



波佐見町で米粉専用米ミズホチカラの生産開始 田畠の土壤改良剤として、石膏型を再利用

キーワードは「循環」、新たな特産づくり

これまで、焼き物を作る過程で使われる石膏型は、劣化すると廃棄されしていましたが、これを地域内循環事業に活かす試みが行われています。細かく粉碎されカルシウムが豊富な土壤改良剤に生まれ変わった石膏がより良い田んぼを作り、そこで育くまれた米粉専用米が米粉に。この米粉から波佐見焼とのコラボ商品などが生まれ波佐見焼の型が再びリサイクルされる……地域の中で資源を「循環」し、新たな特産を生み出す取り組みが始まっています。



初めての栽培でマニュアル通りにいかず苦労しました。今後は地域で需要拡大できるようにしていきたいですね。

NPO 法人グリーンクラフトツーリズム
研究会事務局長 小林さん

米粉に加工するのに適した品種ミズホチカラ



ミズホチカラは粘り気が少なく製粉時にデンプンが損傷しにくいことから、パンやお菓子などの加工に適した「米粉専用米」として九州を中心に生産されてきた。長崎県内有数の米の産地、波佐見町小樽地区でもこの品種の栽培がスタート

石膏型で土壤改良



波佐見焼の型に使われた「石膏」をリサイクル。カルシウムなどを含んだ石膏は土壤改良剤に生まれ変わる

米粉専用米を生産



土壤を改良した田んぼで米粉専用米ミズホチカラを生産。土壤改良剤はほかに畑にも活用が期待される

粉碎機で製粉



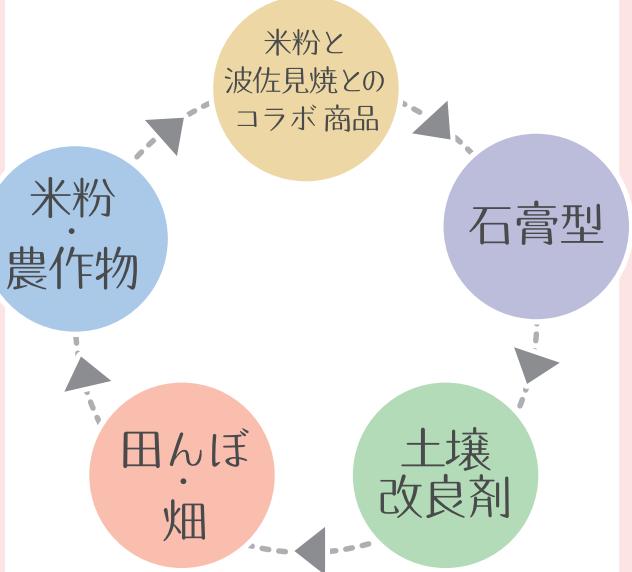
最新の湿式気流製粉機を使ってミズホチカラから米粉を作る。専用の機械のため新鮮で、きめこまかนา米粉ができる

米粉が完成！



米粉から波佐見焼とのコラボ商品が誕生。この際使われた石膏型が再利用され、土壤改良剤となり「循環」する

波佐見の食の 地域内循環のモデル



波佐見焼の石膏型を再利用する「地域内循環」 半農半陶の町、波佐見が見せる新しい可能性

波佐見産米粉を使って地元で陶箱入りのクッキーに 鬼木加工センターのお母さんが手作り



HASAMI
TOBAKO COOKIE
¥3,520(税込)

種類により焼き具合が違うので苦労しましたが、1年以上の試作を繰り返しあいらしいクッキーが完成しました！

鬼木加工センター 楠本さん



きな粉に波佐見茶など地元食材を使ったクッキーはいろんな味、形が楽しめる。容器に使われている陶箱は、食べた後は食器やアクセサリー入れとして使用可能。波佐見町観光協会の新商品として注目

米粉を使った展開はほかにも 波佐見で広がる米粉の可能性

今後さらに増える米粉の特産品

循環事業で生まれた米粉はさらなる広がりを見せます。「米粉を使ったフォーが、波佐見の新しい名産になったらいいですね」とはフォーが人気の「COYANE」店主谷口さん。米粉を中心に、今後新しい特産品がたくさん生み出されていきそうです。

波佐見の米粉
×
ベトナムフォー



COYANE
長崎県波佐見町折敷瀬郷 2204-4
11時30分～17時
(ラストオーダー 16時30分)
休 月、火

2020年にフォー専門店としてオープンしたCOYANEでは、今後フォーの原料に地元産の米粉を使用する予定。波佐見高校商業クラブと地元の洋菓子店がコラボしたシフォンケーキは米粉を原料に抹茶を練り込んだ一品！



販売者 波佐見高校商業クラブ
製造元 辻菓子屋
商品名 棚田のめぐみ
値段 250円／1個

テレビで
紹介されました！

2021年1月NHK福岡
「はっけんTV」でも
紹介され大反響！