

# 桑入りパンできた!!



合志産の小麦と桑の葉や実を使った「地産地消パン」を作った(左から)野本安代さん、峯隆吉さん、福嶋求仁子さん=合志市

合志市幾久宮のパン店「フェテ・ド・パン」が同市産の小麦と桑の実を使ったパンを期間限定で販売中だ。合志市の地域ブランド推進協議会から「うまかもん店」と「合志ブランド」の認証を受けた3者が協力した「地産地消パン」。関係者は今後も取り組みを広げたいとしている。

小麦農家の福嶋求仁子さん(57)＝豊岡、峯樹木園の峯隆吉社長(65)＝野々島＝と連携して商品化した。福嶋さんは同市の九州沖縄農業研究センターが開発した引きの強い小麦「ミナミノカオリ」を市内の40㏎で栽培。峯さんは市内

の4㏎で桑を育て、健康成分が多いとされる葉や実の加工品を商品化している。

鮮やかな紫色をした「桑の実アレッド」と抹茶のような色合いの「桑の葉茶アレッド」の2種類あり、「フェテ」のシエフ野本安代さん(36)は「小麦の香りがよく、桑の栄養分も豊富」と話す。

1本630円、-halfサイズズ315円。1日からいずれも1日数本ずつ販売しており、原料がなくなるまで取り扱う。「フェテ・ド・パン」☎096(288)2657。

(林田賢一郎)

合志市のパン店、樹木園、小麦農家協力

地産地消広げたい