山陽新聞　（香川県版）　'09.4.-7

県産小麦のパン食べて

「夢2000」使い香り強く

県学校給食会が本年度初導入

讃岐っ子の給食に香川の小麦を―。給食で使う米やパンを提供している県学校給食会（高松市西宝町）は本年度初めて、県オリジナル小麦「さぬきの夢2000」を使ったパンを導入した。地産地消推進などが狙い。（伊東圭一）

昨年6月に行われた「夢2000」パンの試食会。本年度から給食に使われる＝坂出市

小中などへPR　地産地消を推進

導入したのは、「夢2000」を表皮ごと粉にした全粒粉を30％含むコッペパン。外国産小麦で作る従来のコッペパンより、麦の香りが強いのが特徴という。献立では「全粒粉パン」の名称で扱う。

同会は県内の国公立小中学校、養護学校計二百六十九校で使う小麦粉を一括して買い付け、製パン業者を通じて学校に供給。これまで食パン、バターロールなど六種類を扱っていたが、子どもが地元食材に触れる機会を増やそうと、昨年から製パン、製粉業者と協力して全粒粉パンの試作を進めてきた。

本年度、多くの学校で七日から給食が始まる。献立は各校が決めるため、全粒粉パンがどれだけ子どもたちの口に入るかはまだ分からないが、県教委は「食への安全が揺らぐ中、県産小麦なら安心。価格面などで従来品と差がなければ普及するのでは」とみる。

同会は「地場食材の使用は子どもの食育にもつながる点をPRし、食べてもらう機会を増やしたい」としている。

「夢2000」は県がさぬきうどん用に開発。当初は収量が少なかったが、二〇〇八年には五千九百九十㌧（前年比約千㌧増）収穫できるなど年々増加し、最近は洋菓子などにも用途が広がっている。