

食材の大地・北海道、 生産地と消費者をつなぐ人々

これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流通過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。本連載では、こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐ、地域を巻き込んだ新たな挑戦をする人たちの姿を伝えていきます。

第4回

北海道産小麦の 魅力と可能性



佐久間 良博 (さくま よしひろ)

江別製粉(株)常務取締役

1950年砂川市生まれ。千葉工業大学工学部卒業。73年江別製粉(株)入社。製造部、営業部を経て2008年から現職。98年に発足した「江別麦の会」の中心メンバー。江別市内での数々の小麦プロジェクト、全道各地の小麦ベースの農商工連携に関わり、活動する地域は数十カ所に及ぶ。また、北海道産小麦の魅力伝えるため全国を行脚、小麦の伝道師ともいわれている。趣味は学生時代から始めたジャズサックス、「サッポロ・シティ・ジャズ」にも出演。11年農林水産省「地産地消の仕事を」、12年同省「ボランティア・プランナー」に就任。東京農業大学非常勤講師。

北海道の小麦の魅力伝えるために道内外を東奔西走するエネルギーッシュな「小麦の伝道師」。いつも佐久間さんの周りには、多くの人の笑顔とおいしいものがあります。地元江別市でのハルユタカを基点にしたまちづくりや地域ブランドづくり、そして全道への広がりについて、お話をうかがいました。

——「小麦」について教えてください。

一般的には強力粉、中力粉、薄力粉の3種類があります。この違いは、一口で言うならタンパクの含有量です。タンパクが多いと強力粉、少ないと薄力粉、その中間が中力粉となります。強力粉はパンに向いていますし、中力粉はうどん、薄力粉はお菓子が代表的な使い方になります。

種をまく時期によって、大きく二つに分けられます。春まき小麦、秋まき小麦です。春まき小麦は4月の中頃、雪が解けてから春にまくから春まき小麦、これは強力小麦系ですね。秋まき小麦はだいたい9月の中旬くらいにまいて、雪が降る直前くらいになるとかなり綺麗ですよ。まるで緑のじゅうたんですね。周りの景色はすっかり茶色というか渋めの色が多い中、まぶしいくらいの緑です。元気よく伸びているのが秋まき小麦なんです。

ぜひ今年の晩秋、初冬に郊外をドライブする時、畑の様子を気にしてみてください。中力小麦、薄力小麦というのは、秋まきが多いようです。後ほど詳しくお話しますが、初冬まきというのもありまして、種を雪が降る直前にまきます。ハルユタカは初冬まきで大復活したんです。

——ハルユタカについて教えてください。

ハルユタカは1987年にデビューした品種です。当時、国産の小麦としては初めてパンにできるほどタンパクの多い小麦でした。特徴としては、しっとり感・もちもち感があり、焼いたときの香りが素晴らしいことでしょうか。ハルユタカという名前は北海道立農業試験

場の方が命名されたのですが、「春が豊かになってほしい」というのと同時に、この小麦がなんとか豊かに育ってほしい」という思いを感じます。いい名前ですね。

——ハルユタカはなぜ「幻の小麦」と言われるのですか。

国内で消費する小麦は約90%を輸入に依存しています。その多くはパンやラーメンの原料としての強力粉でした。そんな中、85年に待ちに待った強力粉系の小麦ハルユタカが北見農業試験場で誕生し、87年に消費者の手に届くようになりました。でも、ハルユタカは栽培期間の短さや収穫期の天候不順の影響を受けやすいことなどから、品質の不安定性や収穫量の不確実性など、リスクが高い品種でもあったわけです。そのため、栽培する農家は限られ、「幻の小麦」と言われていました。また、病気にも弱く、一時消えそうになったことがありました。そうしたら、全国からいろいろな問い合わせがありました。「なんとか復活させてくれないか」という声がほとんど。地元のプロデューサーやJA（農業協同組合）、大学や研究機関の専門家の皆さんと「なんとか回避しなくては」と強く思いました。ハルユタカの栽培技術の確立が必要、それも急がなくてはなりませんでした。

江別市に片岡弘正さんという生産者がいらっっしゃいます。江別麦の会二代目会長で、94年から片岡さんが情熱をもって粘り強く研究した結果、雪が降る直前に種をまくことによって、翌年しっかりとした芽が出てくるのがわかったのです。誰も行わなかったことにチャレンジして、見つかったことです。これはすごいことでした。この取り組みを何年間も続け、収穫が安



ハルユタカ

定しました。そして全国のお客さまに届けられるまでになったのです。

——多くの市民を巻き込むためにどんな取り組みをされているのでしょうか。

魅力ある品種、ハルユタカの栽培技術を磨くとともに、ハルユタカを一般の方々の身近なものにしようと、まちづくり活動の仲間たちと一緒に90年からさまざまな取り組みをスタートさせました。その一つとして、98年に道産小麦の用途を菓子分野に広げる取り組み、「全国焼き菓子コンペ in 江別」を開催しました。道産小麦を使ったオリジナルの焼き菓子を全国の菓子職人に募集したところ、予想を超える186点もの応募がありました。道産小麦でおいしいお菓子が焼けることを証明でき、情報発信ができたのではないかと思います。

——「江別麦の会」が生まれるきっかけはなんですか。

先ほどのイベントなどを次々と企画、実行してきた実行委員会のメンバーは、農・産・学・官・民のバランスのよい構成でした。私を含め、世代的には当時30代半ばから40代の元気印の人たちが中心で。自分の得意分野を生かしながら、楽しくやっていました。大いに議論し、汗をかいて行動し、試行錯誤しながら結果を出し、打ち上げの酒宴でまた次の夢を語り合う、この繰り返しです。そんな中で、江別産小麦の具体的な活用策が見出せることを実感しました。

- 1987年 ハルユタカ栽培開始
- 1989年 ハルユタカ関連商品販売開始
- 1990年 江別製粉(株)が中心となりペーパーポット移植栽培研究開始
- 1994年 同上断念～新技術の模索（片岡さんが初冬まき試験を開始）
- 1998年 「全国焼き菓子コンペ '98 in 江別」開催、「江別麦の会」発足
- 2002年 「江別経済ネットワーク」発足、「菓子祭り '02 in 江別」開催
- 2003年 初冬まき本格化～技術講習会連続開催～ハルユタカの生産安定へ
- 2004年 麦の里えべつ・江別小麦めん販売開始、「第1回江別小麦サミット」開催
- 2007年 「立ち上がる農山漁村～新たな力」認証
- 2008年 「第47回ジャパンパッケージングコンペティション」で江別小麦めん受賞、「農商工連携88選」に選定

この実行委員会のメンバーが中心となり、98年に農協、道立食品加工研究センター、道立農業試験場、農業普及センター、大学、行政、江別製粉(株)からなる「江別麦の会」が発足しました。メンバーは江別産小麦の安定生産と加工方法の開発を目的に、ハルユタカの初冬まき技術の研究や普及、パンや^{めん}麺類向けの加工方法の研究開発などを精力的に行いました。振り返ってみると、江別産小麦の価値観が徐々に変わってきたのもこの頃でしょうか。2000年を過ぎると、初冬まき栽培を積極的に取り入れる農家が増えてきました。

02年9月に、地域経済活性化を目的とする産学官連携組織「江別経済ネットワーク」が発足しました。初回ミーティングで、江別産小麦100%のラーメンの事業化が提案され、「江別ブランドラーメン部会」を母体に驚くべきスピードで開発がスタートしました。人気の高い「ハルユタカ」の確保にはJAが一役買い、江別製粉(株)は1t単位の小規模製粉を可能にするF-SHIPを全国で初めて開発・導入しました。製麺メーカーの菊水さんは、高タンパクのハルユタカの特徴を生かしたラーメンづくりのために、手打ち式製麺法を生かした「手づくり麺工房」を新設されました。こうして、04年4月、プロジェクト開始からわずか1年半後に江別産ハルユタカ100%の「江別小麦めん」が誕生しました。

——江別小麦めんの特徴はどこにありますか。

もちもちとした粘弾性と滑らかな食感です。そしてかみしめるほど小麦のほのかな甘みと味わい、香りがあります。他のご当地メニューとは一味違う点としては、江別小麦めんは麺をベースにさまざまな種類の食に広がっていることです。市内の約20店で和洋中合わせて100種類ものメニューが考案されています。その

うち「マキシド・ルパ」では、常時10種類以上のメニューがあります。地元の高校生が考案したメニューが提供されることもあり、地元の人たちが江別小麦めんやこの取り組みに親しみを持ち、確実に広がっていることが最大の特徴かもしれません。

——教育場面での取り組みもありますね。

江別市内の小学生は、畑に出向き現地学習も行っています。麦栽培から製粉、製麺に至るまでの一連の流れを総合的学習で学び、学校給食で食することで、生きた「食育」を体感しています。そして、子どもたちは食育学習の成果を絵画にし、江別小麦めんのパッケージデザインに採用され、市内スーパーに商品として並ぶこともあります。

——全道への広がりについて教えてください。

江別市でのネットワークモデルは、地域間連携となつて滝川市や下川町、美深町へと広がっていきました。栽培面積で見ると、この4自治体で800ha、生産量も2,500tと伸びています。この広域化、生産地の分散化は、気候不順等によるリスク回避にも効果があります。生産技術の伝授だけではなく、江別市で04年に行った「小麦サミット」を、06年に滝川市、07年に下川町、08年は美瑛町、09年には岩見沢市、10年には江別市でと各地で行っています。全道各地の生産者、製造・飲食・流通関係者、研究者たちが毎年集まり、実際に食べ、畑を見学し、意見交換をする機会が重ねられています。



江別小麦めん



つけ麺



小麦サミット2010江別

