

苫前産「春よ恋」をおいしく頂くかい!

春播き小麦「春よ恋」による手延べうどんと強力粉の商品化

活動背景・目的

生産者が地元においしさを届けるために、北海道産にこだわる。

下川町でいただいた道産小麦を使用した手延べうどんのおいしさに感動した苫前町農業協同組合青年部の有志が、なんとか苫前町オリジナルの手延べうどんをつくりたいという思いから、町内で生産される良質な春播き小麦「春よ恋」を使用して開発を行い「とままえ潮風うどん」を完成させました。

活動内容

【おいしいうどんを作るには良質な小麦をすること】

「とままえ潮風うどん」をつくるきっかけは、道内では通常春(4月中旬)に播種作業をする春播き小麦を前年の根雪前に播種することにより、生育期間が長くなり、良質な小麦が生産できるという新たな技術(初冬播き)の栽培技術を学ぶため、下川町で実施された研修会に参加した際にいただいた初冬播きの小麦を使った手延べうどんのおいしさでした。

【北海道の地産地消にこだわる】

「とままえ潮風うどん」は北海道の地産地消にこだわっています。塩は、宗谷海峡の海水から精製した「宗谷の塩」を使い、油は滝川市の中野ふぁーむの「菜種油」を使用、製麺は、日本最北の手延べの里下川町のたばた製麺で、丹精込めて熟成を重ねて練り上げたものです。

【外部とのつながりやバックアップによる販路の拡大】

留萌市の菓子店で「春よ恋」を使ったパンが発売され、また、Aマート「こたんべつ店」、道の駅「風Wとままえ」などで「とままえ潮風うどん」を販売。さらには、古丹別の飲食店では、このうどんを使用したメニューを提供し、地産地消の輪が広がっています。

苫前産小麦のおいしさについては、JAるもい苫前支所HPをご覧ください。[\(http://www.ja-tomamae.jp/\)](http://www.ja-tomamae.jp/)

今後の展望・課題など

「とままえ潮風うどん」の販路が拡大しているので、多くの方に食して頂きたい。これからもマンネリ化することなく、苫前産「春よ恋」を使った様々な商品を地元の方々に届けたい。

活動分類

■食・産業・観光

代表者:村上 和也

連絡先:

〒078-3621 苫前郡苫前町字古丹別203
 るもい農業協同組合苫前支所農産課内
 TEL: 0164-65-4412 FAX: 0164-65-4419

活動地区:苫前町

