



新麦  
コレクション  
SHINMUGI COLLECTION

2018年8月10日

発 起 人

代 表 池田浩明(パンラボ)  
副 代 表 杉窪章匡(365日)  
理 事 東博己(ろのわ)  
前田茂雄(前田農産)  
廣瀬敬一郎(大地堂)  
片根大輔(カタネベーカリー)  
栄徳剛(ブラフベーカリー)  
田中辰彦

## 新麦コレクションのご案内

### － はじめに －

2015年6月15日、小麦をもっとおいしく、パンの未来をもっと楽しくする団体「新麦コレクション」を立ち上げました。(2016年3月23日よりNPO法人) 自然の恵みに感謝する収穫祭をみんなで行うプロジェクトです。

ひとつのバトンをみんなで手渡すように、農家が収穫した新麦を、製粉会社がすぐ小麦粉にする。挽きたての粉を使ってパン屋が焼いた風味豊かなパンを、消費者が受け取ります。そのとき食べた人が言う「おいしい」という言葉を農家さんに届けたい。感謝の気持ちは巡り巡って、おいしい小麦が全国に増えることにつながっていくはずです。

一面に実った小麦畑の感動が新麦コレクションの原点。一生懸命に作った農家の思いを尊重して、小麦の個性を活かして製粉し、パンを作り、味わえば、パンはもっとおいしくなるはずです。そうした新しいパンの文化を広めていくことが、新麦コレクションのミッションだと考えています。

ワインやそば、牡蠣などの海産物のように「〇〇産小麦」のパンがいろいろ食べられて、そのどれもが個性を放っている。全国に地元産の小麦を使った個性的なパンがあふれる…という楽しい未来が私たちのビジョンです。

新麦というキーワードをてこに小麦の需要と注目を掘り起こし、全国の地粉生産への取り組みや地産地消の循環、持続可能な農業を応援します。ひいてはそれが地域経済や環境を守ることにつながるでしょう。

農家、製粉会社、流通業者、パン屋、消費者は小麦というバトンを渡しあうひとつのチームです(新麦コレクションのマークの5本線はこの5者を象徴しています)。なのに、いままではあまりにもお互いのことを知らなさすぎました。製粉もパンを作ることもできない農家さんは、自分の作った小麦がどんな味かさえわからないほどです。おいしい小麦について話し合い、「こんな小麦粉がほしい」「小麦はこんなふうにつく」という声をお互いに届けあうことで、小麦もパンももっともっとおいしくなるでしょう。

地域で、パン屋さんの店頭で、イベントで、小麦畑で、カフェやレストランなどで、パン教室で、家庭で、学校で。新麦を食べつつ、それを生み出す自然に思いをいたす「収穫祭」を、みんなができる範囲で行っていただくようになることが、私たちの願いです。

## － 今年度の取り組み－

- ・ 収穫されたばかりの新麦をなるべく早く製粉、とれたて、ひきたての小麦を使ってパンを作るプロジェクトです。おいしいパンは小麦という自然の恵みからできるものだと多くの方に知っていただく。
- ・ 新麦とは = 当年産で製粉より2ヶ月以内。この期間を過ぎたものは「新麦使用」を名乗れないことをご理解ください。また、製品をお作りいただくときは、新麦含有率を表示していただく必要があります。製品として安定していないこともありますので、ご理解いただいた上でお使いください。パン屋さんも、家庭でパンを作る人も、消費者もみんながそれを認識することが、小麦 = 自然の作物という理解を広めることになります。
- ・ 九州から北海道まで小麦産地、製粉会社、パン屋、流通業者、食べる人が連携する横断型のネットワークを構築。
- ・ 8月10日の九州を皮切りに、日本列島を北上し、本州各地で順次解禁、10月20日の北海道解禁をクライマックスとして、新麦が流通します。ホームページやフェイスブックでご案内します。
- ・ 農家さん、パン屋さん、製粉会社さん、流通業者さん、食べる人が出会うイベントを開催。小麦に関わるみんながコミュニケーションする機会を作ります。
- ・ 東京では11月にイベント開催。全国から新麦を使ったパン、その他お菓子やパスタやラーメンなど一堂に集めて販売します。
- ・ 農家さんや全国のパン屋さん製粉会社さんも集い、シンポジウムや親睦会などを行う予定です。
- ・ また関東や九州で新麦コレクション理事や外部講師を招いての講習会も予定。国産小麦のおいしいパンや売り方もみんなで考えていきたいと思っております。
- ・ 新麦コレクションのイベントは、自然からの贈与に感謝する「収穫祭」の位置づけです。つきあいのある農家さんの小麦を使ってパンを作り、プレゼントする。小麦に関連する仕事に携わるもの同士がお互いの仕事に敬意を払う。小麦を通じて与えあう文化を創造していきます。
- ・ 来年度からは小麦畑ツアーや「おいしい小麦」認証制度などもスタート。また、地方ごとに、その土地の小麦を使ったパンのイベント「収穫祭」などを開催します。
- ・ さまざまな職業、さまざまな立場、環境で小麦との関わり方も、できることもちがいます。ぜひみなさんおひとりおひとりの手でイベントなどみんなが出会う「収穫祭」を開いてください。小麦粉の案内や人の紹介など、事務局でできることをサポートいたします。

## － 会員・賛助会員申込み－

新麦コレクションホームページからお申し込み可能です。

- 会員（プロフェッショナル向け。ベーカリー、ラーメン、お菓子、ピッツェリア、うどんなど飲食店の方）

入会金 1万円

年会費 2,500円（お店単位でご入会になる方）

1,000円（個人でご入会になる方）

- 賛助会員（一般の方向け。パンを家庭で作る方、小麦やパンに関心のある方）

年会費 2,500円

- 企業会員（食にまつわる企業向け）

年会費 3万円

- 会員スタッフのための特別割引制度

入会金 1,000円 / 年会費 1,000円

オーナーが会員の場合、そのベーカリーのスタッフは上記特別料金でご加入できます。  
独立の準備や学びの場としてご活用ください。

## － 新麦コレクションの活動に参加することのメリット－

### [ 正会員 ]

- ・ 新麦コレクションのホームページに名前掲載
- ・ 新麦コレクション総会出席・議決
- ・ 講習会、シンポジウムなどイベントの割引
- ・ 新麦コレクションステッカー・パンフレット・ポスターの送付
- ・ メルマガ「新麦新聞」（パンラボ池田浩明が執筆）のご送付

### [ 賛助会員 ]

- ・ 新麦コレクションからのお知らせが届く
- ・ 一年を通じて行われる、有名シェフ、パン講師による、パンレッスン、イベントに優先参加できる（事前予約・割引あり）
- ・ メルマガ「新麦新聞」（小麦とパンの最新情報）のご送付

### [ 企業会員 ]

- ・ 新麦コレクション HP でのロゴ掲載
- ・ イベントや講習会の会場・パンフレットにロゴ掲載、講習会での商品使用検討・ブース設置・資料配布などのPR。
- ・ 会員への御社商品の紹介

## － 生産者さん、製粉会社さんへ 参加のお願い－

新麦コレクションはオールジャパンで、食と農業の未来へ向かっていくプロジェクトです。  
小麦を通じて、地域経済、食の安全、農業(就農者の減少や耕作放棄地の増大)の問題を解決していきたいと考えて  
おります。ぜひ、全国の生産者さん、製粉会社さんの参加をお待ちしております。