

アグリシステム
2024「One table」
活動のご案内



公式 WEB サイト
www.komugi-nv.net



公式 Instagram
www.instagram.com/tokachi_komugi_nouveau



育てる人

One table

それは、対話でつながるコミュニティ

育てる人、つくる人、食べる人がつながり、
対話を通じてお互いの立場を尊重し理解し合うことで生まれる、
新しい流通や社会のカタチ



つくる人



食べる人

毎年7月に収穫された“新麦”を
いち早く味わう小麦の祭典——

第11回

北海道小麦ヌーヴォー

6月24日～26日 生産地ツアー

10月5日 ヌーヴォー解禁



Komugi
Nouveau
2024

One table の対話

2013年から始まった小麦ヌーヴォーでは、「育てる人」「つくる人」「食べる人」がそれぞれの思いを共有し、相互理解を深めることで、より良い生産・製造流通・消費の形を目指して活動してきました。

育てる人と
食べる人をつなぐ
つくる人



育てる人

北海道の大型農業では、ことさら食べてくれる人を想像するのが難しい局面があります。「食べる人」の声を聞けることは、「育てる人」にとっても大きな喜びややりがいにつながります。



島部さん

普通農作物は収穫して出荷したら、自分の手から離れてしまうもの。でもヌーヴォーはパン屋さんを畑に連れてきて、引き合わせてくれる。生産者と全国のパン屋さんが直接つながるイベント「小麦ヌーヴォーツアー」は、実は僕ら生産者が言いだしっぺなんですよ。



下記QRコードより
すべての
応援メッセージを
ご覧いただけます



土蔵さん

小麦ヌーヴォーがきっかけで全国各地のパン屋さんとおつながることができました。消費者・実需者の声を直接聞けることは、生産者にとって最大のモチベーション。このつながりは小麦ヌーヴォーと付き合っていないかったら生まれなかった縁です。



伊場さん

浦幌の地で、化学肥料や農薬に頼らない有機栽培により、その土地のポテンシャル、素の地力を最大限に活かした作物づくりを心掛けております。今回は皆さんにライ麦を見て、味わっていただいて、それを感じて頂ければとても嬉しいです！



食べる人

小麦ヌーヴォーの参加店で商品を食べて下さった方から「育てる人」への応援メッセージを毎年応募いただいています。その中から一部をご紹介します。



いつもお仕事お疲れ様です。農家さんの日々の頑張りのおかげで、私たちは何不自由なく、美味しい食生活を送っています。この当たり前の毎日を、当たり前と思っ
ていてはバチが当たりますね。「育てる人」から「つくる人」(行きつけのパン屋
さん)へ渡された小麦は、美味しい形となって「食べる人」(私です)の所へ届
きました。香り、食感、味、感動的な美味しさです。自分でも簡単なパンを(ホ
ムベーカリーで)焼きますが、知り合いの農家さんに直接小麦を挽いてもらった
ものを分けて頂いています。市販されてる小麦とは全然味が違い、焼きあがった
パンは、香りもよく、小麦の自然な色、そしてほんのり甘く、シンプルですがなん
とも贅沢なパンだと思っています。秋の播種作業から、厳しく寒い雪の季節を越
え、暑い夏の収穫まで、本当にお疲れ様です。お天気に左右されるお仕事です
が、怪我や事故なく身体に気をつけて頑張って下さいね。応援しています！
(帯広市 Iさん)

おいしいパンをご夫婦で作って販売されているパン屋さん、そちらの
お店の入り口に新麦でパン発売と書かれてありました。小麦のヌー
ボーという言葉もとても新鮮でした。これからの時代は日本という地
で食料を自給していく持続可能はとても大切なキーワードだと思います。
続けることがどんなに大変かと気象の変化でも想像できます。私
たち消費者ができることは、作っておられる皆さんの様子を知り沢山
いただいて一人でも多くの方にそれを伝えていくことかと。家族には
小さな孫もおります。少しでも安全安心でいただけるもの、それが十
勝から発信してもらえんことを楽しみにしています！
十勝ヌーボーがんばれ～ 応援しています。
(石川県 Kさん)

今までの日本の気候とは違う近年の環境の中で、
有機農法で農作物を育てることはなんてご苦労の
多いことだと、いつも農家の方たちを敬服してお
ります。おかげで美味しいものをいただくことが
でき、本当にありがたいです。お気に入りのパン
に新麦を使いましたと教えていただくと、豊かで
贅沢な気持ちになります。本来の日本の四季とは
変化しつつも、まだまだ季節を感じられるのは素
敵なことですね。これからも日本の素晴らしい環
境と子供たちのために、頑張っていきたいです。
(兵庫県 Iさん)

One tableから生まれた リジェネラティブベーカリーの取り組み

小麦ヌーヴォーなどを通じて産地と消費地の架け橋となるべく、歩んできた10年。お蔭様で本当に多くのパン職人さんが産地に足を運んでくださるようになりました。作り手が見える中で小麦を育てることは生産者の皆様にとって、意欲と使命感につながったと喜びの声をいただいています。

昨今より、次世代に健全な地球環境を継いでいくため、国を挙げて持続可能な農業の実現に向けて進み出しました。私たちは産地の役割として、生産者の皆様と共に自然や生態系を再生する農業＝「リジェネラティブ農業」の普及を目指します。

しかし、これらの実現のためには産地の活動だけでは困難であり、ベーカリーの皆様と連携し、産地と消費地が一体となって取り組んでいきたいと考えています。

ここからの10年は地球環境の再生を担うベーカリー「リジェネラティブベーカリー」のコミュニティを皆様と共に創出していくことをミッションとし、その実現に向けて歩んで参ります。そして“未来の子どもたちのために”想いを共有いただける皆様と協働していただけることを願っております。

アグリシステム株式会社 代表 伊藤英拓



「環境再生型（リジェネラティブ）農業」とは？

不耕起（省耕起）栽培や緑肥、カバークロップなどを用いて自然環境を再生し、生物多様性の保護や次世代に健全な土壌を継いでいくことを目的とした農業です。土壌の有機物を増やすことでCO2を貯留し、気候変動を抑制する効果も期待されています。

農林水産省サステナアワード受賞



食や農林水産業のサステナブル（持続可能）な取り組み動画を国が表彰する「サステナアワード2023」で、全国75件の応募作品からアグリシステムの「ベーカリーが応援する環境再生型製業の取り組み～ライ麦栽培で北海道の持続可能な循環型農業を目指す」が最高位（AgVenture Lab賞）を受賞しました。

リジェネラティブ・ベーカリー勉強会



「パンづくりを通じて、次世代に健全な土壌をつないでいく」。そんなベーカリーが集うコミュニティを全国に広げていきたいと考えています。リジェネラティブ農業についての理解も深めてもらうための勉強会も行っています。

ライ麦応援プロジェクト



健康に良いのはもちろん、栽培することで健全な土づくりにも役立つと言われるライ麦。アグリシステムでは、2022年から有機農法用にアメリカで育種された「ハンコック」という食用品種の栽培を推進しています。また、その消費拡大のためにベーカリーと協力してシンポジウムなども開催しています。

転換期間中有機農産物応援活動



これまでの慣行栽培から有機栽培へと転換する場合、有機的管理を開始して収穫前1年以上3年未満の期間に作られる作物は「転換期間中」の記載が必要となります。この流通が滞ると有機農業への転換が進まないことから、転換期間中作物についての理解や協力を求める活動を続けています。



Komugi
Nouveau
2024

小麦ヌーヴォーとは

新麦を通して、収穫を共に祝い、旬を知り、年産による違いを味わうことで、小麦が農産物であることを感じてほしい。「育てる人」「つくる人」「食べる人」がつながり、対話が生まれ、相互理解を深めることで、より良い流通の形をつくっていききたい。そして持続可能な農業を普及し、豊かな食文化を未来に継いでいきたいという想いでスタートしました。生産者の顔を思い浮かべ、小麦畑に想いを馳せ、ベーカリーの皆様が心を込めて焼いたパンを手にとった方が、それまでのつながりを感じることで食の豊かさと笑顔溢れる食卓が生まれることを願っています。



育てる人

麦笑の会 小麦生産者たち

※2023年

契約生産数
450件

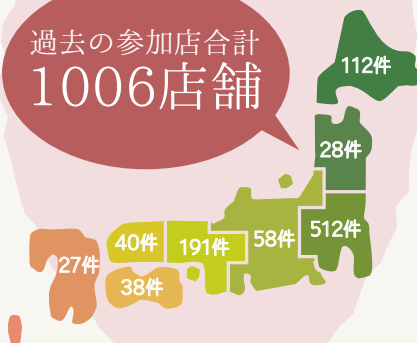
契約面積
3,340ha

収穫量
16,264t

つくる人

とまち小麦ヌーヴォー参加店

過去の参加店合計
1006店舗



食べる人

全国の消費者の皆様

毎年多くのお客様が
ヌーヴォーパンを
楽しみにご来店
されています。



アグリシステム 3つの誓い

生産者の顔が見える
小麦粉を使っています。



北海道産契約栽培小麦100%



グリホサート(除草剤)ポストハーベスト不使用



ネオニコチノイド系農薬不使用



「生産者と共に考える、小麦畑の未来」の旅

持続可能な小麦生産を次世代に紡いでいくために
対話を通じて描くこれからのベーカリーと小麦畑の在り方



6/24(月)-6/26(水) 2泊3日

【大人1名】88,000円(税込)

最小催行人数

15名(定員40名)

添乗員

新千歳空港から
JR帯広駅まで同行

利用バス会社

毎日交通(株)

※ご自宅からJR帯広駅、とかち帯広空港または新千歳空港までの
交通費は実費となります。

■1泊目/3~4名1室(相部屋になります) ※1人部屋追加料金 15,000円

■2泊目/1名1室

麦笑の会 小麦生産者のみなさんに会いに行こう



島部亨さん 土蔵信さん 坂東俊徳さん 伊場満広さん 岡田雅裕さん



小川貞治さん 小島裕之さん 佐藤亘さん 伊藤輝さん

ご旅行条件書【要約】

お申込の際、必ず「国内募集型企画旅行条件書」を別途お受け取り頂き、ご確認の上、お申込ください。
当社ホームページ <https://slow-life-hokkaido.com/ja/aboutus/> からご覧いただけます。

1. 募集型企画旅行契約

(1) この旅行は合同会社クナウトラベル北海道(以下「当社」といいます)が企画・募集し実施する国内旅行であり、この旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。
(2) 募集型企画旅行契約の内容・条件は、各コース毎に記載されている条件のほか、ご旅行お申込み時にお渡しする旅行条件書、出発前にお渡しする最終旅行日程表及び当社旅行業約款募集型企画旅行契約の部によります。

2. 旅行のお申し込みと契約の成立

(1) 申込書に所定事項をご記入のうえ、お一人様につき下記の申込金または旅行代金の金額を添えてお申込頂きます。お申込金は旅行代金、取消料または違約金のそれぞれの一部として取り扱います。

(2) 電話、郵便、ファクシミリその他の通信手段によるお申込を受け付けます。この場合予約の時点で契約は成立しております。当社から予約の旨を通知した後、予約の申込みの翌日から起算して3日以内に申込書と申込金を提出して頂きます。この期間内に申込書と申込金を提出されない場合は、お申込はなかったものとして取り扱います。

(3) 申込金(お一人様につき)

旅行代金	20,000円未満	20,000円以上 50,000円未満	50,000円以上 100,000円未満	100,000円以上
お申込金	5,000円以上	10,000円以上	20,000円以上	旅行代金の20%以上

(4) 募集型企画旅行契約は、契約の締結を承諾し(3)の申込金を受領した時に成立したものとします。

(5) 通信契約による旅行契約は、お申込みを承諾する通知を発した時に成立します。ただし、E-mail等の電子承諾通知による方法により通知する場合は、その通知がお客様に到着したときに成立するものとします。

3. 旅行代金の支払い

旅行代金は、旅行開始日の前日からさかのぼって14日前にあたる日より前にお支払いいただきます。

4. 旅行中止の場合

ご参加のお客様が当(パンフレット)に明示した最少催行人数に満たない場合、当社は旅行の催行を中止する場合があります。この場合、旅行開始日の前日から起算してさかのぼって13日前に当たる日(日帰り旅行は3日前)より前に連絡させて頂き、お預かりしている旅行代金の全額をお返します。

5. 旅行代金に含まれるもの及び含まれないもの

(1) パンフレットに記載された旅行日程に明示された交通費、宿泊費、食代、入場料、消費税等諸税、空港施設使用料及び添乗員同行費用が含まれます。

(2) 旅行日程に記載のない交通費などの諸費および個人的性質の諸費用は含まれません。

6. お客様からの旅行契約の解除(取り消し料)

(1) お客様はいつでも次に定める取消料(お一人様につき)をお支払いいただく、旅行契約の解除をすることができます。この場合、既に収受している旅行代金(あるいは申込金)から所定の取消料を差し引き払い戻いたします。申込金で取消料がまかなえないときは、その差額を申し受けます。

コース	取消料
旅行開始日の前日から起算してさかのぼって	右記日帰り旅行以外 日帰り旅行
①21日目に当たる日以降の解除	無料
②20日目に当たる日以降の解除(③~⑦を除く)	旅行代金の20%
③10日目に当たる日以降の解除(④~⑦を除く)	旅行代金の20%
④7日目に当たる日以降の解除(⑤~⑦を除く)	旅行代金の30%
⑤旅行開始日前日の解除	旅行代金の40%
⑥旅行開始当日の解除(⑦を除く)	旅行代金の50%
⑦旅行開始後の解除または無連絡不参加	旅行代金の100%

(2) なお、取消日とは、お客様が当社の営業日、営業時間に解除する旨をお申し出頂いた日とします。

(3) お客様のご都合で出発日、コース、宿泊ホテル等を変更される場合にも上記の取消料が適用されます。

TOUR SCHEDULE

※スケジュールは予告なく
変更となる場合がございます。

1日目 6月24日(月)

10:30
11:00~12:00
13:00~14:00
14:30~15:15
15:30~
18:00~
18:30~20:30

新千歳空港 お迎え
アグリシステム(株)道央支店 サイロ見学
昼食(ランチビュッフェ)
小麦畑見学(道央圏)
十勝へ出発
十勝川温泉 チェックイン
懇親会
十勝川温泉 泊

2日目 6月25日(火)

8:00
9:00~13:00
13:30~14:30
16:00~17:00
17:30~18:00
18:30~20:30

十勝川温泉出発 出発
ピザ体験・小麦畑見学(本別町)
熱気球体験 ※天候により中止になる可能性があります
ライ麦畑見学(浦幌町)
ばんえい競馬(とかちむら)見学・買い物
帯広市内ホテル チェックイン
生産者交流会(帯広市内飲食店)
帯広市内ホテル 泊

3日目 6月26日(水)

7:00
7:15~ 8:30
9:00~10:00
10:15~11:30
12:00~13:00
13:30
14:00

帯広市内ホテル出発
朝食(満寿屋麦音店)
小麦畑見学(芽室町)
アグリシステム(株)製粉工房見学
昼食(ナチュラル・ココ)
帯広駅 解散
帯広空港 解散

(4) 宿泊のみご利用になった場合

旅行開始後の解除 または無連絡不参加	当日	前日	2日前	3日前	4日前	5日前	6日前	7日前	8日前~20日前
1~14名	100%	50%	20%					無料	
15~30名	100%	50%	20%	20%				無料	
31名以上	100%	50%	30%					10%	

7. 個人情報の取り扱いについて

(1) 当社は旅行申込みの際にご提供いただいた個人情報について、お客様との連絡や運送、宿泊機関等の手配およびそれらのサービスの受領のために必要な範囲内で利用させていただきます。

(2) 当社では、①取り扱う商品、サービス等のご案内②ご意見ご感想の提供・アンケートのお願い③統計資料の作成にお客様の個人情報を利用させていただくことがあります。

(3) このほか当社の個人情報の取り扱いに関する方針等についてはホームページ(<https://slow-life-hokkaido.com/ja/privacy/>)でご確認ください。

8. ご旅行条件・ご旅行代金の基準

この旅行条件は、2024年3月1日を基準としています。また旅行代金は2024年2月1日現在の有効な運賃・規則を基準としています。

〈旅行会社・実施〉

合同会社 クナウトラベル北海道

〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44

北海道知事登録旅行業第2-875号 国内旅行業取扱管理者：外山 暁子

〈お問い合わせ先〉

株式会社クナウブリッシング Slow Travel HOKKAIDO

〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21 TEL. 0155-38-4188

北海道知事登録旅行業代理業第151号 国内旅行業取扱管理者：猿渡亜美

－新麦を祝う小麦の祭典－ 小麦ヌーヴォー解禁！

新麦を祝う小麦の祭典「小麦ヌーヴォー」解禁！
その年の収穫を祝い、いち早く新麦を味わえる小麦ヌーヴォー。
参加店限定の小麦粉の申し込み締切は8月10日。
解禁日の10月5日には新麦の商品が全国の参加店の店頭に並びます。

ヌーヴォー小麦粉ラインナップ

参加店
限定販売



ヌーヴォー モタノカオリ全粒粉

- 蛋白 14.7% ● 灰 1.32%
● 全粒粉タイプ（ハード系/セミハード系・生地全般にブレンド） ● 品 モタノカオリ
作付が減少し、希少品種となったモタノカオリですが実需の声に応え、生産者有志のご協力によりヌーヴォーで復活となりました。



ヌーヴォー オーガニックライ麦

- 蛋白 10.3% ● 灰 1.80%
● パン・オ・セーグル/パン・オ・メテ ● 品 ライ麦
初めのオーガニックヌーヴォー。十勝産の貴重なライ麦。麦独特な味は今までにないパンが表現できます。栄養価も豊富です。



ヌーヴォー スム・レタT70

- 蛋白 11.1% ● 灰 0.85%
● ハード系/セミハード系/焼き菓子（スコーン・クッキー）/生地全般にブレンド ● 品 ホクシン
石臼で挽くことにより小麦の風味と旨味を最大限に引き出しました。ベースの粉に1〜2割程度のブレンドで特徴がでます。



ヌーヴォー 北海道ゆめきらり

- 蛋白 12.6% ● 灰 0.45%
● 食パン/ブリオッシュ/菓子パン/バターロール ● 品 ゆめちから/はるきらり/きたほなみ
十勝産小麦3品種をブレンドし、高い製パン製を実現。全粒粉との相性も◎。幅広い用途で活躍



ヌーヴォー 十勝ゆめぶれんど

- 蛋白 12.0% ● 灰 0.41%
● 食パン/クロワッサン/ペーグル ● 品 ゆめちから/モタノカオリ/きたほなみ
十勝産小麦らしいもっちりとした食感を出したいパンに。全粒粉タイプの製品をブレンドすることで風味をさらに引き出せます。



ヌーヴォー モンステイル

- 蛋白 11.4% ● 灰 0.46%
● ハード系/セミハード系/ハード食パン/ピザ生地 ● 品 はるきらり、モタノカオリ、きたほなみ
十勝産小麦の風味を活かしたハード系専用ブレンド。軽いクラストと口どけの良いクラムのバランスは唯一無二。

価格はヌーヴォー商品のご案内のあった取引問屋様にお問合せください

- ▶ 蛋白・灰分の数値は2022年度の新麦を参考にしています。
- ▶ 各種小麦粉の出荷は9月中旬の出荷を予定しております。
- ▶ ニューヴォー小麦の一部製品は、北海道外で製粉を委託しています。

- ▶ 収穫状況により品種が変更になる場合があります。
- ▶ 弊社商品は添加物・改良剤等を使用しておりません。

お申し込みについて



参加店様に無料でご進呈 9月出荷予定

- ▶ 北海道小麦ヌーヴォー2024参加店証
- ▶ 北海道小麦ヌーヴォー2024パンフレット
- ▶ ポスター（A2）
- ▶ 店頭配布用チラシ（100枚）
- ▶ 卓上のぼり

参加店IDで公式サイトより素材をダウンロード頂けます。POPの制作などにご使用ください。

卓上のぼり

※イラストはイメージです。デザインは変更となる場合があります。

お申込みに際するご注意

- ▶ ニューヴォー小麦粉は期間限定商品のため、返品はお受け致し兼ねますので予めご了承ください。
- ▶ 沖縄や離島は別途送料が発生する場合がございます。
- ▶ 天候不順などで原料が不足した場合や社会情勢により、中止・キャンセルさせて頂く場合がございます。
- ▶ お取引先の問屋様でアグリシステム小麦粉製品のお取引がない場合は、事務局までご相談ください。
- ▶ 在庫が無くなり次第終了とさせていただきます。

お申込み期限 **8/10** まで

北海道小麦ヌーヴォー2024
参加店/注文書/ツアー お申込書

ベーカリーの皆さんは「作る人」です。
「育てる人」からのバトンリレー 2024年産小麦の旬を、「食べる人」につなぐ活動にご参加ください。

小麦ヌーヴォー2024参加お申込み 必ずすべてのご記入欄にご記入ください

*店名 (会員証名となります。)	ふりがな	*ご連絡担当者	ふりがな
*住所	〒 -		
*TEL	() -	*FAX	() -
*メール			
*お取引間屋様	営業所・支店	*取引間屋担当者	
☐ 生産地ツアー・小麦製品注文の両方へお申込み ☐ 小麦製品注文のみお申込み (☐ に✓をご記入ください)			

小麦ヌーヴォー2024 生産地ツアー参加お申込み 【お申込み期限】 締切り：2024 年 5 月 24 日

■ 別紙ツアー内容をご確認の上お申し込みください。

■ 申込締切：2024 年 5 月 24 日 (金) FAX 又はメールにてお送りいただくか、下記申込みサイトよりお申し込みください。
<https://slow-life-hokkaido.com/ja/tour/komugi-nouveau-tour-2024/>
※メールでお申込みの場合、この用紙にご記入の上添付にてお送りください。(メール本文への打ち込みは不可)

【ご旅行代金のお支払について】
お支払い方法は「銀行振込」となります。
右記口座まで6月7日(金)までにお振込をお願い致します。
(振込手数料はお客様のご負担となりますので予めご了承ください。)

【お問い合わせ】
株式会社クナウパブリッシング TEL...0155-38-4188 / 営業時間 ...9:30 ~ 17:30 (土曜・日曜・祝日休業) 担当：國島

【お客様の個人情報の取扱いについて】
■ 当社では、お客様からご提供いただいた個人情報を厳密に管理し、申し込みいただきました宿泊の手配、チケットの発送、お客様との間の連絡、ならびにこれらに付随する業務を行うために利用します。
■ その他、当社の個人情報の取扱いにつきましては、当社ホームページ (<https://slow-life-hokkaido.com/ja/privacy>) をご参照ください。
■ 個人情報に関する問い合わせ先 ... 株式会社クナウパブリッシング Slow Travel HOKKAIDO (TEL：0155-38-4188)
※すべてご記入ください。 ※記入欄が足りない場合は2枚に分けてご記入ください。 ※集合時間に間に合わない場合は別途ご相談ください。

ツアー参加者		ツアー参加人数		名
氏名・年齢・性別		到着地	出発地 (いずれかに○)	備考欄 (食物アレルギー、1人部屋希望など)
1	ふりがな 男・女 年齢 ()	・新千歳空港	・JR帯広駅 ・帯広空港	
2	ふりがな 男・女 年齢 ()	・新千歳空港	・JR帯広駅 ・帯広空港	
3	ふりがな 男・女 年齢 ()	・新千歳空港	・JR帯広駅 ・帯広空港	
4	ふりがな 男・女 年齢 ()	・新千歳空港	・JR帯広駅 ・帯広空港	

☐ お客様の個人情報の取扱いについて同意の上、当ツアーに申し込みます。(☐ に✓をご記入ください)

北海道銀行 帯広支店／普通 153442
みずほ銀行 帯広支店／普通 518142

ツアーお申込み
フォーム

小麦ヌーヴォー2024 小麦製品注文お申込み 【お申込み期限】 締切り：2024 年 8 月 10 日

小
麦
製
品
注
文

品名(量目)	初回注文数量
ヌーヴォー キタノカオリ全粒粉 [15kg]	袋
ヌーヴォー オーガニックライ麦 [10kg]	袋
ヌーヴォー スム・レラT70 [15kg]	袋
ヌーヴォー 北海道ゆめきらり [25kg]	袋
ヌーヴォー 十勝ゆめぶれんど [25kg]	袋
ヌーヴォー モンステイル [25kg]	袋

価格は北海道小麦ヌーヴォーのご案内のあった取引間屋様にお問合せください。

【お申込み方法】
下記に必要事項をご記入の上 Fax にてお送りいただくか、
右の QR コードにアクセスいただき WEB フォームからお申し込みください。
※1 袋からご注文いただけます。
※追加注文は承ります。但し、無くなり次第終了となる為、ヌーヴォー期間中にご利用となる数量をまとめてお申し込みください。

【お申込み期限】
締切り：2024 年 8 月 10 日

ご注文フォーム

合計 ※1袋からご注文いただけます

お申込み窓口：アグリシステム(株) FAX 0155-62-1599

小麦でめぐる、季節のカレンダー

・・・ 畑の1年 ・・・

4月十勝の雪解けとともに、小麦ヌーヴォーは始まっています。秋に播いていた小麦たちが顔を出し、アツという間に緑の平原に姿を変える畑。生産者さんたちは病気になるってないか足繁く畑を見回り、良い小麦に育つように手間を惜しまず世話をしてくれています。毎年7月に、全国からそんな畑を偵察しにシェフたちが集まります。

冬



秋まき小麦は雪の下で過ごすことにより実をつけます。



春



4月畑の雪が解けると青々とした若葉が現れます。雪の下でもスクスクと育っていた命を感じる季節です。5月下旬になると小麦の収穫部分となる幼穂が形成されます。

初夏



6月には出穂し、穂が出揃った時期から1週間ほどで小さな白い花が咲きます。



秋



収穫された小麦は乾燥・調整を経て、製粉されます。また、畑では次の年に向けた種まきも始まります。



・・・ お店の1年 ・・・

小麦畑の四季に合わせて、シェフの皆様にご参加いただける勉強会やイベントを企画しています。

5月 勉強会（中部・九州エリア）

環境再生型農業を応援する
リジェネラティブ・ベーカリー勉強会 ▶

■名古屋会場

日時 5月13日(月) 13:00～16:00

■福岡会場

日時 5月14日(火) 13:00～16:00

6月 生産地ツアー

育てる人に会いに行く生産地ツアー

収穫前の小麦畑に全国から参加者が訪れ、生産者と交流します。

日時 6月24日(月)～6月26日(水)

定員 40名



7月 勉強会（関東・東北エリア）

環境再生型農業を応援する
リジェネラティブ・ベーカリー勉強会 ▶

■関東会場

日時 7月下旬頃を予定

■東北会場

日時 7月下旬頃を予定

10月 小麦ヌーヴォー解禁

今年収穫した新麦を使った商品が
全国のベーカリーの店頭
に並びます。



リジェネラティブ・ベーカリー勉強会

参加
無料

▶ 日本の有機農業の現状や環境再生型農業がなぜ必要か、小麦を通じてその背景を学びます。

▶ 日常食のパンが、原材料の選択で果たせる貢献。ベーカリーの新しい prestéage の築き方とは。

主催 アグリシステム株式会社
後援 十勝毎日新聞社
フードバレーとかち推進協議会
北海道新聞帯広支社

問合せ アグリシステム(株) ☎ 0155-62-2887【担当：佐藤】
WEB <http://www.agrisystem.co.jp/>
メール komugi-nouveau@agrisystem.co.jp



アグリシステムの
取組みについてはコチラ