

ライ麦製品

リジェネラティブ農業 応援プロジェクト



アグリシステムでは、リジェネラティブ（＝環境再生型）農業の一環として、2019年より土を良くする作物「ライ麦」の栽培を農家に推奨してきました。初めはその意義を伝えることができず、取り扱いも限られていましたが、2023年10月に環境再生作物（ライ麦など）を積極的に取り入れる「リジェネラティブベーカリープロジェクト」が始動したことで、少しずつ共感の輪が広がり始めました。ちょうど同時期、くらもとさちこ氏の活動によりデンマークの伝統的ライ麦パン「ロブロ」の人気が高まり、従来のライ麦全粒粉（細挽き）に加え、粗挽きや砕きタイプのライ麦製品を求める声も増加。そこでアグリシステムでは2025年2月にデンマークの製粉所を視察し、約9ヶ月の研究と準備を経て、北海道産ライ麦を使用した新製品の開発に至りました。今後も、持続可能な農業を支えるライ麦の栽培を広げていくために、より多くのベーカリーや製パン関係者の皆さまにこの活動が伝わることを願っております。

ライ麦製品

ラインナップ - 2025 -

新発売



十勝産ライ麦全粒粉－粗挽き－ ロブロなどライ麦比率50～80%の物に

デンマーク1000年の伝統を受け継ぐロブロ専用ライ麦粉。北海道産ライ麦を石臼でゆっくり粗挽きし、粉温の上昇を抑えて風味を守りました。香ばしく力強い味わいが、本格ライ麦パンを引き立てます。



新発売



十勝産ライ麦 クネケット－砕きライ麦－ ロブロなどライ麦100%で作られる物に

クラシックなロブロづくりに欠かせない、北海道産ライ麦のクネケット（砕きライ麦）。石臼で丁寧に砕き、ロブロに最適な粒度と食感を追求。素朴で力強い風味と、豊かな香ばしさが伝統の味を引き立てます。



リニューアル



十勝産ライ麦全粒粉－細挽き－ パン・オ・セーグルなどのライ麦ブレッドに

ライ麦の独特な風味や特長を残しつつ、製パン性と食べやすさを求めたライ麦粉です。小麦粉とブレンドすることで深みのある風味と、ライ麦が食生活に根づいていない日本人にも食べやすいやさしい食感と酸味のパンを作れます。
（ハンコックはアグリシステムが2022年、有機農業に適した品種としてローマンミール社から輸入し、北海道で栽培を続けているライ麦です）

商品名「ハンコック」から
リニューアルしました
（内容は変わりません）



デンマーク、 ライ麦ロブロの 食文化



デンマークの風景



ロブロサンド



スモーブロー

「ロブロ」は、1000年以上、北欧デンマークで人々の糧となってきたライ麦パンです。小麦よりも耐寒性がよく、痩せた土地でも育つライ麦は、デンマークの気候と土壌で栽培できる貴重な穀物でした。

収穫したライ麦は余すことなく使われ、窯入れまでの重労働を経て焼かれたパンは、1ヶ月近く保存しながら大切に食べていました。生き存えるための糧であると同時に、家の守り神でもあり、ハレの日を飾り、人と人を繋ぐ存在でもありました。国際競争力に長け、社会福祉が充実し、国民の幸福感や環境を大切にする意識が高いことでも知られる現代のデンマークでも毎日の暮らしに欠かせない存在です。

ライ麦を丸ごと挽いた粉とライ麦を発酵させた種、水と塩というシンプルな組み合わせが基本のロブロは、やさしく滋味深い。焼いた日からじわじわ熟成してまろやかな味になり、噛めば噛むほど、おいしさが楽しめます。キッチンに常備しておくとう宝するパンです。



くらもとさちこ

アグリシステムが ライ麦をすすめる理由

おすすめの理由① 健康と美容によい

ライ麦は水溶性食物繊維が小麦粉の約4倍と豊富に含まれています。水溶性食物繊維は腸内環境を整える特徴があり、体内のミネラル吸収を助けてくれます。栄養を吸収する腸内の環境は健康の土台といえます。

おすすめの理由② 環境に優しい

背が高い作物なので根を深く張り、畑の土をほぐしてくれるので育てるほど土の中の環境が良くなります。ライ麦は土地を選ばずに育つ特徴もあり、生産地の土壌を改善してくれる環境再生型農産物といえます。



ライ麦製品の詳細レシピなどは
こちら▶



リジェネラティブベーカリーの
詳細はこちら▶



未来の子どもたちのために

アグリシステム株式会社

北海道河西郡芽室町東芽室基線 15 番地 8
☎ 0155-62-2887 FAX 0155-62-1599
<http://www.agrisystem.co.jp>

One  table

育てる人・つくる人・食べる人
—— 対話を重ね、尊重あるつながりを ——