

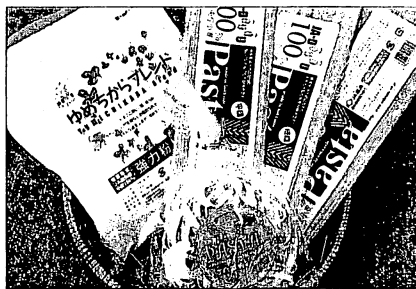
“農と食” 北の大地から

連載第 93 回

「麦チエン」の課題(その5)

—強力系小麦の生産拡大をどう進めるか—

外国産小麦に大きく依存し、わずか15%程度ときわめて低い小麦の自給率。パン用のわずか1%、中華麺用の5%程度しか国産小麦は使われていないのが実態だ。うどんや菓子の原料になる品種ばかりが目につくなかで、パン用などに適した強力系小麦の生産量を増やし、需要とのミスマッチを解消していくことは「麦チエン」の大きなテーマである。そこで、全道で約1500haが作付けされている「キタノカオリ」と期待の新品種「ゆめちから」をめぐる意欲的な取りくみを紹介しながら、強力系小麦の現状と課題をレポートする。



(写真上)道央農協が商品化した「ゆめちから」をブレンドした小麦粉とパスタ
(写真下)いわみざわ農協が販売している「キタノカオリ」の小麦粉。ネット販売でも強い人気がある

パン向けに人気！『キタノカオリ』と 新品種『ゆめちから』で見出す活路

消費者との交流や「小麦畑でレストラン」は活力の源

道央自動車道の三笠インターから東へ少し行った三笠市いちきしりの田園地帯。この地で、百二十八ヘクタールの農地に小麦と玉ねぎを主体に大豆やトウモロコシ、カボチャなどを作る(南渡辺農場は、市内でも有

数の大規模農家である。秋まき小麦は全体の三分の一を占める主要作物。強力系の「キタノカオリ」と中力系の「きたほなみ」を二十数ヘクタールずつ作る。

経営主の渡辺辰一さん(1971年、三笠市生まれ)は二〇〇七年、岩見沢市内の農家仲間とともに「いわみざわ小麦生産集団キタノカオ

リグループ」を設立し、代表になった。消費者との交流にも熱心で、グループとして北海道食の自給ネットワークの「小麦トラスト」(先月号を参照)の会員になり、「産地見学交流ツアー」などの企画に取りくむ。

「うちは八〇年代から小麦を作ってきたけれど、グループを立ち上げるまで消費者とのつながりはなかった。初めは「キタノカオリ」に深い思い入

れはなく、小麦に関心を持つ消費者がいることも知らなかった。でも、(交流を通じて)意見を聞けたり、僕たちの知らないことを分かっている人がいて感動したり…。やってきて良かった、と思いますね」
こう話す渡辺さんは「キタノカオリ」の粉でパンを焼いたり、取引先のベーグル専門店小樽麦輪の商品を口にするなかで、この小麦の美味しさに魅了されたという。



今年7月、三笠市の南渡辺農場で行なわれた「小麦畑でレストラン」。パスタやサラダなどに舌鼓を打ち「究極の産地地消」を楽しんだ(提供/いわみざわ農協)

今年七月、コブさつぼろなどと一緒にグリーンツーリズム事業に参加し、「畑で小麦レストラン」をやってみた。空知・石狩管内の四農家が参加し、夏の間、アスパラ↓小麦↓トマト↓夏野菜↓玉ねぎの順に各農場をまわり、自家産の素材を使った料理を楽しむ企画の一環である。参加者は二十人ほど。パスタやサラダなどのメニューを用意したところ、「これぞ究極の産地地消！」と称賛する人もいたという。

「今年にはモニター事業なので、中身を精査して参加農家を増やします。ここ数年のうちに農場レストランを創り、「キタノカオリ」や野菜を使ったパスタやピザなどを提供したい。地元にはブドウ農家のワイナリーもあるので、協力して地域を盛り上げていきますよ(渡辺さん)」
「キタノカオリ」の生産をきっかけに、地域が元気になってきた。

ネット販売で人気が上昇 プレミアム小麦を追求する

「キタノカオリ」は、かつて道内の主要品種だった「ホロシリコムギ」を母に、ハンガリー品種を父として誕生し、〇三年に北海道の優良品種(※



生産者グループを束ねる代表の渡辺辰一さん

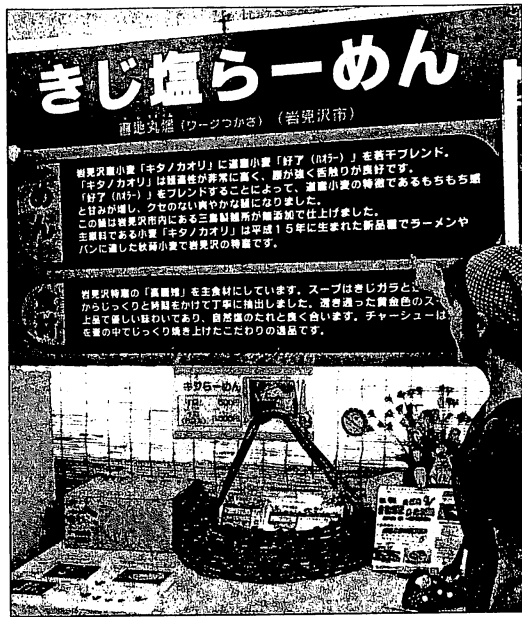
欄外)に認定された。パン屋に人気がある春まきの「ハルユタカ」に比べ収量が多く、中華麺にも適する品種として登場した。〇九年の道内の作付面積は千五百ヘクタールあまり。いわみざわ農協管内(岩見沢市・三笠市・美瑛市の一部)では今年、約千ヘクタールの作付けがあり、日本一の産地になっている。

本格的な栽培が始まった〇四年から、同農協は岩見沢市内の学校給食用に「キタノカオリ」を直接供給する取りくみを始めた。取引先へ安定的

※優良品種=収量や病害虫に対する抵抗性、加工後の品質などの面で、従来のものとの置き替えに値し、道内への普及が望まれる品種

き、七月下旬〜八月上旬ころに収穫する「秋まき小麦」と、四〜五月ころに種子を蒔き八月中旬ころに収穫する「春まき小麦」がある（注1）土壌凍結がない地域では、春まき小麦を前年の降雪前に播種する「初冬まき栽培」も定着しつつある。タンパク質の含有量が多い強力系の品種は春まき小麦に多かったが、生育期間が短いので収量が少なく、収穫期が降雨時期にあたり穂発芽による品質低下を招きやすい。こうした欠点がある

ため、作付面積が伸び悩む状況が続いてきた。そこで登場した強力系の秋まき小麦のエースが、独立行政法人農研機構・北海道農業研究センター（以下、北農研）と略が育成した「キタノカオリ」だった。前出の語で分かるように製品には独特の甘みや香りがあり、全道の学校給食パンの原料としても使われている。しかし、この品種も穂発芽には弱いなどの欠点があり、そこをどう克服

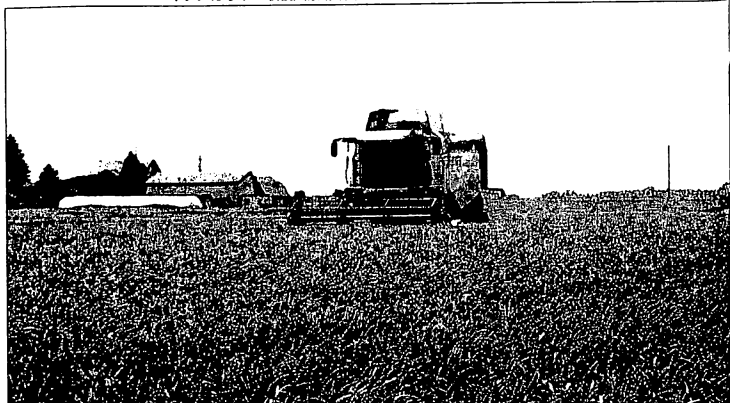


特産のキジを使った塩ラーメンの主原料はキタノカオリだ（岩見沢市日の出町の「炭火焼 喜地丸爐」で）

服していくかが課題だった。強力系小麦の安定生産をめざす北農研は十五年前から新品種の育成を進め、「キタノカオリ」を父に、米国カンザス州系統の小麦を母方を持つ「ゆめちから」が誕生した。〇九年には道の優良品種に認定されている。現在は試験栽培の段階で、道内では道央圏や伊達周辺、十勝、上川で合計十八ヘクタール（09年播種分）ほどが作付けされた。

にして、栽培が広がることを期待しています。北農研では「ゆめちからのうた」（HPからダウンロードが可能）を作ったアピールするなど力を入れる。昨年、関係者が協議し、本格栽培が始まる一三年度には全道で千七百ヘクタールの作付けを見込んだ。

キタノカオリの収穫風景（提供/いわみざわ農協）



に小麦を供給するには、生産農家の集団づくりが欠かせない。渡辺さんらに声をかけて生産者グループの設立に奔走した、いわみざわ農協米穀課調査役の西飯弘行さん（56年、美

頃市生まれ）がこう話す。「うちは十勝やオホーツクに次ぐ小麦産地ですが、ほとんどが（うどんの原料になる中力系の）『ホクシン』でした。（パン用に向く）『ホロシリ』にも挑戦したが、うまくいかなかった。そこで「キタノカオリ」の特色を際立たせ、プレミアムを付けて小麦を販売していく旗印にしたい、と考えたのです。」

「キタノカオリのパンは香りと甘みが強く、モチモチ感があって抜群に美味い。小麦粉は一キロ詰めで三百八十円と産地を意識して安く提供しています。お客さんの声は好意的なものばかりで、反響に接すると涙が出てきますよ。」

で生産量が平年の七割程度にとどまったことに加え、穂発芽（※欄外）で規格外品も大量に発生した。二年連続の不作に遭うなかで、日本一のキタノカオリ産地の挑戦が続く。

「キタノカオリグループ」は、渡辺さんら四人と、十二人・一法人からなる農事組合法人で構成され、地産地消に奮闘する江別製粉とも提携して日本でも有数の産地に育てた。三年前には減農薬・減化学肥料による栽培を進める「Yes! Clean」生産集団に登録されている。生産された「キタノカオリ」のうち年間百五十トンほどを江別製粉で挽いてもらい、農協独自で販売する。四年前、インターネット通販サイト「ヤフーショップ」に直売ショップ「いわみざわ農協わくわく情報広場」を開店。一昨年の輸入小麦の高騰時には小麦粉の注文が殺到し、ネット販売量は二十

トンを超えた。粉類部門の売れ筋ランキング一位になったこともある（注2）天候不順の昨年は休止。今年は9月中旬に再開。小麦や豆類の生産農家の研修会では、必ず加工品の試食を行ない、その年の品質の違いを体感すべく研鑽を重ねている。岩見沢市内ではパンと中華麵、パスタあわせて十店がキタノカオリの製品を提供するようになり、地産地消の輪も広がってきた。「この小麦は角食やバターロールに向いており、人気が高まる」と爆発的なものになる可能性があります。千ヘクタール台の面積で一つの品種が定着すると、潜在的な需要に応じられる、すじ量を確保できる。製粉会社を介して、うちの小麦を使うユーザーと結んでやっていく形になるといい、と思います（西飯さん）

「香りと甘みが強く、キタノカオリは抜群に美味い」と話す西飯弘行さん



「香りと甘みが強く、キタノカオリは抜群に美味い」と話す西飯弘行さん

※穂発芽=小麦が成熟して収穫の直前に降雨が続いた場合、穂についたままの状態が発芽してしまう現象

『ゆめちから』は有力な小麦であり、北野和男さんは、美瑛町農協では三年前、直売所やレストラン、工房を併設した「美瑛選果」を町内に開設した。来年六月には、新千歳空港に出店する計画が進行中。美瑛産「ゆめちから」を原料に使い、同社が製造するパンを空港店で販売していく。同農協常務理事の北野和男さんは、



調整施設に持ち込まれた小麦は穂発芽の状態などを検査する

来年は二十ヘクタールの栽培を計画しています。町と認識を共有し、一体となって「美瑛選果」を通じた情報発信を推進したい」と、新事業に意欲を見せる。美瑛ファームには牛乳プラントもあり、「パン用の乳製品も、ここで製造したものを使う予定です」（農場長の佐藤亮二さん）。新品種に対する期待感が高まっている。

◆ 意欲的な試みが続く一方で、「二三年度に千七百ヘクタール」の作付け

見通しには難題もある。『ゆめちから』は、主力品種の『きたほなみ』に比べ平均収量が少ないことから、農家が魅力を感じて生産するかどうか。

「ほかの秋小麦と同列の価格では、この品種を作る農家はいなくなる。収量格差もあるので、戸別所得補償制度の交付金額に反映してほしい」（美瑛町農協の北野常務理事）という声もある。農水省は来年度予算の概算要求のなかで、パン・中華用用品種に対する加算措置（2550円／

60キロ）を盛り込んでいるが、今後どうなるか注目していく必要がある。

『ゆめちから』は醸造用原料にも使えるため、兵庫県内の醤油メーカーが栽培を始めた——との情報を取材の過程で聞いた。育成者の北農研に確認すると、「トン単位で種子を供給済みで、今年と同県内の数十ヘクタールの畑で栽培された」との答えが返った。兵庫県では「ゆめちから」が産地品種銘柄として認定されており、種子の確保や試作品づくりの段階にある本道の一歩先を行く。育成地から遠く離れたところでの栽培をめぐり、今後の『ゆめちから』の価値を懸念する声も聞く。気がかりな話である。

■ 南渡辺農場
三笠市いぎしり705
☎01267・2・2321
<http://farm.watanabe.net/>

■ いわみざわ農協米穀部
岩見沢市桜木1条1丁目
☎0126・22・0435
<http://www.ja-iwamizawa.or.jp/>

■ 道央農協農業振興部
北広島市中央1丁目2-1
☎011・370・1611
<http://www.jadonou-ch.jp/>

道央農協が本格栽培を前に
商品開発や販路開拓に着手

『ゆめちから』の本格栽培を見越した動きも始まっている。

江別・北広島・恵庭・千歳の四市をエリアにする道央農協では昨年、『ゆめちから』の知名度を上げようと、「小麦付加価値向上プロジェクト」を立ち上げた。まず、道の補助事業を活用し、『ゆめちから』「春よ恋」きたほなみ』の粉をブレンドした地元産小麦一〇〇%の『ゆめちからブレンド



北広島市のレストラン「グリーンパーク」ではメニューに『ゆめちから』の pasta が登場。モチモチ感があり、注文が増えている

ドレ』オリジナルパスタ」を製品化した（扉頁参照。管内のAコープ店や札幌の「さくらんど交流館」「どさんこプラザ」、ホクレンの「くるるの杜」などで販売中）。

二年目の今年は、「麦チエモンモデル事業」の指定を受けた。四戸で六ヘクタールの『ゆめちから』を作り、生産体制を整備する一方、ベージュや菓子パンなどの新商品、業務用小麦粉の開発、販路開拓などを進めているところだ。事業を進める道央農協農業振興部審議役の水戸部裕さん

（道農政部から出向中）は、「うちは合併農協で五つの麦調整施設があり、札幌近郊で立地的にも恵まれているので、実需側のニーズに合った小回りの利く取りくみができる。まず、地元を中心に動き、レストランやパン屋に理解を求めるなかで、身近な消費者に食べてもらおうとしています」と、地元重視の姿勢を示す。

農協や小麦の生産者団体、江別製粉などをつくる「麦チエモン・プロジェクト」推進協議会（横山伸二会長）もできた。そこに北広島市内でレストランやパン屋を経営する北ひ



地元産の農産物などを販売する「美瑛選果」。来年6月には新千歳空港店がオープンし、『ゆめちから』のパンが並び予定

ろしま福祉会が参加し、商品の試作品製造や試食会の開催などを担当する。同福祉会の店が消費者へのPR拠点の役割を果たしていることは、この事業の特色といえるだろう。

「一定の商品開発が済んでからの『麦チエモン』なので、他地域より進んでいるとは思いますが、価格競争にどう対応するか、誰が責任を持って販路開拓を進めるか——といった課題がある。でも、売り先が確保でき農家のやる気が出てくると管内で千ヘクタールの作付けが可能になるかもしれません。そうした方向をめざしたい」（水戸部さん）

美瑛では「パンメーカー」と
提携して新たな販路開拓へ

上川管内美瑛町でも今年、一戸の農家が二ヘクタールの『ゆめちから』を栽培しており、町はモデル展示場と位置づけて支援している。

町内の小麦作付面積は約二千五百ヘクタール。小麦は畑作の輪作体系のなかに組み込まれてきた。

「七年ほど前、農産物の販路拡大のために農協職員と東京や大阪を訪れ、『強力系小麦に対する要望が多い』と聞いたのが始まりでした。麦畑のな