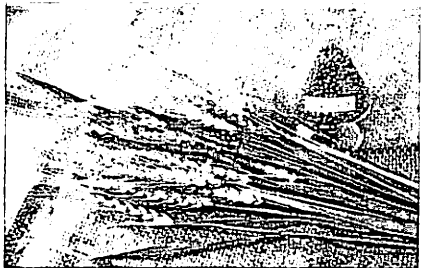




連載第 83 回

「麦チエン」の課題(その2) ——「麦の里」を創った江別に学ぶ——

道産小麦をブランド化するには、生産から流通、加工、販売に至るシステムづくりが欠かせない。全道一の「ハルユタカ」産地になった江別市では、麦にかかわる団体が連携して栽培・加工技術の確立や販路の開拓を推進するグループを立ち上げ、地元産100%の新しい麵製品も開発した。江別の地で「麦の里」づくりを担ってきた人たちの思いや実践を紹介しながら、「麦チエン」を全道各地に広げていくときのポイントを探ってみた。



一時は「幻の小麦」とまで呼ばれた、ハンや中粒粒に適した「ハルユタカ」

「江別小麦めん」を使ったメニュー「生ハムショットカーリク」(市民会館のレストラン「マキシトル」で)

生産から販売までを地域で完結 『ハルユタカ』軸にブランド化へ

道都・札幌の隣に位置し、市街地からそう遠くないところに田園風景が広がる江別市。ここは、市場ニーズに合った小麦を栽培する一方、生産から販売までを地元で完結する独自のシステムを創った、「麦チエン」のモデルともいえる地域だ。

気や希少価値のある小麦の安定生産と需要先の開拓を進め、立場の違い入たちがさまざまな交流を積み重ねるなかで、市民に愛される「江別ブランド」の確立をめざしていく。五年前には、ラーメン以外の食べ方もできる「江別小麦めん」の販売がスタート。食育や学校給食にも地元産の小麦や麺が活用されるように

なった。小麦の収穫後に緑肥用のヒマワリを植え、大豆、野菜の栽培へと輪作を進めつつ、生産された大豆を加工・販売していく。小麦と大豆をセットにしたプロジェクトも始まっている。

「小麦のブランド化には、生産から集荷、調整、製粉、加工、消費者へとつながりシステムを鮮明にすることが欠かせない。物事を長くや

ると独りよがりになりやすく、競争力がつきません。でも、麦の会では、世の中にどんな風が吹いているのか? を常に考え、同じ土俵でメンバーが意見を戦わせながら共通認識を得ようとしてきました」

と、同会の仕掛け人の一人で江別製粉(常務の佐久間良博さん(1950年、砂川生まれ)が話す。

その歩みを振り返ると、地道な実践を積み重ねつつ、江別の地で「麦

の里」を創り上げた人たちの熱い思いが伝わってくる。

初冬まき栽培を実現して『ハルユタカ』産地を創る

かつて米の単作地帯だった江別では、水田の減反にともなう転作作物の柱として小麦が作付けされてきた。鳥取県から人植した屯田兵の子孫で「江別麦の会」会長の片岡弘正さん(44年、江別生まれ)は、小麦づくりを始めてから三十年近いキャリアの持ち主。タンパク質の含有量が多く、味わい深い風味があることから、パンの原料として人気が高い「ハルユタカ」にほれ込んでいた。

春まき小麦のハルユタカは八七年に品種登録された。国産小麦でパンを焼きたい」という消費者や実需者の期待に応える品種であり、江別でもすぐに栽培が始まる。

「ハルユタカのペーパーポット(紙筒)栽培に取りくんではしい」

と、江別製粉から農協の畑作部会に依頼があった。部会役員だった片岡さんは、仲間とともに栽培を試み、良質の小麦を収穫する。しかし、畑に種子を蒔くやり方に比べ育苗コストなどが高つくき、大面積の畑には

適さない。稲の育苗時期と作業が重なり、三年ほどでやめた。

ハルユタカは病気にかなりやすく、収穫時期の八月上旬には雨に遭って穂発芽を起し、商品価値が下がることが多かった。そのため、農家からは敬遠され、幻の小麦と呼ばれるようになっていく。

そんなとき、片岡さんは秋まき小麦を収穫するためにコンバインに乗り込む。運転席から眺めていると、穂先に長いヒゲをつけた小麦が見える。前の年にこぼれ落ちたハルユタカの種子が越冬して育つたものだ。春まきしたものに比べると、穂も粒も一回りほど大きい。

「雪の降る前にハルユタカを播種してはどうか」と片岡さんは考えた。地元での農業改良普及センターに相談すると、深川市内で試験栽培したことがあると分かり、さっそく資料を入手。そして、根雪になる直前に春まき小麦を播種して越冬させる。「初冬まき栽培」に挑戦していく。今から十五年あまり前、九〇年代半ばまでの話である。

当初は五戸ほどで初冬まきに取りくむが、うまくいったのは、戸だけ周囲からは「やめたほうがいい」と言

小麦フェスタ2006 in 江別

～小麦はつなぐよ！人を、地域を～



小麦にかかわるイベントも盛ん。2006年の「小麦フェスタ」では、江別市内の子どもたちがステージに登場。「ご当地小麦屋台村」を設け、道内各地の小麦を使ったラーメンを提供した(写真提供/佃菊水)

品種が八割強を占める。生産農家や「麦の会」などの取りくみによって、市場や消費者のニーズに応える品種構成が実現し、独自性のある小麦産地が形成されたのである。

**小ロットのプラント造り
「麦の会」支えた製粉会社**

里づくりには江別製粉(安孫子雄社長・資本金7600万円)が中心的な役割を果たしてきた。

戦後もない一九四八年に創業した同社は、九〇年代初めに「北海道小麦一〇〇%商品シリーズ」の販売を始めており、「麦チェン」の草分け的な存在といえる。

(減反政策が始まった)昭和四十年代後半に道産小麦の作付けが増え、北海道の麦は評判が悪く、バカにされた。じゃ、うち単独で道産小麦を使ってみよう、と考えるなかで、ハルユタカが登場してきたんです。

こう述懐する安孫子社長は、日本甜菜製糖(株)の役員が開発した麦のペーパーボット栽培を手伝うなかで、八〇年代後半には現場で小麦の生産者とも出会っていた。

「小麦のブランド化にはフードシステムが欠かせない」と話す江別製粉常務の佐久間良博さん



チェルノブイリ原発事故が起き、食の安全に対する関心が高まる。国内小麦を扱っているという話を聞きつけた消費者との交流を重ねた。家庭向け小麦粉を扱う本州の実需者もハルユタカを高く評価してくれた。

「そんななかで、これまでの営業パターンと違う世界があると気づいたんです。ハルユタカが消滅の危機におちいったとき、実際に粉を使ってくれたお母さんたちの力が大きかったです。生産者も理解してくれて、この小麦はシンボリックな存在になりましたね(安孫子社長)。

こうして同社は、ハルユタカなどの道産小麦を扱う製粉メーカーとしての評価を高めていく。

が、江別の自社工場での製粉するには一回あたり最低、二十五トンの原料が必要で、小ロットの需要には対応できない。石臼挽きの製粉は可能だが、灰分が多く、黒っぽい粉になってしまう。そこで、小型の製粉プラントを開発することにした。

「大きなプラントに準じたものを作ることで、小さくても高品質の粉をとろう、と考えました。これは粉屋の意地ですよ」

と、安孫子社長が力を込める。

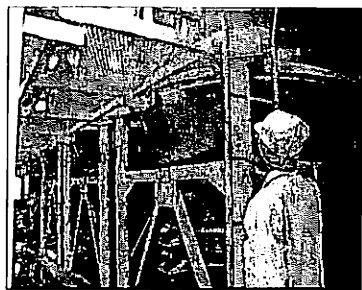
着想から五年ほどかけて試行錯誤をくり返した。〇四年には小型プラント「F-ship」が完成。このプラントを使うことで、原料小麦五百キロ、一トン単位の少量製粉ができるようになり、産地限定の「地粉」を商品化する道が開けたのである。

現在、道内の三十市町村ほどから小型プラントによる製粉の注文がある。食の問題に関わるグループや研究機関などからの

注文も舞い込む。自分の畑から収穫した小麦をこのプラントで挽いてもいい、粉の販売を始める市内の農家も現れた。江別製粉の試みによって、小麦の産地地消の輪が少しずつ広がっている。

**地域の連携で商品を開発
「江別小麦めん」が誕生へ**

地元ブランドづくりを通じて産業振興をめざす「江別経済ネットワーク」は〇三年、「ラーメン部会」を発足させた。ラーメンの味を競う開放のテレビ番組で江別産小麦の麺を使った札幌の店が優勝したのをきっかけに、商品づくりの機運が高まってきたのである。



江別製粉が5年がかりで開発した小型プラント「F-ship」

「ハルユタカ」にほれ込み、初冬まき栽培を成功させた片岡弘正さん



結び、江別麦の「会」が誕生した。秋まき小麦の「ホロシリ」の有効活用と需要拡大をめざして活動をスタート。初代会長の一人で江別農協専務理事(当時)の上出政嘉さんは「大産地の十

われたが、ちゃんと収量は確保できたので大丈夫だと思った。

やがて、小麦農家に普及が進み、栽培技術も確立した。江別のハルユタカは、二〇〇三年産分からすべて初冬まきに代わった。片岡さんたちの実践が小麦づくりのやり方を変えたのだ。初冬まき栽培の技術は今、全道各地に広がっている。

**「麦の会」には多彩な人材
ニーズに応え品種を構成**

片岡さんらの実践が続いていた九八年、市内で開かれた「全国焼き菓子コンペ」をきっかけに農協や市道の農業関係機関、酪農学園大学、江別製粉など産学官の八団体が手を

追求すべきだ」という考え方の持ち主だった。

同会の目的は、栽培・加工技術の確立や販路の開拓にある。特色のある小麦づくりに向けて先進地の視察や市場調査に取り組み、適した小麦粉の条件について学んでいく。九九年には、秋まき小麦の「ホロシリ」と「ホクシン」をブレンドした粉を原料に、香川県小豆島の製粉業者と提携して素麺を共同開発した。

〇二年になると、市内の企業・大学・研究機関などの関係者や市民が個人参加する「江別経済ネットワーク」も発足し、「麦の会」と車の両輪で

動くようになっていく。

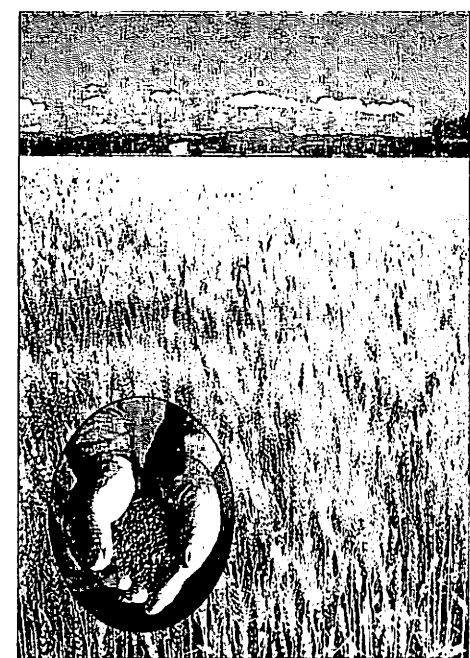
(両者は)人がキーワードになった集まり。次々に人材が現れた」と、江別製粉の佐久間さんが話す。

「江別はかつて北海道の中心だった。文化論や産業論には根拠が必要であり、小麦による地域おこしにもそうした問題意識を入れるべきだ」

市内の郷土史家・高田寛司さんがそんな持論を展開した。市農業振興課の幹部や教育部長、レンガの町づくり「に取り組み職員など、市役所の物好き連中(佐久間さん)が力を貸し、企画書の作成や予算の獲得など

に奔走。農業改良普及センターの職員が技術面を支える——いろいろな有能な人材が「麦の会」を創るために動いたようだ。

〇一年には、市内の米と小麦の作付面積が逆転した。現在、小麦は千八百ヘクタール弱、栽培している四品種のうちハルユタカが三分の一を占める(〇八年の数値)。全道的にはうどんの原料になる中力系のホクシンが生産量の九割強に上るが、江別では二割強にすぎない。逆にハルユタカや存よ恋、ホロシリといったパタンや中華麺、パスタに向く強力系の

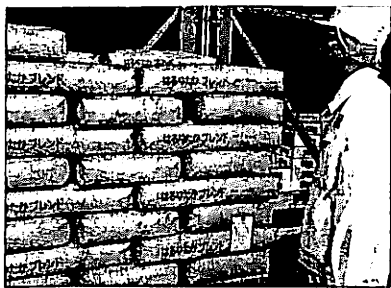


江別市内に広がるハルユタカのほ場と調整後の粒(提供/佃菊水)

を追随するところもある。食育の一環として、最後は子どもたちが「江別小麦めん」を作って食べる。

江別産小麦で作ったパンは年に八回、小麦めん「ラーメンサラダ」は同六回、学校給食に登場する。市内のスーパーなど十六店で、江別小麦めんが販売され、十ほどの飲食店のメニューにも載っている（夏期限定品が多いらしい）。

「江別小麦の会の誕生から十年余りの歳月が流れ、小麦による地域おこしは軌道に乗った。その取りくみが成功した秘訣は、人と人とをつなぐネットワークを創り、それがうまく動いたことに尽きるようだ。」



製粉を終え、出荷を待つハルユタカ製品

「生産者や製粉会社の試行錯誤、地域で動いて新しい麺をつくる——江別のハルユタカには物語がある。次々に人材が現れ、仕上げに菊水が入ってきた。この会は、人がキーワードになってきた集まりです」と、江別製粉の佐久間さんが説明する。会長の片岡さんは、「営利目的で入会するケースもありますが、そうした人たちは自然に離れていく。わたしは、来る者は拒まず」で栽培技術を教え、どこにでも講習に出向いてきました。自分だけ良くてはダメ。地域が協力して取りくまないと、品質のいいものはいけませんよ。」

ときつぱり言い切り、今後もハルユタカを中心に栽培していく。

「ジャガイモの男爵は百年以上も続いている品種（試作段階から）三十一年近い歴史があるハルユタカもそうなりたい（片岡さん）」

課題もある。生産農家に技術格差があるため、「小麦の会」は来年、栽培技術の勉強会を開き、安定生産をめざして研鑽



「北海道食の自給ネットワーク」は小麦トラストに取り組む。江別市内で小麦の刈り取り体験も（02年7月）

を深めていく。

不況の影響もあってか、最近では数キロ単位で小麦粉を購入し、家庭内で消費する人が増えているという。「藤丸デパート（帯広）の地下では五キロ袋、東京の専門店ではその半分の量の袋がよく売れている。関東や中京、近畿、四国などの間屋が全国に向けて小麦粉のネット販売をする風潮もある。お客さんが選ぶ時代になつていきます（江別製粉の話）」

全道の小麦生産量に占める江別市の比率は、二%未満と少ない。が、関係者のネットワークを築き、地産地消を進めつつ、良質の小麦粉を求める消費者の心をしっかりとつかんだ。江別製粉の安孫子社長は、道の「小麦

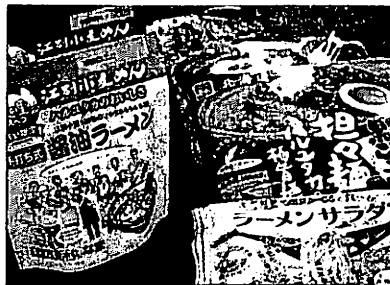
チェン」の取りくみに対して、「地元食の食材を使う」という意識になり、道産小麦に代えたことで、「美味しかったね」と言えるようにならないと意味がありません。そこがポイントになるでしょう」と指摘する。

地場の小麦を自由に流通させることができない制度上の矛盾点を解消しつつ、「道産小麦は美味しい」と心の底から言えるようになるかどうか——「小麦チェン」の成否はそのあたりが決め手になりそうだ。

■「江別小麦の会（事務局）」
江別市高砂町6番地 江別市役所経済部農業振興課
TEL 011・381・1025
FAX 011・381・1072

■江別製粉株式会社
江別市緑町東3丁目91番地
TEL 011・383・2311
FAX 011・383・2315
<http://haruyutaka.com/index.php>

■株式会社菊水
江別市工業町19番地の6
TEL 011・383・7905
FAX 011・385・1450
<http://www.kikusui-tel.co.jp/>



地域の連携によって開発した「江別小麦めん」。5割以上のハルユタカを使い、モチモチ感と小麦らしい甘みがある

「江別製粉と大手製麺業者の側菊水小川信夫社長、資本金1・8億円）が市内の生産農家や大学、研究機関、そして市民や行政と地域連携し、新製品の開発を進めた。ラーメン部会での試食をへて、〇四年春にはハルユタカとホロシリをブレンドした「江別小麦めん」が誕生した。モチモチ感と小麦らしい甘みがあるのが特色だ。つけ麺やパスタ風、サラダ風にして食べることもできるので、ラーメンではなく「小麦めん」と名付けられた。

配給小麦粉の製麺加工場として下川町で創業した菊水は、七三年に江別市内に本社工場を移転し、数々の

ヒット商品を全国の食卓に届けてきた（現在は生産生産量で国内第四位のシェア）。江別小麦めんの開発にあたり、本社工場内に専用の「製工房」を設置。経済ネットの会員も交えて試作をくり返した。

同社商品事業部商品開発グループ長の上野浩樹さんは、「讃岐うどんの製造方法をベースに考え、オリジナル版の製麺機をメーカーに特注しました。内部の羽根が手ごねのようにゆっくり回るミキサーを使い、「江別小麦めん」を製造しています。高速ミキサーだと麺がパサパサしますが、手打ち式にすることで粘弾性の高い麺ができる」と、手づくり感にこだわった製麺方法を説明する。その年によって小麦粉のブレンド割合は変わるが、常にハルユタカが五割以上になるように江別製粉が調整してきた。

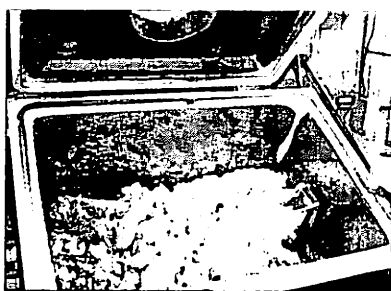
現在、手打ち式の商品（一人前170・200円・税抜き）と通常製麺の商品（一人前450円・同）を三品目ずつ製造中。「麦の里・江別」を強調して前者は地元を中心に販売し、後者を通じて道産（江別産ハルユタカを含む）をアピールする。菊水では、年間約一億四千万食の

各種麺類を生産している。そのうち江別産小麦を使った麺は二百八十万食。〇四年のスタート時には百万食だったから、五年間で大きく売り上げを伸ばしたことになる。

「地域の企業として、原材料に道産素材を積極的に使おうというのが当社の経営方針。それが地域貢献になると考えています（上野さん）」

市によると、「江別小麦めん」のブランド化によって、〇四年度から三カ年で約二億八千万円（設備投資を含む）の経済波及効果があったという。製麺のベテランを再雇用して技術の保存・継承に努めるなど、雇用の機会をつくる効果も得られた。

市内の小学校には、総合学習のなかで、畑から食卓までの小麦の流れ



手ごねのようにゆっくり回るミキサーを使い、「江別小麦めん」を造る（提供/側菊水）

市内で限定販売する江別小麦めんのパッケージには、地元食の農業について勉強した小学生たちが描いた小麦の絵が描かれている。子どもたちが会社見学に訪れることもある地元食の小麦を使った麺づくりは、地域の産業に対する理解を促し、市民のつながりを強めていくきっかけにもなっているようだ。

学校給食や食育にも波及消費者の支持が決め手に

江別市農業振興課主任の白戸麻衣さんは昨年、栄養関係の大学を卒業して市役所に就職した。採用試験にあたって町のことを調べたが、一番興味があったのは「江別小麦めん」の取りくみ。現在は「江別小麦の会」の事務局も担当する。

「市民から、「江別の小麦のことを教えてほしい」という要望があり、関心が高まっていることを実感します。中学生が壁新聞のテーマに小麦を扱うことも多く、記者として市役所やメーカーで話を聴いたりして、熱心に取材していますね」

と、白戸さんは楽しそうに話した。