



スペルト小麦に魅せられて 9000年以上前から栽培されてきた 古代小麦を知って欲しい

こんな素晴らしい食材が現代に受け継がれています



世界中から取り寄せた厳選食材



癒しとつろぎの空間



カフェは水・木・金営業



時を超えて受け継がれる麦の穂



正門の佇まいが歴史を語ります



確かな技術で品質を守ります

「昨今の健康志向とサステナブルフードが注目される中、スペルトという古代小麦が注目されています。古代小麦スペルトは現代の私たちが食べている小麦普通小麦とは違う特別な小麦です。この古代の穀物は紀元前7000年頃から栽培されてきた歴史を持ち、その栄養価や健康効果から注目を浴びています。そんなスペルト小麦は、実はサステナブルリテイとも関連が深いようです。丹羽なぜ今スペルトが注目されているかご存じですか？

大庭皆さんにぜひ知っていただきたいです。丹羽スペルトは私たちが普段食べている普通小麦に比べ耐久性が高く、病気や害虫に強いと言われていたんです。理由は小麦の殻がとても硬いから。そのおかげで農薬や化学肥料の使用量が少なくてすむのです。そして生態系への影響を最小限に抑えながら生産できるんです。

大庭スペルトは栄養価や健康効果が高いと聞いています。例えばスペルトは普通小麦よりもタンパク質やミネラル、ビタミンが豊富に含まれています。このような栄養価の高さや利点は、健康に良い食品を選ぶ際の重要な要素になります。

ね。大量生産用の小麦とは異なる特別な小麦があるという事実を知っていただきたいのです。そして健康に結びつく食べ物を選ぶことが、一人ひとりの健康だけでなく、地球全体の持続可能性にもつながるのでは？

丹羽そうですね。農薬や化学肥料をそれほど必要としないスペルト栽培は、地球環境に優しい農業でもあります。中には自然環境を保護するためにスペルトを栽培している農家さんもいます。スペルトの需要が高まることで、地元の農家や加工業者にとつて新たなビジネスチャンスが生まれる期待が高まります。そうやって地域経済が活性化し、若い人の中に農業を志す人が増えるといいですね。

大庭私とスペルトとの出会いをお話ししましょう。フランスのパリで働いていた20代半ばに、週末に開かれるピオマルシェで出会ったのがスペルト小麦だったんです。農家さんたちの手作りのパンやマフィンの香ばしさに衝撃を受けました。そしてこうしたブームはいつも大人気で、人々が「スペルトは品種改良されていないのが良い」とか「心が落ちつく食べ物」としてスペルトのパン

やスイーツを楽しんでいたのです。若い家族連れの姿も多く、皆さん食を楽しみながら農家さん(生産者)と情報交換をしていました。ただ美味しくて体にいい食べ物としてだけでなく、地球と人々の健康を守るために重要な役割を果たして欲しい。そんな期待と共にこの素晴らしい食材を広めていきたいですね。

——両代表が魅せられるスペルト小麦。実際に扱われているお二人からスペルト小麦について詳しくお聞かせください。

丹羽弊社では2009年からスペルト小麦を輸入し、商品化しています。近年は北海道産のスペルト小麦も扱うようになりました。様々な品種が流通するなかで、いったいどういった品種の小麦が支持され生き残っているのかといった議論を重ねて探して来た小麦でした。安心安全が決め手となり採用しています。

大庭弊社は卸業者として西尾製粉さんから仕入れたスペルト小麦を販売しています。ずっと以前にパリで出会って魅了されたスペルト小麦を西尾製粉さんが扱っているのを知り、この良さや知識を少しでも広めたい、そして是非手に取って使ってみて頂きたいと考え、まずはネット通販を始めました。さらに、この小麦がもたらす健康、そして食の繋がりがこの歴史を共有したという思いからワークショップを開催する運びとなりました。知れば知るほどこの小麦にハマってしまいます。

丹羽小麦は主役にも脇役にもなる素晴らしい食材、スペルト・ファンが増えれば、この小麦の輸入に踏み切った弊社も報われます！

——最後にスペルト小麦の味についてお話しください。

大庭スペルトはパンも味わい深いですが、なんととってもクッキーやスコーンといった焼き菓子がおすすめです。この小麦本来の味わいは本物を知る機会ではないでしょうか。

丹羽最近、スペルト小麦を使ったお菓子やパンなどを食べられるお店も増えてきたと思います。プロのパン職人さんもお味に魅せられていらつしやるのでしょうか。もしご家庭でスペルトをとお考えでしたら、やはり焼き菓子が入門だと思えます。なんと、中世(12世紀)のレシピも現存しています。ヒルデガルト・フォン・ビンゲンという修道女によるレシピです。こなくりやさんで体験できるそうですね！

大庭はい、中世のレシピを再現しました。この味わい、皆さんに知っていただきたいです。

丹羽最近小麦粉が不健康であるといった記事等を目にすることがありますが、私は決してそうではなく、食べ方に問題があるのではと考えています。小麦粉には沢山の種類があります。そして選べる時代でもあるのですから。サステナブルフード・スペルト小麦の可能性は皆さんの認知から始まると考えております。

大庭そうですね。たくさんある小麦の中からスペルトを選んで欲しい。人類が9000年食べ続けてきた理由を自身で選んで欲しいと思っています。

[Information] 『美味しさの集う場所』こなくりや presents スペルト小麦ワークショップ開催

- 回数/全3回
- 定員/6名
- 参加費用/全3回3,300円(税込)
- 会場/こなくりや 尾張旭市南栄町旭ヶ丘89-1
- 問い合わせ/0561-76-5476(月~金9:00~17:00)



第1回 6/11 火
10:30~11:30
スペルト小麦について学ぶ座学会



第2回 6/20 木
10:30~13:30
簡単なパン講座



第3回 6/29 土
10:30~13:30
スペルト小麦でパーティーしましょう



[Recipe] ヒルデガルトにインスパイアされたクッキー

材料 (直径5cmのクッキー14枚分)

- A**
- バター.....60g
 - 南国糖.....35g
 - 全卵.....10g

- B**
- スペルト.....100g
 - アーモンドプードル 50g
 - ココア.....15g
 - シナモン.....3g
 - クローブ.....2g
 - 塩.....少々

作り方

- ① Aをビニール袋に入れてクリーム状にする
- ② Bを合わせてふるい、①に入れて混ぜる
- ③ ②の粉気がなくなったら5mmに伸ばす
- ④ 型で抜き、170℃で予熱したオーブンで15~20分焼く

作り手から

元々のヒルデガルトのレシピでは香辛料が多用されているため、食べやすくアレンジしました。ココアの原料であるカカオがヨーロッパに伝わったのは、実はヒルデガルトの時代からずっと後の16世紀のことなのです。

Online Shopping

このレシピのスペルト・南国糖・塩はこちらの通販サイトからも購入出来ます。



美学と品格があります



西尾製粉株式会社 代表取締役
丹羽 百恵
Momoe NIWA

日進市在住。創業明治33年の老舗製粉会社の9代目代表に就任したのは1年前。4人の子を持つ母でもある。毎日往復3時間の通勤、受け継いだ暖簾を守るため日々学びながら奮闘中。より多くの方にほっと心温まる本物のおいしさをお届けしたいが信条です。



道徳観に魅了されています



中部製粉株式会社 代表取締役
大庭 彩子
Ayako OHBA

尾張旭市在住。創業昭和25年の中部製粉株式会社代表取締役。ECコンサルタントであり、オーガニック大好きな健康オタク。コロナ禍に問屋の新しい可能性を模索する。思いを形にした「こなくりや」を図書館通りに開店。

