

オールるもい産 ~小麦に願いを込めて

仲田 隆彦 (なかた たかひこ)
 留萌・麦で地域をチェンジする会 代表
 (株)フタバ製麺 代表取締役

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第6回コンクールで大賞を受賞した「留萌・麦で地域をチェンジする会」代表の仲田隆彦さんにお話をお伺いしました。

《小麦との出会い》

日本海に面した留萌地域は、漁業はもちろん農業も盛んで、自然に恵まれた食の宝庫です。

留萌で製麺所を営んでいた仲田さんは、長年、北海道産小麦で日本人好みの生パスタを作りたいという想いがありました。そしてパスタ用に適した小麦を探していたとき、「北海259号」という品種に出会い、この小麦を使って試験的にパスタ用の麺を作りました。ミキサーで練っているときの粘り具合など、他の小麦との劇的な違いに「これは凄い！」と感動したことが今でも忘れられません。弾力はもちろん、香りも豊かでとても良く、パスタに適していると実感し「絶対、この小麦を使って地元の特産品を作りたい」という想いが一層強くなりました。そして、「るもいイタリアン」を目指すべく、特産品を作るプロジェクトがスタートしました。



「ルルロツ」はアイヌ語で留萌を意味する「ルルモツベ」と夕日をイメージした赤のイタリア語「ロツ」を組合わせてネーミングしました。



《ルルロツ誕生》

小麦の生産は、地域で農業を営んでいる林さんの協力の下、0.5haでの試験栽培から始まりました。その小麦で生パスタを作り、2010年春、約15団体が中心となって生産から製造・商品化までを推進する「留萌・麦で地域をチェンジする会」が発足しました。そして2011年に商品名「ルルロツ」が誕生しました。この林さんの協力がなかったらルルロツは誕生してなかったです。今では、作付面積も30haになりました。

一番苦労したことは、まだ生パスタの知名度が低かったため、どのようにしてこの商品を世の中の人に受け入れてもらうかでした。最初、二日間で80件のレストランなどのお店を回り、小麦と生パスタのサンプルを配りました。そしてその時に「良い小麦だね」と言ってくれるシェフに出会い、少しずつ広まり、その後、試食会などのPR活動を積極的に行いました。

《全国へ》

ルルロツは、るもい管内を盛り上げていきたいという思いの人たちが集まって完成した特産品です。今では、パスタのほか、パンやピザ、つけ麺などこの小麦を使用した新しい商品が生まれています。



今後、皆で手を取り合って、今以上に全国にるもいブランドを広め、地域を元気にしていきたいです。

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しくー北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。