

豊穡の大地から 国産コムギの未来を背負う『ゆめちから』

国産コムギの自給率は約12%。パン用のコムギに至っては、わずか3%の低さだ。国産コムギでおいしいパンが食べたい……。その思いが、タンパク質含量13%以上という、驚異の超強力系品種『ゆめちから』を誕生させた――。

待ち望んでいたパン用のコムギ

わが国は、食料用コムギの年間消費量約570万トン(平成25年度農林水産省見通し)と、世界有数の消費国だが、消費される小麦粉のほとんどは外国産で、国産はわずか1割ほど。北海道は、国産コムギの57%を生産する全国一の産地である。しかし、その国産コムギの多くはうどん用など、タンパク質含量9~11%ほどの中力系品種であり、強力系のパン用品種となると、国内自給率はわずか3%といわれている。

その理由として、強力系品種の多くは春まきのため、収量が少ないうえに穂発芽を起こしやすいことなどが挙げられる。

そこで、(独)農研機構北海道農業研究センター(以下、北農研)は、秋まきの『キタノカオリ』を誕生させ、10年前に優良品種になった。パンや中華麺にすると独特の甘みや香りが広がり、ファンも多い。

しかし、この品種も穂発芽に弱かった。そこで北農研は、『キタノカオリ』と米国産の秋まきコムギを交配。育種を重ねた結果、期待の品種として平成21年にデビューしたのが『ゆめちから』である。23年秋から本格栽培が始まった。

『ゆめちから』を育種した北農研上席研究員の田引正さんはこう話す。

「道央地域などで最近、コムギの連作によって土壌伝染性のコムギ縮萎病が発生し、主力品種『きたほなみ』の収量が落ちてきた。『ゆめちから』は縮萎病への抵抗性があるので、安定生産ができるでしょう」

さらに、『ゆめちから』の製パン特性について語るのは、江別製粉(株)常務取締役の佐久間良博さんだ。



「高タンパクの『ゆめちから』なら、今までのコムギに足りないものが補える。他品種とのブレンドでパンづくりの幅は広がり、製パン特性を高める補助材としても期待できます」

たとえば中力系の『きたほなみ』などとブレンドすれば、家庭でも手軽においしいパンが焼けるという。

大手メーカーの敷島パン(株)は今年、『ゆめちから』を使った食パンの販売を始めた。道内にある中小パンメーカーでの利用も増え始め、評判はうなぎのぼりだ。

道の25年産『ゆめちから』の作付け面積は、前年のおよそ6倍となる約6,000ヘクタール(平成25年度北海道農政部資料)に増えた。国の直接支払交付金制度にパンや中華麺用のコムギに対する加算措置があり、作付けを後押ししたのだ。今秋に収穫した『ゆめちから』が、パンや麺に姿を変えて食卓にのぼる機会は、どんどん増えていこう。

十勝のコムギで特色あるパンづくり

前田農産食品合資会社(本別町)



十勝の北東部に位置し、畑作が盛んな本別町。曾祖父母が百年余り昔に開墾した大地でいま、4代目がパン用コムギの生産に挑戦している。

前田農産食品合資会社の専務取締役で、コムギのブランド化に取り組む前田茂雄さん(38・左)。収穫がピークを迎えた8月初め、コンバインに乗せてもらい、話を聞いた。

「『ゆめちから』の試験栽培のとき、きれいな穂が波打ち、すばらしい景観でした。病気や穂発芽、倒伏に強く、パンにしてうまい。他府県産のコムギとのコラボレーションで、全国各地に特色のあるパンが生まれる、というのが、ぼくの考え方であり夢です」

と、頼もしい言葉が返ってきた。コムギの自給率は低い
のだから、全国で仲よく作ればいいのだ。視野が広い。自社産の小麦粉を売り込み、パン屋などとのネットワークを築いてきた人ならではの説得力だ。

パン用コムギにほれこみ新たな道を開拓する

前田さんがパン用コムギに目覚めたのは10年ほど前。輪作体系維持のために、『春よ恋』を作り始めたのがきっかけだ。石臼でひいてパンを焼き、そのおいしさに引かれた。

やがて、「自分が作ったコムギの味をもっと知りたい」と思うようになる。当時はどう

用品種が主力だったが、パン用にシフトしてブランド化をめざしてきた。

手がけるコムギは34ヘクタールの『ゆめちから』を筆頭に5種類。ほとんどがパン用だ。今では乾燥調整施設も整備し、収穫したコムギの約8割を自社で調整する。江別製粉㈱でひいてもらい、一部の粉は帯広や東京の専門店などで販売。現在、供給先は道内外の19社にのぼる。

若く前向きな前田さんは、先進的な栽培技術にも積極的に挑戦。昨年は土壤中の窒素肥沃度を人工衛星などで計測し、そのデータをもとに施肥量を自動調整する「自動可変施肥システム」を導入した。

「これまで勘でやってきたことを数値化し、収量や品質の平均化につなげられるところがいい。圃場の傾向がつかみやすくなり、パン屋やお客さんに販売するときに、粉の用途を提案できる未来が見えてきました」

と、手ごたえを感じているようだ。

その一方で、土壌分析や収穫後の麦わらと畜産農家の堆肥を交換したり、後作緑肥のエンバクを作ったりと、土づくりも進めてきた。基礎的な技術とIT技術を組み合わせた、高品質のコムギ作りが光っている。

地域一体となってパン作りでPR

イベント好きの前田さんは、コムギ関連の催しにも協力を惜しまない。畑が黄金色に色づき始める7月、国内の名だたるシェフや研究者を招き、最高水準のパンやお菓子作りの技術を学ぶ「十勝ベーカリーキャンプ」が開催される。前田農産では、圃場で栽培から出荷までを学ぶバスツアーの企画を受け入れてき。

帯広では日本一のコムギ産地十勝をPRするため、関連イベント「世界トーストアート in 十勝」が開かれ、およそ1万6千枚のトーストを用いて芸術作品を制作した。

『ゆめちから』の需要はまだ少ないので、生産者からアクションを起こすことがだいじ。催しを通じてコムギの魅力を感じてもらい、食の好循環を生み出せるといいですね」

と、前田さんは強調する。

一方で、前田さんの妻晶子さん(37)も、パン作りという角度から、PRに貢献している。「うちがパン用コムギに転換したのと、わたしがパン作りにのめりこんだのがいっしょの



前田農産食品の5種類の小麦粉商品

時期。それで、この仕事がより楽しくなりました」

子育てをしながら、会社の経理をはじめ、ホームページやパンフレットの制作を担当する。11年前にはパン教室に通って、講師の資格を得た。最近では、地域の子どもたちのパンやピザ作り体験などを手伝う機会も多い。

「これからは、粉の特徴やブレンドの割合などをわかりやすく伝え、農業やコムギの魅力を発信していきたい」と、意欲をみなぎらせる。

「農産物を作るだけの時代から、実需者の声を聞き、もっと消費の現場に入る時代になった」と、前田さんが持論を説く。目標は、新しいコムギの食文化を根づかせること。地域の顔が見えるコムギ作りをめざす前田農産の挑戦に、明日への希望を感じた。



※前田農産食品合資会社～現在の耕作面積は113ha。うちコムギは82haで、秋まきの『ゆめちから』、『キタノカオリ』、『きたほなみ』、春まきの『春よ恋』、『はるきらり』の5品種を作る。他にアズキ、ビート、亜麻、ポップコーンも。

住所／中川郡本別町弥生町 27-1

E-mail : info@co-mugi.jp

HP: <http://www.co-mugi.jp/>