小麦「さとのそら」の生産者を訪ねて

菓子に使用するとサックリとした食感になるという小麦「さとのそら」。
福島県が応援している相馬市の生産者の取り組みを紹介します。

生産者インタビュー

相馬市　合同会社 飯豊ファーム

飯豊ファームさんは県内生産者の中で「さとのそら」の生産に早くから取り組んでおり、地域を引っ張っていく存在です！



代表取締役
竹澤さん

2012年の設立以降、農地の再生と有効活用に取り組む『飯豊ファーム』。主に大豆や小麦の生産を行っており、83haという広い農地のうち、小麦と大豆が85%を占めている。大豆は夏、小麦は冬と生育期間が異なること、選別や刈り取りに使用する機械が併用できることから、6人という少ない人数でも大豆と小麦の生産を両立している。



1.生産している「さとのそら」は茶色の小麦。今年は約530kg（10aあたり）を収穫した
2.大豆と小麦で併用している刈り取り用の機械。内部の脱穀部を組み替えて使用するそう



福島県相双農林事務所
農業振興普及部 根本さん

生産者・加工業者の想いが詰まった
「福島県産小麦」を使った商品を味わってみよう



「安心・安全でなるべく体に良いものを」と思い、国産の小麦粉を使用しています。地元のものを使って福島の魅力発信につなげたいです！



カンパーニュ　1個350円
※画像はいちじくとくるみ

ライ麦粉の入った「カンパーニュ」。福島県産の「ゆきちから」を使用している。自家製酵母で長時間発酵させることで、小麦のうまみを引き出して食べやすく歯切れのよいパンに。

地図にないパン屋

所福島県白河市表郷金山竹ノ内32
営11：00～16：00／17：30～19：00
休毎週日・月・火曜日（不定休あり）
P8台
Instagram@chizpan_

県産小麦粉使用商品は他にも！
- ナッツとチーズのカンパーニュ　350円
- いちじくとくるみのカンパーニュ　350円

福島県産小麦を使用したパンを作り、その魅力をアピールしていきたいです。地元素材を使って安全・安心を伝えます。



なつはぜジャムクリームチーズ　1個350円

福島県産の小麦となつはぜを使用した商品。なつはぜのジャムとクリームチーズで甘酸っぱい味わいに仕上げた。なつはぜはポリフェノールとアントシアニンが豊富。

天然酵母 to 国産小麦のぱん Home Made Endoh（ホームメイドエンドウ）

https://homemadeendo.theshop.jp/

委託販売先：JA農産物直売所「愛情館」
所郡山市朝日2-3-35　営9：00～18：00
休毎月第1水曜日、年末年始

県産小麦粉使用商品は他にも！
- 全粒粉森の木の実ぱん　ハーフ550円
- 有機いちじく紅茶クリームチーズ　350円
- ダブルコーヒーあんぱん　250円
- ナッツいっぱい　350円

PR

知って、味わう。
ふくしまの麦
Vol.2　麦から粉へ、広がるおいしさ。

福島の畑で大切に育てられた麦は、パンや麺、お酒などに姿を変え、食卓へ届いています。
生産者とその魅力を引き出す加工業者の取り組みを通して、
畑から食卓へと広がるおいしさを紹介します。

福島県産麦が私たちのもとに届くまで

福島県産小麦で小麦粉をつくっている「阿部製粉」。消費拡大を目指して国内産小麦100%使用の新商品開発にも積極的に取り組んでいるそう。小麦や製粉について社長にお話を聞きました。

加工業者インタビュー



郡山市　阿部製粉

**東北最大級の小麦粉製粉工場
農家と力あわせ地域の食生活を支える**

高い製粉技術と長年の研究開発により、高品質の小麦粉を生産している『阿部製粉』。福島県内を中心に、東北や関東地方の食品メーカーや加工業者から高い信頼を得ている。

今年9月から「さとのそら」の小麦粉「Le Ciel（ルシエル）」の販売を開始。今月からお菓子メーカー「柏屋」の人気商品「福どら」で使用されている。福島県産の小麦については、「福島で生きる1人の人間として、福島県産の農作物を頑張ってほしい、盛り上げていきたいという気持ちが強いです」と阿部社長。今年から大々的に生産が始まる「夏黄金」に対する期待も大きく、「『夏黄金』はパンに使用すればふっくらとしたパンになり、中華麺なら多加水麺にも低加水麺にも適応できます。福島県の特産品である白河ラーメンや喜多方ラーメンに「夏黄金」を使用した製品を提供できるよう、力を入れていきます」と話す。ゆくゆくは学校給食のパンにも福島県産小麦を使用する計画を進めているそう。

昭和5年の創業以来、東北最大級の小麦粉製粉工場として、福島県内を中心に東北・関東地区の食品メーカーに品質の高い小麦粉を届けている。



阿部製粉ではいろいろな商品を販売



福島県産
さとのそら 小麦粉「Le Ciel」（25kg）
福島県産「さとのそら」の小麦粉。クッキーなどのお菓子におすすめ！



てんぷら粉（600g）
336円



すいとん粉（1kg）
577円



ホットケーキミックス（600g）
348円



むしぱんミックス（1kg）
551円

2027年1月7日（水）阿部製粉本社にて「麦の楽校（がっこう）」開催！

工場見学と調理体験で福島県の小麦について学ぼう！
詳細は日刊CJ Monmo Webの記事をチェック ▶▶▶

https://www.cjnavi.co.jp/event/20261125fukushima-mugifesta/

ハードパン一筋で、国産小麦と地元産の原材料にこだわり、自家製酵母を使って丁寧に焼いています。小麦の美味しさをぜひ体感してください！



ライ麦60 しっとりライ麦パン（プレーン）　1/4カット 460円

オーガニックライ麦を60%、福島県産「ゆきちから」を40%で配合。苦みがあるしっとりとした生地のパンで、トーストせずにチーズなどをトッピングするのがおすすめ。

山麓（ふもと）のパン屋 いっさ

所二本松市栄町180　☎0243-24-5997
https://www.fumotopanyaissa.com/

販売場所：道の駅ふくしま　所福島市大笹生字月崎1-1
☎024-572-4588　営9：00～18：00　休無休　P276台

県産小麦粉使用商品は他にも！

- ライ麦パン各種　430円～
- 全粒粉のカンパーニュ（プレーン）　460円
- カンパーニュ（プレーン）　1/2カット490円
- フランスパン（プール）　460円

「夏黄金」をはじめ、福島県産の小麦を多く使っています。地元の農産物を出来るだけ使い、生産者の顔の見える商品づくりを目指しています。

柳津産小麦のシャコパン　1個150円

自家生産・自家製粉の「夏黄金」を使用した天然酵母パン。「食の未来」を支える優れた産品が表彰される「JAPAN FOOD SHIFTセレクション2025」で優秀賞を受賞。



シャコ・デ・パン

所河沼郡柳津町郷戸字石神甲25-1
☎080-6936-4175
営10：00～16：00（商品無くなり次第終了）
休毎週日・月・水・金曜日（不定休あり）　P6台
https://shakodepan.mystrikingly.com/

県産小麦粉使用商品は他にも！

- ゴールデンサマーロール　150円
- ロールパン4種詰め合わせ　600円
- 西山じゅうねん味噌クッキー　350円

「福島県産大麦」を使った焼酎も！

まろやかな味わいの「水穂」は焼酎に馴染みがない若い方もぜひ。塙町から全国、そして世界へと羽ばたく焼酎をこれからも製造していきます。



塙 水穂（みずまり）　720ml 1,980円
塙 燈穂（ひまり）　720ml 2,970円
塙 玄穂（くろまり）　720ml 2,200円

塙町産の大麦「ミカモゴールデン」や地下から汲み上げるミネラル豊富な硬水を使用した３種類の麦焼酎。国内外の品評会で最高金賞を含む高い評価を受けている。

株式会社奥久慈塙蒸留所

所東白川郡塙町大字板庭字原木沢32
☎0247-57-8302
営9：00～16：00
休毎週水曜日、年末年始　Pあり
https://okukujihanawa.jp/

「麦フェスタ」会場のヨークパーク内に店舗もありますので、今回をきっかけに多くのお客様に店舗を知っていただければ嬉しいです！



カヌレ　1個350円

福島県産小麦「きぬあずま」を使用し、外はカリッと、中はモチっとした食感に仕上げた。コントラストのある食感をぜひ楽しんで。

Nitcho Labo 西ノ内校

所郡山市西ノ内2-11-40　ヨークパーク1F
☎024-983-5551
営10：00～20：00
休ヨークパークに準ずる　Pヨークパーク P
https://www.nitcho.com/labo/

◀◀ 12月12日(土) ふくしま麦フェスタ開催！ 詳細は次ページをチェック！