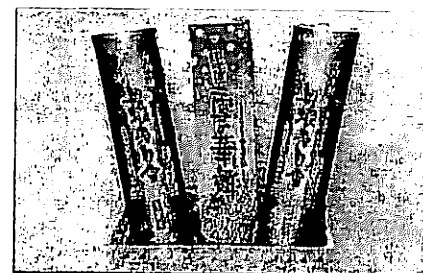


“農と食” 北の大地から

連載第 82 回

「麦チエン」の課題(その1) ——道北の二つの町から——

食料自給や食の安全に対する関心の高まりを受け、生産から流通・加工、消費に至る関係者が連携して道産小麦への転換を図り、地産地消を進めよう——と、道が提唱する「麦チエン」の運動がスタートした。40年近い手延べ麵の歴史がある道北の下川町では、数年前から「道産100%」の製品づくりが進行中。道のモデル事業を導入した美深町は、麵づくりを中心に商品開発などに着手した。小さな町の実践を通じて道産小麦をめぐる現状と課題を考える。



道産・地元産の小麦100%、下川町で製造された手延べ麵。数年前に開発し、少しずつ販路を広げる

美深町では「ハルユタカ」の小麦粉の販売を開始。「麦チエン」の取りくみが進む

“初冬まき”の普及で製麵に弾み 人材やブランドづくりで難題も

徐々に売り上げを伸ばす
道産小麦で造る手延べ麵

わたしが暮らす上川管内下川町の特産品の一つに「手延べ麵」がある。原料は小麦粉と食塩、水など。よく練った生地を手作業で何工程もかけて延ばし、最後は二本の竹にたすき掛けして引つ張る(左の写真)。これ

を乾燥させ、切断すると出来上がり。仕込みから製品の袋詰めまで四日かかりの職人仕事である。

人口三千八百人弱の小さな町に手延べ麵の業者が九軒。多くの人が専業でやっている。製造方法は同じだが、原料の小麦粉によって、次の三つのタイプの製品を造る。

①外国産小麦が主体(すべての業

者で製造)

②道産のみを使用(5業者)

③下川産のみを使用(3業者)

四十年前近い歴史があるものの、②の商品開発が始まったのは七年前と日が浅い。二年前には地元産小麦を使った商品も登場した。全製造量に占める②の比率は10%台。③はまだ一桁台のレア商品という。

「世界的な不況の影響で、今年ほど

とができる分野なのだろう。

減反政策きつかけに寒さを 逆手に町の将来を模索

手延べ麵づくりは一九七二年、米穀販売業者を営んでいた倉本博さん(一九三〇年、下川町生まれ・現旭川市在住)による試みから始まる。

そのころ、下川町内に本社があった(株)菊水の杉野森一社長(当時)と仲がよく、町の将来を語り合ううちに手延べ麵の話題になった。減反政策が始まった時代である。「大阪以北には素麵の産地はないが、寒い地方なら美味しいものができる」と杉野社長。食べものを乾燥させるとき、温度が決め手になる」という学者の論文を読んでいた倉本さんは、

「北の地ほど有利な条件がある。手延べ麵を農家の副業にすると、町の新しい産業になるんじゃないか」と考えた。本州の先進地を見学したりして、その年に約百万円を投じて製造機械を導入。本業のかたわら、依頼に応じて手延べ麵を造る日々が続く。麵づくりを副業にしてはどうか」と農協や農家に呼びかけたが、

共鳴する人は現れなかった。七九年、すでに江別市内で業界最

の業者もかつてないほど小麦粉の購入量が減り、稼働率が落ちている。でも、うちでは、道産小麦100%の「奥蝦夷白雪」などの売り上げが伸び、手取りはそう変わらないんです。安全・安心な国産小麦で、という流れを感じますね」

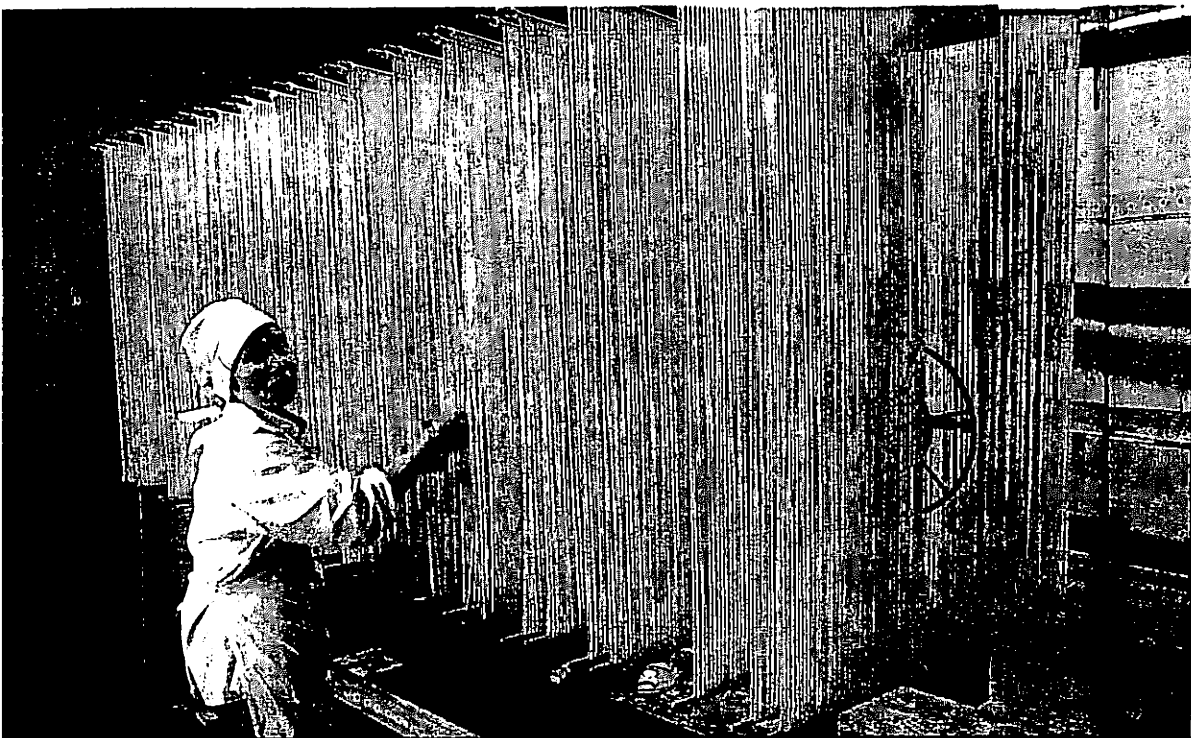
と話すのは、北海道手延べの里製麵組合長の田畑寿彦さん(一九五八年、下川町生まれ)。道産小麦を使った製品は、これから伸ばしていくこ

先端の本社工場を操業していた菊水は、下川での機械麵づくりに見切りをつける。「手延べは絶対いい。製品が売れなかったら俺が責任を持つから」と杉野社長から頼まれた倉本さんは、菊水の従業員を受け入れて麵づくりの実習をさせた。菊水は翌年、火災で全焼したのを契機に下川から撤退するが、従業員のうち二人が町に残って製麵業を始めた。そして八〇年代以降、新たに開業する人が少しずつ増えていく。

長崎の島原、香川の小豆島など名だたる手延べ麵の産地を歩いたが高品質のものは家内工業で造られていた。三十年ほど前、秋田県の稲庭うどんの老舗を訪れた倉本さんは、「上別からやってきた」と暖をつき説明を聴く。さらに、製麵所の倉庫にあった小麦粉の空き袋を見て、製粉会社にブレンドの割合を開き出す。

それをヒントに、オーストラリア産小麦を主体に道産小麦も入れたものを日清製粉北見工場でブレンドしてもらった。「ジャシリン粉」と名付け、下川の麵の原料にしている。

「日本人の舌は、麵にコシがあり、ツルツルした食感のあるオーストラリア産小麦に慣れ、のど越しと歯こ



人口3800人弱の下川町に手延べ麵の製造業者が9軒。早朝に仕込みを始め、数々の工程をへて麵を延ばし、最後に長い箸のような棒を入れて麵を断す。袋詰めまで4日間かかる

確保は実感としては難しい問題です
ね(田畑さん)
こうした状況について、製麺業者
の牽引役だった倉本さんは、
「下延へ廻は生き物を扱う仕事。ソ
バだって、同じ粉を使っても有段者
が打つものは味が違う。儲けよう、
という発想じゃなく、いい廻を造る
楽しさが分かる職人がいないと産地
は伸びていかない。その土地でだけ
は出ないものを造れば、後継者
はどんどん現れますよ」
後進の人たちにエールを送る。



「手延べ廻の里」の礎を築いた倉本博さん。「北海道の恵さは有利」と力説

生産から消費に至る人が 連携して「麦チエ」始動

小麦の国内自給率は一五%程度と
きわめて低い。北海道は国産小麦生
産量の六四%(〇七年)を占める最大の
産地だが、その多くは道外に移出さ
れる。主産地の十勝では、年間二十
五万トン程度の小麦を生産するもの
の、一六六年には、その九四%が十勝
港で船積みされ、千葉や神奈川、愛
知、香川などに送られた。帯広市産
業連携室の話が実態だ。



「ハルユタカ」の収穫風景。一初冬まき栽培が軌道に乗り、生産の基盤が整った(下川町内で)

道産小麦100%で商品開発 ブランド化へ課題が山積

前出の田畑さんがこの世界に飛び
込んだのは、二十五年前にさかのぼる。
身近に小麦があるにもかかわらず、
長い間、その作付面積や栽培方法な
どをよく知らなかった。八年ほど前
町の観光協会が主催する講演会に招
かれた。北海道じゃらん編集長のヒ
ロ中田さんから、「下川には美味しい
素材があるのに、よその小麦粉が原
料ではもったいない」と指摘され
て一念発起。手延べ廻に付加価値をつ
けてみようと思いついた。

下川町ふるさと開発振興公社ク
ラスター推進部の協力を得て、試作
品づくりや試食会などを積み重ね、
〇四年に五つの業者で、北海道手延
べの里製麺組合を設立。そして翌
年、道産小麦と稚内産の「赤谷の塩」、
滝川産の菜種油を使った、奥蝦夷白
雪を商品化している。

町内の生産農家が時を同じくして、
根雪の直前に春まき型の小麦を播種
し、翌春の雪解けと同時に生育を開
始させる「初冬まき栽培」を導入し、
成果を上げるようになった。
秋まき小麦の「ホクシン」から、人

気が高いハルユタカへの全面転換
が進み、田畑さんは、一年前に下川産
小麦だけを使った手延べうどん、町
の華舞も商品化した(道産・下川産
小麦の廻は、町内のほか、大丸札幌
店や丸井今井地下の「きたキッチン」
などでも購入できる)。

課題は山積している。「奥蝦夷白
雪」は、輸入小麦が主体の商品に比
べ値段が五割高うどん、冷麦で3
〇〇円(十税/袋)ということもあり、
購入する層は限られる。広告宣伝費
をかけていないので知名度もまだ低
い。在庫を増やすことに躊躇してし
まう製麺業者も多いようだ。

「コープさっぽろ」の「トドツク」や、
全国の生協向けにといった要望が
ありましたが、確実には売れるとは限
らないので組合員の足並みがそろわ
ない。こちらの製造量に見合った規
模の取引先とつながれると計画的に
対応できるんですが、

と、田畑さんが悩みを口にしている。
昨年、町が実施した技能研修の受
講生四人のうち一人が今年から新規
参入を果たした。そんな明るい話題
の一方で、九軒の製造業者のうち経
営主が六十〜七十代のところが三分
の二を占めており、後継者をどう育

多くの道産小麦は、道外でうどん
やパン、ラーメンなどに加工されて
全国に流通していく。大産地で生活
しているにもかかわらず、小麦製品
を逆輸入して食べるという、いびつ
な構造になっている。

食料自給や食の安全に対する関心
の高まりや、昨年起きた穀物供給の
逼迫による輸入小麦の価格高騰など
の動きがあり、国産・道産小麦に期
待する声が高まってきた。要望の多
いパンやラーメンの原料となる春ま
き小麦の生産量を増やすことが急務
になっている。

そこで、生産から流通・加工、消
費に至る関係者が連携して道産小麦
への転換を図り、地産地消を進めよ
う——と、道は本年度から三カ年計
画で「麦チエ」(道産小麦転換事業)
の運動を始めた。春まき小麦の生
産拡大を促す一方、道内二地区(帯
広市と美深町)で道産小麦製品の開
発・販売に取りくむモデル事業を進
めたり、PR活動、道内外の物産展
への参加などを掲げている(〇九年度
の事業費は1653万円)。

「麦チエ」のめざす方向性は正しい
が、高騰していた輸入小麦が値下が
りする一方、夏の天候不順で道産小



道産小麦を使った手延べ廻づくりに励む
田畑寿彦さん

てるのかという課題を抱える。

「すべての業者が道産小麦で手延べ
廻を造ると、もっとインパクトがあ
り、産業としての魅力も出てくる。
でも、朝は早いし、(その日の気候条
件に左右されるので)昼飯も決まっ
た時間に食べられません。(後継者の

麦の生産量が大きく落ち込み、内外
価格差が開く年に運動が始まること
になった。そんななか、道産小麦を
使った商品がどこまで消費を伸ばす
ことができるか——いま、取りくみ
の真価が問われている。

最北のハルユタカ産地で 廻を中心にモデル事業へ

地元産の「ハルユタカ」を使い、廻
類を中心にした商品開発に取りくむ
モデル地域になった、人口五千二百
人弱の美深町。五年前から初冬まき
栽培を導入し、〇七年には十二戸の
農家によって「美深町春小麦初冬ま
き生産組合」が設立された。

五戸で十五ヘクタールの栽培から
始め、今年は十五戸(七十五ヘクタ
ール)にまで増えた。ほかに秋まき・春
まき小麦が約四十五ヘクタールあ
って、初冬まき方式への転換が進む。
当初、初冬まきの品種として、春よ
恋を導入したが、一昨年から全
積を「ハルユタカ」に転換。日本最北
のハルユタカ産地になった。

江別製粉の協力を得て今年二月に
美深産ハルユタカの小麦粉が商品化
されたのをきっかけに、ラーメン
の試食会やパンづくり講習会を開

「農と食」北の大地から
小売品の販売を軌道に乗せること
かできるのかどうか——先進事例に
道内各地で同じような取りく

「地元産の小麦粉を普及させ、広く
知れ渡るようにしたい。今後は（環
境省の平成の名水百選に美深町か
ら選ばれた）仁宇布の冷水」を使っ
たラーメンなどができないかと期待
しています（戸堀さん）

同町での「麦チエン」は緒についた
ばかりだが、住民のなかに地産地消
の機運が少しづつ広がりを見せる。
小麦製品の販売を軌道に乗せること
かできるのかどうか——先進事例に
道内各地で同じような取りく

の評価を受けた。前出のイベントに
も試作品を提供し、製品としてやっ
ていく自信がつく。
自家製麺なので、輸入ものと地元
産の価格差が、二三割程度なら対応
が可能、と考える中西さんは、
「採算的にも、ラーメン一杯が六百
円程度ならやっているとけるんじゃない
か。ハルユタカの麺を使ってみた
い」という店が増えてほしい」
と、今後の展開に期待を寄せた。

推進協議会では今後、飲食店にハ
ルユタカ製品のメニューを採用する
よう促すとともに、小麦粉に町民選
元価格を設定して加工品づくりを助
けたり、PR費用を助成するなどの
支援策を講じていくという。

「麦チエン」では、町内のラーメン店
での地場産小麦の活用をめざす一方
で、土産用の乾麺やパスタ、パン、
菓子、ピザ、肉まんの商品開発、一
般家庭への小麦粉の小売りといった
テーマを設定し、町内外の加工業者
への開発依頼を進めている。

九月下旬、まつりイベントの会場
で、ハルユタカを使った麺や菓子類
の試作品コーナーがにぎわった。麦
チエン推進協議会がラーメンについ
てのアンケートを実施したところ、
「麺の太さ」「コシの強さ」「モチモチ
感」について、八割の人が「ちょうど



生産から加工・流通、消費までの関係者による「麦チエンネットワーク」も発足
(8月7日、札幌市内で)

**飲食店のメニューに加え
美深産小麦の普及を追求**

「麦チエン」では、町内のラーメン店
での地場産小麦の活用をめざす一方
で、土産用の乾麺やパスタ、パン、
菓子、ピザ、肉まんの商品開発、一
般家庭への小麦粉の小売りといった
テーマを設定し、町内外の加工業者
への開発依頼を進めている。

「地元産の小麦粉を普及させ、広く
知れ渡るようにしたい。今後は（環
境省の平成の名水百選に美深町か
ら選ばれた）仁宇布の冷水」を使っ
たラーメンなどができないかと期待
しています（戸堀さん）

同町での「麦チエン」は緒についた
ばかりだが、住民のなかに地産地消
の機運が少しづつ広がりを見せる。
小麦製品の販売を軌道に乗せること
かできるのかどうか——先進事例に
道内各地で同じような取りく

の評価を受けた。前出のイベントに
も試作品を提供し、製品としてやっ
ていく自信がつく。
自家製麺なので、輸入ものと地元
産の価格差が、二三割程度なら対応
が可能、と考える中西さんは、
「採算的にも、ラーメン一杯が六百
円程度ならやっているとけるんじゃない
か。ハルユタカの麺を使ってみた
い」という店が増えてほしい」
と、今後の展開に期待を寄せた。

推進協議会では今後、飲食店にハ
ルユタカ製品のメニューを採用する
よう促すとともに、小麦粉に町民選
元価格を設定して加工品づくりを助
けたり、PR費用を助成するなどの
支援策を講じていくという。

「麦チエン」では、町内のラーメン店
での地場産小麦の活用をめざす一方
で、土産用の乾麺やパスタ、パン、
菓子、ピザ、肉まんの商品開発、一
般家庭への小麦粉の小売りといった
テーマを設定し、町内外の加工業者
への開発依頼を進めている。

九月下旬、まつりイベントの会場
で、ハルユタカを使った麺や菓子類
の試作品コーナーがにぎわった。麦
チエン推進協議会がラーメンについ
てのアンケートを実施したところ、
「麺の太さ」「コシの強さ」「モチモチ
感」について、八割の人が「ちょうど

いい」と答え、商品化に期待するとい
う声が多かった。
「不安定な小麦粉の価格が安定すれ
ば、うちのラーメンすべてに地元産
小麦を使うことも可能でしょう。近
く、店のメニューに、ハルユタカラ
ーメンを加えたい」
と意欲を見せるのは、創業から五
十年を迎える、むつみ食堂を経営
する中西幸さん（58年、中頓別町
生まれ）。美深町内の飲食店で唯、
自家製麺を手がけている。

「不安定な小麦粉の価格が安定すれ
ば、うちのラーメンすべてに地元産
小麦を使うことも可能でしょう。近
く、店のメニューに、ハルユタカラ
ーメンを加えたい」
と意欲を見せるのは、創業から五
十年を迎える、むつみ食堂を経営
する中西幸さん（58年、中頓別町
生まれ）。美深町内の飲食店で唯、
自家製麺を手がけている。

「地元産の小麦粉を普及させ、広く
知れ渡るようにしたい。今後は（環
境省の平成の名水百選に美深町か
ら選ばれた）仁宇布の冷水」を使っ
たラーメンなどができないかと期待
しています（戸堀さん）

同町での「麦チエン」は緒についた
ばかりだが、住民のなかに地産地消
の機運が少しづつ広がりを見せる。
小麦製品の販売を軌道に乗せること
かできるのかどうか——先進事例に
道内各地で同じような取りく

の評価を受けた。前出のイベントに
も試作品を提供し、製品としてやっ
ていく自信がつく。
自家製麺なので、輸入ものと地元
産の価格差が、二三割程度なら対応
が可能、と考える中西さんは、
「採算的にも、ラーメン一杯が六百
円程度ならやっているとけるんじゃない
か。ハルユタカの麺を使ってみた
い」という店が増えてほしい」
と、今後の展開に期待を寄せた。

推進協議会では今後、飲食店にハ
ルユタカ製品のメニューを採用する
よう促すとともに、小麦粉に町民選
元価格を設定して加工品づくりを助
けたり、PR費用を助成するなどの
支援策を講じていくという。

「麦チエン」では、町内のラーメン店
での地場産小麦の活用をめざす一方
で、土産用の乾麺やパスタ、パン、
菓子、ピザ、肉まんの商品開発、一
般家庭への小麦粉の小売りといった
テーマを設定し、町内外の加工業者
への開発依頼を進めている。

九月下旬、まつりイベントの会場
で、ハルユタカを使った麺や菓子類
の試作品コーナーがにぎわった。麦
チエン推進協議会がラーメンについ
てのアンケートを実施したところ、
「麺の太さ」「コシの強さ」「モチモチ
感」について、八割の人が「ちょうど

いい」と答え、商品化に期待するとい
う声が多かった。
「不安定な小麦粉の価格が安定すれ
ば、うちのラーメンすべてに地元産
小麦を使うことも可能でしょう。近
く、店のメニューに、ハルユタカラ
ーメンを加えたい」
と意欲を見せるのは、創業から五
十年を迎える、むつみ食堂を経営
する中西幸さん（58年、中頓別町
生まれ）。美深町内の飲食店で唯、
自家製麺を手がけている。

「不安定な小麦粉の価格が安定すれ
ば、うちのラーメンすべてに地元産
小麦を使うことも可能でしょう。近
く、店のメニューに、ハルユタカラ
ーメンを加えたい」
と意欲を見せるのは、創業から五
十年を迎える、むつみ食堂を経営
する中西幸さん（58年、中頓別町
生まれ）。美深町内の飲食店で唯、
自家製麺を手がけている。

「地元産の小麦粉を普及させ、広く
知れ渡るようにしたい。今後は（環
境省の平成の名水百選に美深町か
ら選ばれた）仁宇布の冷水」を使っ
たラーメンなどができないかと期待
しています（戸堀さん）

同町での「麦チエン」は緒についた
ばかりだが、住民のなかに地産地消
の機運が少しづつ広がりを見せる。
小麦製品の販売を軌道に乗せること
かできるのかどうか——先進事例に
道内各地で同じような取りく

の評価を受けた。前出のイベントに
も試作品を提供し、製品としてやっ
ていく自信がつく。
自家製麺なので、輸入ものと地元
産の価格差が、二三割程度なら対応
が可能、と考える中西さんは、
「採算的にも、ラーメン一杯が六百
円程度ならやっているとけるんじゃない
か。ハルユタカの麺を使ってみた
い」という店が増えてほしい」
と、今後の展開に期待を寄せた。

推進協議会では今後、飲食店にハ
ルユタカ製品のメニューを採用する
よう促すとともに、小麦粉に町民選
元価格を設定して加工品づくりを助
けたり、PR費用を助成するなどの
支援策を講じていくという。

「麦チエン」では、町内のラーメン店
での地場産小麦の活用をめざす一方
で、土産用の乾麺やパスタ、パン、
菓子、ピザ、肉まんの商品開発、一
般家庭への小麦粉の小売りといった
テーマを設定し、町内外の加工業者
への開発依頼を進めている。

九月下旬、まつりイベントの会場
で、ハルユタカを使った麺や菓子類
の試作品コーナーがにぎわった。麦
チエン推進協議会がラーメンについ
てのアンケートを実施したところ、
「麺の太さ」「コシの強さ」「モチモチ
感」について、八割の人が「ちょうど

いい」と答え、商品化に期待するとい
う声が多かった。
「不安定な小麦粉の価格が安定すれ
ば、うちのラーメンすべてに地元産
小麦を使うことも可能でしょう。近
く、店のメニューに、ハルユタカラ
ーメンを加えたい」
と意欲を見せるのは、創業から五
十年を迎える、むつみ食堂を経営
する中西幸さん（58年、中頓別町
生まれ）。美深町内の飲食店で唯、
自家製麺を手がけている。

「不安定な小麦粉の価格が安定すれ
ば、うちのラーメンすべてに地元産
小麦を使うことも可能でしょう。近
く、店のメニューに、ハルユタカラ
ーメンを加えたい」
と意欲を見せるのは、創業から五
十年を迎える、むつみ食堂を経営
する中西幸さん（58年、中頓別町
生まれ）。美深町内の飲食店で唯、
自家製麺を手がけている。