

特集

生産日本一、直方市。

今、食べる人にも作る人にも福をもたらす米として注目されています。

商品開発が始まった「ふくのこ」。健康食材としても期待される「ふくのこ」は、

米農家の所得向上や地域活性化の起爆剤として、

平成30年から市で生産と

糖値が気になる人におすすす。血糖値上昇の抑制効果がす。血糖値上昇の抑制効果がす。血糖値上昇の抑制効果がす。血糖値上昇の抑制効果が

無限大の可能性を秘める「ふ

せがありました。

まだまだ、

くのこ」。

ぜひ、

あなたも食

のです。

た。

関東で行われた食の展示

昇の抑制効果があ

会「フーデックス」でPRし

た際は、世界中から問い

合わ

農業振興課 担当者が語る!

め。さらにデンプンの一種であるアミロースが多いため、あるアミロースが多いため、活用すれば、小麦アレルギーの人も安心してパンやパスタを食べることができます。これまで市では、ふくのこる米粉麺や冷凍炒飯を開発の米粉麺や冷凍炒飯を開発

ます。 かパスタ やパスタ **麺やお菓子などの加工** 高アミロースの米粉は、

麺やお菓子などの加工に 高アミロースの米粉は、一般 的な米粉に比べてふっくら。 小麦アレルギーの人も安心。

含有率例) ふくのこ 約29% 一般的な米 約18%

地域活性化に福

ブランド化が進めば、直方市がふくのこの産地として全国的に有名に。米農家の所得向上にもつながります。

スクラー (含有率例) ふくのこ 約8% 一般的な米 約0%

取

6)



のおがた秋祭りで巨大た い焼きの振る舞い。



-園児らが、ふくのこの 田植えを体験。



立派に育ったふくのこを 園児らが収穫。



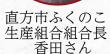
中華料理店「福新楼」(福 岡市) が冷凍炒飯を試作。



アジア最大級の展示会「フーデックス」でPR。



生産者を増やすことで、 買い手を増やし、 大きな可能性があります。 ふくのこの 直方



信じています。

や地 す。 を P えたり、 ならではの米粉商 作るだけでなく、 えています。 たりする必要があ それには生産 そ 産地消につなが R れ していきたい が、 広く魅力を発信 ブランド 者 品 ŧ 直 りま ると 米を 方市 と考 を考 化

ての魅力や加工がしやすい

園パ両

園児らに大人気ハンケーキは ぬれいを結ね

ん

だ

ふくのこは、

健康食材とし



占部大観堂製薬 松本さん

社

わ

もっちり感もあるので、 な商品を開発 キができます。 わふわもっちりのパンケー の商品である青汁と組み せるなど、 今後も、当 ヘルシ 3



らでは。

しかも、

米粉特有の

です。

していきたい くのこを応援

と焼き上がるのはふくのこな

発したのですが、

ふっくら

米粉パンケーキミックスを

直方のふ

キのおいしさを楽しんで 成したパンケーキを食べ いるようでした。 た園児らは「ふっくら ムなどをトッピング。 甘い」と米粉パンケ



パンケーキ作りに奮闘中

ふくのこは、ここで買えます

米粉

・市庁舎売店(殿町)、なおみの会(感田)など

米粉を使ったパン・菓子類

田代パン(須崎町)、スケッチャーズ(古町)など

米粉パンケーキミックス

・新入グァーグァー市場 (上新入)、なのはな畑 (植木) など

他にも様々な商品を 々なお店が開発中です。 完成をお楽しみに!



問い合わせ

農業振興課農業振興係・直方市農産物ブランド化推進協議会 TEL 25-2160

の声が上がりました。

その後、

直方産のジ

良いにおい」

と園児

5

キミックスを使用。

パ

キが焼き上がる

ふくのこの米粉パンケ

試食しました。

材料には

米粉パンケーキを作って

保育園で園児ら2人が

6 月 13

日、日、

萬福寺さく