

小豆島手延素麺協同組合等が県産小麦100%で作った 新商品「島の夢」の開発に伴い、知事を表敬訪問します!

香川県では、令和3年度より、県オリジナル小麦「さめきの夢」について、うどんをはじめ、様々な商品に普及することを目的に、関係7団体で、新たな商品の開発、販売、PRに関する多様な施策の協定を締結しました。

この度、小豆島手延素麺協同組合では、県産小麦である「さめきの夢」と「はるみずき」をブレンドした県産小麦100%で作った「島の夢」を開発し、関係者がその取組みを 知事 に報告します。

1 日時：令和5年7月21日(金) 午前10時45分～

2 場所：県庁本館11階 知事第3応接室

3 来訪者：

- ・小豆島手延素麺協同組合
代表理事 伊藤 雄二 氏
- ・土庄町 町長 岡野 能之 氏
- ・小豆島町 町長 大江 正彦 氏

4 新商品「島の夢」の概要：

(1) 特徴：

新商品「島の夢」は、中力粉の「さめきの夢」と、強力粉の「はるみずき」を黄金比でブレンドした県産小麦100%の小麦粉に、昔ながらの特別な製法で丹念に炊き上げた瀬戸内の塩「瀬讃の鹽」を使用した、こだわりの「手延ベ素麺」です。

香川県の恵まれた風土と、手間暇かけた伝統的な製法で製造した、手延ベ素麺は、なつかしい小麦の風味と、コシのあるモチモチとした食感が特徴です。

(2) 販売時期：令和5年9月1日(金)～(予定)

(3) 販売店舗：小豆島手延素麺協同組合HP(数量限定) 他



県産小麦100%で作った素麺「島の夢」

【裏面に続く】



○小豆島手延素麺について

小豆島手延素麺は、日本三大素麺※の一つ。

小豆島手延素麺は、慶長3年（1598）、小豆島池田町の人がお伊勢参りの帰りに、奈良県の三輪で素麺づくりの技術を習って帰り、島に広めたのが始まりと言われています。

小豆島手延素麺は、当時から今に至るまで手延べの製法を守り抜いています。清水が最も良質とされる極寒気を特に選び、気温を見ながら日々調整する職人技で、自然の天日で乾燥させてつくります。そんな小豆島手延素麺の特徴は、ゴマ油。ゴマ油を使って伸ばしているのは全国でも小豆島だけです。酸化しにくいいため品質が保たれ、味の良さが楽しめます。

※日本三大素麺：三輪（奈良県）、播州（兵庫県）、小豆島（香川県）

○「さぬきの夢」の概要

「さぬきの夢」は、香川県農業試験場が、さぬきうどんのために開発した、香川県オリジナル小麦品種の総称です。「地元的小麦で、さぬきうどんをつくりたい、食べたい」といった県内うどん業界や県民の熱い思いをうけて誕生した小麦です。

現在では、うどん以外にも素麺やお菓子、お好み焼きなどさまざまな商品に利用されており、楽しみ方が広がっています。

- 栽培地域 : 香川県全域
- 栽培面積 : 2,357 ha（令和4年産）
- 生産量 : 8,952 t（令和4年産）
- 分類 : 中力粉



○「はるみずき」の概要

「はるみずき」は、農研機構西日本農業研究センターにおいて育成された、西日本の主要なパン用小麦品種です。香川県では、令和3年産からさぬき市、東かがわ市で栽培を開始しました。「はるみずき」はタンパク質含有率が高く、パン生地の弾力性が強いパンに向いています。

- 栽培地域 : 西日本
- 栽培面積（香川県） : 3.6 ha（令和4年産）
- 生産量（香川県） : 18 t（令和4年産）
- 分類 : 強力粉

