

新麦を味わう



その年に獲れたお米を「新米」と呼び、皆で美味しくいただくのと同じように、その年にとれた小麦をすみやかに製粉し、挽きたてならではの美味しさを味わい生産農家の方々や自然の恵みに感謝するという「収穫祭」を皆で作る活動が近年注目されています。

小麦は通常、収穫してから熟成期間が必要です。新麦は熟成期間を置くことなく製粉される為、製パン性に欠けると言われていますが、その代りに新麦パンは豊かな風味を感じることができるとも言われます。

【全国の新麦解禁日】

九州地区	8/10
中京地区	8/13
埼玉・茨城地区	8/24
鳥取地区	9/10
神奈川・山梨地区	9/14
北海道地区	10/20



◆ 九州の解禁日は 8/10(木) ◆

製粉会社等で、新麦にちなんだイベント、製パン講習会等も企画されています。

また、解禁日に向けて新麦を製粉した小麦粉の予約を開始している製粉会社もありますので、各製粉会社のHP等をご確認ください。