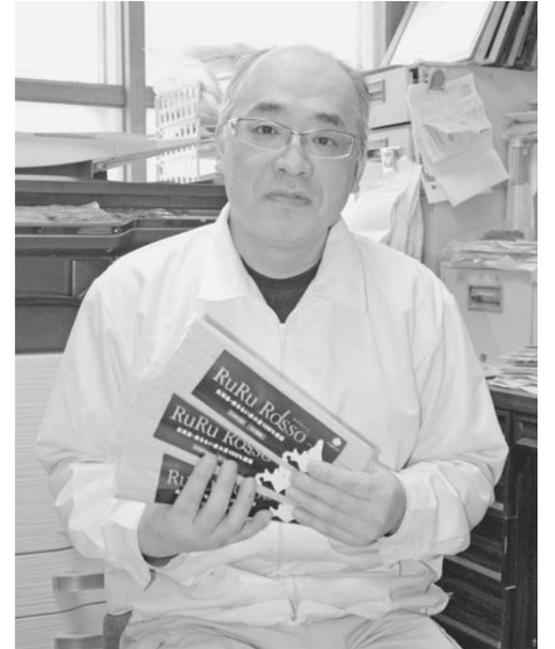


ルルロツソ販売と乾燥パスタ開発



留萌・麦で地域をチェンジする会 会長 仲田 隆彦さん

地元産小麦でパスタ開発 乾燥時間の課題をクリア

ルルロツソの原料の小麦（北海259）は、通常の国産小麦では得られないデュラム小麦に近い超硬質の特徴を持ち、国内では栽培されていません。この希少な個性の強い小麦を原料にルルロツソの商品開発に取り組んだ、留萌・麦で地域をチェンジする会会長の仲田隆彦さんにお話を伺いました。

ルルロツソは、アイヌ語で留萌を意味する「ルルモツペ」、留萌の夕日をイメージした赤のイタリ語「ロツソ」が由来で、漢字では留萌の夕日に映え、潮風にたなびく小麦をイメージした生パスタ「留々々麦（ルルロツソ）」の販売

を平成23年から開始しました。地元で生産された小麦を使った弾力のあるモチモチ・コチコチした食感と小麦本来の強い香りが特徴のルルロツソは、ロコミなどで高い評価を得て、現在では地元だけでなく、道内外のレストラン



ルルロツソの乾燥パスタは日持ちが良く強いコシと小麦本来の強い香りが特徴

でも利用され、お土産としても重宝されるようになりました。ルルロツソの乾燥パスタの開発のきっかけは、生パスタよりも日持ちが良く、手軽に購入できるお土産とし販路の拡大を目指すことで広く留萌地域をPRする良い機会になるのではとの想いで挑戦しました。しかし、水分を飛ばして作る乾燥パスタに、いかに生パスタのような食感と風味を残すかが大きな課題でした。麺の形状を丸麺とし、乾燥時間の微妙な設定に試行錯誤しながら、平成25年11月に完成・販売にこぎつけました。留萌・麦で地域をチェンジする会メンバーの強いこだわりと地域の発展を目指す熱い想いがこの商

品を生み出したといっても過言ではありません。また、生産者の皆さんの心強い協力を得て、平成22年に約0.5haからスタートした小麦の作付面積も、25年には約18倍の約9.0haにまで拡大し、多くの製造と販売の需要に耐えられる規模にまで成長しました。幸運なことに平成25年12月に、留萌・麦で地域をチェンジする会が、北海道開発局主催の「わが村は美しく北海道」運動第6回コンクールにおいて大賞を受賞しました。

ルルロツソの乾燥パスタは、市内Aコープピナス、おみやげ処お勝手屋「萌」、チュール、留萌合同庁舎内売店、札幌・有楽町・名古屋の北海道どこさんプラザで購入できます。

商品についてのお問い合わせ  
留萌・麦で地域をチェンジする会（事務局：JA南るもい小支所） ☎56・2211

オール留萌産切干大根の商品化



るもい農業「人」と「食」の交流推進協議会 会長 中原 耕治さん

こだわりのオール留萌産 新たな地域のブランドに

1月上旬から試験販売を開始した「てぎり干し大根」は、生産から収穫、製造、袋詰めまでのすべてを留萌産にこだわった切干大根です。商品開発に取り組んだ、るもい農業「人」と「食」の交流推進協議会会長の中原耕治さんにお話を伺いました。

留萌市は高品質米として評判の高い南るもい米の産地ですが、生産農家の高齢化が進み、担い手不足など多くの課題を抱えています。留萌農業の活性化には、水稲以外にも新たな特産物が必要ではないかと考え、市役所と一緒に協議会を設立し、風土工房「こさえー

る」の減圧低温乾燥機を活用した商品開発に取り組みました。大根に着目したのは、留萌に住む人にとって漬物にも使われている親しみのある野菜であり、乾燥食品としてもなじみが深く、少量ながら大根生産農家も多いことから挑戦しようと考えました。



品質劣化を防ぐため内袋と外袋の2重構造で封入し、2袋入りの食べやすい使いきりサイズ

この切干大根は留萌の海風を浴びながら、農家の手により丹念に育てられた大根を、NPO法人ふれあいの家のメンバーが大根の収穫、製造、袋詰めまでを一貫して行いました。そこでは大根の数量確保から、品質の均一化、施設の安全・衛生管理、販売先の確保、パッケージの色合いや形・内容・文字配列まで、多くの方が関わり商品化を目指しました。

これが、オール留萌産「てぎり干し大根」であり、生の大根では味わえない食感とビタミンCを豊富に含み、これまでの切り干し大根とは違った感覚で味わえる商品になったと思っています。また、パッケージには、道内で干し野菜を広める第一人者、野菜ソムリエの長谷部直美先生の監修による新たな切干大根のレシピを豊富に載せていますので、料理の際の参考にしてください。ぜひ、食卓に新たな彩りを添えていただければと思います。

これからのこの地域ならではのこだわりの商品を農家、関係団体JA、市などと連携し、新しい地域ブランド、生産から製造までの地域完結型の商品づくりを通して、農業、農村の活性化につながるように挑戦を続けていきます。

「てぎり干し大根」は、市内Aコープピナス、おみやげ処お勝手屋「萌」で購入でき、札幌市内ではフレッシュファクトリー、フードバラエティすぎはら、北海道どこさんプラザ、きたキッチンなどで取り扱われる予定です。