

NO.21

2013.10.21 利用普及推進部

グリーンコープものがたり

保存版！ 国産小麦

国産小麦は安全！

外国で生産された小麦は収穫後、日本に届くまで長い間船底で貯蔵され、害虫などがつかないように強力な農薬が噴霧されます。貯蔵のための農薬は残留性も高く、人体に及ぼす影響も大きいと言われています。日本の港に着いた時、一匹でも虫が見つかる改めて薫蒸(くんじょう)されます。

国産小麦はポストハーベストの心配は無く、安全性は輸入小麦と比べると、うんと高いです！

常識を乗り越えたパン

「国産小麦で美味しいパンは焼けない」これはかつて日本の粉屋さんとパン屋さんの常識でした。グルテンが少ない日本の小麦は団子やうどんなどの麺用と相場が決まっていた、ふっくらとふくらんだパンにはなりませんでした。

1986年「国産小麦の安全で美味しいパンが食べたい」という組合員の声に答えて、この常識を破ることに挑戦し、粉屋さんとパン屋さんは何回も何回も試作を繰り返し「ハルヒカリ」という小麦に出会ってやっとふっくらした美味しいパンが出来ました。

日本ではとても貴重な国産小麦のパンの誕生でした♪

グリーンコープのパンが美味しい理由

その後パンに適した小麦の「春よ恋」や「キタホナミ」(北海道産)、「ミナミノカオリ」や「シロガネ小麦」(九州産)が開発、生産されるようになり、GCのパンもうんと美味しくなりました！
国産小麦はその年の気候条件等により微妙に性格が変わります。またパン生地を作るときに小麦粉、イースト菌がその日の気温や湿度等の影響を受けます。グリーンコープのパン屋さんはまさに職人技で添加物を使わず、ミキシングや発酵、焼き方などを工夫に工夫を重ね、日々美味しいパンを焼くため努力しています。

不要な添加物は使わない×

パンをふっくらと焼き上げるのは難しく火加減や時間等、職人的技術が必要です。そのためかつてはパンの大量生産は難しいと考えられていました。ところがイーストフードやその他の添加物が開発されて解決でき、簡単にふっくらとしたパンを焼き上げることが出来るようになりました。しかしグリーンコープのパン屋さんはそれらを使わずにパンを作るため、厳しい職人的技術が要求され日々パン作りに励んでいます。

【イーストフード(小麦改良剤)】は①イースト栄養源 ②パン生地の物性改良
③パン生地のPH調整剤として使われる化学物質です。炭酸カルシウムなど全般的に毒性の低いものが多いが、塩化アンモニウムのように動物実験での急性毒性が報告されるようになり、毒性が強いものも含まれています。

【乳化剤】は①ミキシングの短縮 ②作業がしやすくなる ③発酵時間の短縮
④食感の改善 ⑤ボリューム増大 ⑥水分減少の低減 ⑦形の均質化
など、さまざまな役割をします。

チョコレートやクリームなどの副材料に使うことがあります。

「イーストフードを使うと簡単にふっくらとなるし、乳化剤を使うとどれだけでも柔らかくなるよ。」と言ったパン屋さんの言葉を覚えています・・・。

グリーンコープおおいのパン屋さん「ドンバル堂」

ドンバル堂は北九州市小倉北区にあります。私たちおおいの組合員さんにはここのドンバル堂のパンが届きます。グリーンコープの牛乳、産直たまごを使用。あんこは北海道の小豆、塩はグリーンコープの海水塩なぎさを使用しています♪

グリーンコープのパン屋さんは全部で8社あります。その中でも高い評価をされているのがドンバル堂です！



食パンが焼きあがったところです◎