発酵したのです。

酵母菌ってなに?

通常、パンを作るときには「イースト菌」が使われます。イースト菌は、発酵力が強く安定している酵母菌を工業的に培養したもので、科学的に作られたものではありません。一方、天然酵母は、ブドウなどの果物についている自然界の酵母を利用して、菌種を作ったものです。イースト菌と比べると、温度管理が難しいだけでなく、製造に手間と時間がかかります。しかし、その手間のおかげで、イーストとは違った風味が出ます。また、使用した酵母の種類によっても、風味に違いが出てきます。

これであなたも小麦ツウ!!



小麦を、おいしく、楽しく、びえい。

これって本当!?

血液型別 ムギのすすめ

血液型によって、進んで摂取したい食べ物の種類もわかってしまうんだそうです! なんでも、血液型の違いは元々O型のみだったものが、生活様式の変化のうちに変わっていったのだそうです。

A型	安定な食糧生産を行うために、農耕を始めた農耕民族（穀物と野菜中心の食生活）
B型	集団が大きくなり、新天地を求めて旅をした遊牧民族（魚・肉・野菜・穀物・乳製品などなんでもOK!）
O型	狩猟を主に行っていた狩猟民族（肉中心の食生活）
AB型	文明が進み、分散していた人類が混血した現代型（A・Bの良いところ、悪いところをどちらも持つ）

このように「先祖代々の食生活によって血液型が変化して、消化しやすく、積極的に採りたい食べ物がかわってくる」という考え方があります。ここでは、食べ物の中でもムギに焦点をあてて、血液型別に進んで摂りたい種類を紹介します。

豆知識 “ふすま”ってなに?

「ふすま」ってご存知ですか?和室のふすまではありません(笑)ふすまとは、小麦の粒の表面部分です。おコメでいうと「ぬか」の部分ですね!漢字で書くと「麦皮」と書きます。みなさんが普段見ている小麦粉は、ふすまと胚芽という部分を取り除いたものです。なかなかお目にかかれないこの「ふすま」ですが、実はとっても栄養が含まれているんです!

小麦ふすまには現代の食生活に欠かせない栄養素がいっぱい!

ミネラル・ビタミン

鉄 分	マグネシウム
亜 鉛	銅
カルシウム	食物繊維

ふすま100gには・・・

●不溶性の食物繊維	50g
●カルシウム	103mg
●鉄分	15mg
●マグネシウム	520mg
●亜鉛	11mg

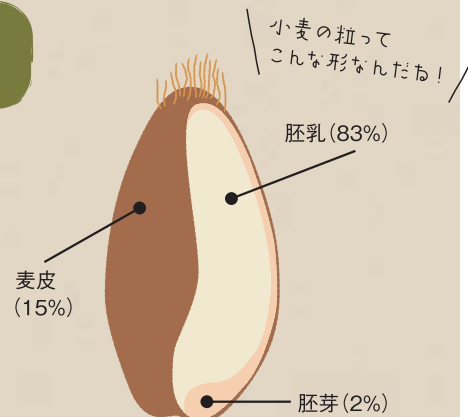
も含まれています!

不溶性の食物繊維は、水分をたくさん吸収するので、便秘解消が期待できます。また、カルシウムは牛乳とほぼ同じくらい含まれていますし、鉄分もホウレンソウ2.5束分もあるんです!全粒粉のパンが健康的だというのは、ふすまが入っているからですね。

ふすまや胚芽は栄養価が高いのですが、パンなどにそのまま加えてしまうとごわごわして食感が悪くなってしまうという欠点があります。その上、

昔の日本人は食物繊維を多量摂取していたため、栄養価よりも「白くてふんわりした食感」を求めたようです。ふすまは、そのほとんどが家畜飼料として利用されています。

しかし最近では、インターネットで“ふすま”を購入することもできます!ふすまをパンなどに少し加えると、小麦の風味が強くなります。普段のパンやクッキー、ケーキ作りにも使えるので、料理に活用してみましょう!



美瑛ゆめちから食パンを 食べてみよう!

美瑛小麦工房



もっさりした食感がたまらない!

JAびえいが運営する美瑛小麦工房は平成25年の秋にオープン以来、お客様から好評をいただいています。美瑛産「ゆめちから」を使用した「美瑛ゆめちから食パン」や「びえいのラスク」が楽しめます。工房では製造過程が外からでも見えるようになっていて、目で見ても味わうことができます。



カンタン!! 手作りパンを作ろう!

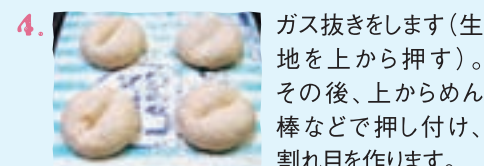
□材料(6個分)
★バター(マーガリン可) 20g、★牛乳 150cc
①ドライイースト 小さじ1、②砂糖 20g、
③塩 小さじ1弱、④強力粉 200g

1. ★を耐熱容器に入れて、レンジでバターを溶かします。バターがとけたら人肌に冷まし、①から④まで順番に入れていき、その都度よくかき混ぜます。

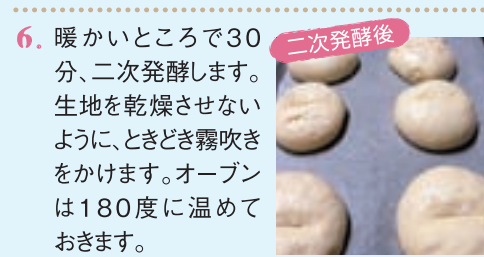
2. だいたい混ざったら、ビニール袋に入れ軽く30秒くらい揉みます。上を軽く縛り200Wで30秒チンします。



丸く6個に成形し、打ち粉をした板の上で、ラップをかぶせ30分ほど置きます。



5. ラップをかぶせ、200Wで30秒チンします。



7. 茶こしで表面に強力粉をまぶし、150度で12分焼きます。

8. ふわっふわの焼き立てパンの出来上がり!

完成!
上手に焼きました!!

