

留萌・麦で地域をチェンジする会

留萌地域の個性ある地場産パスタ小麦を活用し、地域振興及び地産地消を推進

活動分類

■食・産業・観光

活動背景・目的

地場産小麦の生産、製粉、加工、販売、消費の関係者が連携し、安全・安心で品質の高い小麦の安定生産・供給を目指す。

留萌地域でパスタに適した小麦を作り、この小麦を使った商品を活用し、地産地消や販路拡大に取り組むことで、留萌地域の農業及び経済の活性化を図ることが目的として、平成22年3月に「南留萌・麦で地域をチェンジする会」を設立(平成22年12月「留萌・麦で地域をチェンジする会」に名称変更)。

活動内容

【北海259号の生産】

- パスタ適性が極めて高い、高タンパク質、高アミロースの超強力秋まき小麦であり、気象条件などから、留萌地域に適した品種と考えられています。
- 国内産のパスタ用小麦は稀少のため、全国の製粉・製麺会社などが生産を求めている、大きな需要が期待されています。

【RuRu Rosso(ルルロッソ)の商品化】

- 留萌地域で栽培されたパスタ好適品種小麦“北海259号”を原料とした、原料小麦粉、パスタのブランド。
- コシのある、ゆで伸びの遅い生パスタは、小麦本来の香りが強く、「コチコチ」とこれまでの国産小麦にはない独特の食感。
- 原料小麦粉は、高品質の北海道産生パスタ用として、これまでの品種との「差別化」が可能。
- 「ルルロッソ」の需要拡大に向けて、公開レセプション、料理教室を開催。学校給食メニューにも使用されました。
- 「ルルロッソ」は道の駅るもい、市内スーパー等で販売しています。

代表者: 仲田 隆彦

連絡先: (事務局)

るもい農業協同組合 小平支所

〒078-3394

留萌郡小平町字小平 255 番地

TEL: 0164-56-2211

活動地区: 留萌管内



▲「ルルロッソ」の麦畑



▲大人気の生パスタ「ルルロッソ」

今後の展望・課題など

- 豊かな自然を有し、他に類を見ない留萌の風景・景色をイメージしたPR活動を実施し、パスタだけでなくパン、中華麺、スイーツ等に向けた新製品に取り組んでいく。