

“農と食” 北の大地から

連載第2回

「小麦トラスト」で
作り・食べ支える

北海道では飼料作物に次ぐ作付け面積がある小麦を使った食品は数多く、毎日の食卓には欠かせない存在になっているが、日本の自給率は10%台と低い。そんな状況に一石を投じ、北海道農業の活性化にもつなげよう——と今年、「小麦トラスト」の活動が始まった。生産者や農協、食品加工業者、消費者が参加して「顔の見える関係」を創ろうとする取り組みを紹介する。



ルポライター
滝川 康治

小麦畑で刈り取り うどん作りも体験

秋まき小麦の畑が黄金色に染まった
七月中旬、刈り取り作業からうどん作りまで体験できる「小麦をまるごと楽しもう」ツアーが行なわれた。バスに乗りこんだ参加者は、札幌とその近郊、岩見沢、浦河、幌加内などから四十人ほど。この日は土曜とあつて、子どもたちの姿も目立つ。訪問先は江別・美唄市内の農場や関連施設である。

「農家と知り合いになって小麦を直接仕入れ、ゆくゆくは自分のパンを作れるといい。息子にも自然食の体験をさせてみたい」
「定年退職したけれど、土が好きなので参加しました」
「わたしたちが新規就農した土地は（気象条件がきびしく）小麦ができないので、生産現場を見なかった」
車中では、ツアーに参加した理由が話される。クイズを交えながら小麦について解説するのは、道立中央農業試験場の佐藤導謙さんである。

秋まき小麦の畑が黄金色に染まった七月中旬、刈り取り作業からうどん作りまで体験できる「小麦をまるごと楽しもう」ツアーが行なわれた。バスに乗りこんだ参加者は、札幌とその近郊、岩見沢、浦河、幌加内などから四十人ほど。この日は土曜とあつて、子どもたちの姿も目立つ。訪問先は江別・美唄市内の農場や関連施設である。

「農家と知り合いになって小麦を直接仕入れ、ゆくゆくは自分のパンを作れるといい。息子にも自然食の体験をさせてみたい」
「定年退職したけれど、土が好きなので参加しました」
「わたしたちが新規就農した土地は（気象条件がきびしく）小麦ができないので、生産現場を見なかった」
車中では、ツアーに参加した理由が話される。クイズを交えながら小麦について解説するのは、道立中央農業試験場の佐藤導謙さんである。

集荷施設のなかで開かれた「小麦トラスト」の交流会（写真右、美唄市峰延で、江別市内の小麦畑では農家会員の案内で見学会などが行なわれた（写真左））

提供した新鮮な野菜などがテーブルにとろろ狭しと並んだ。
美唄では生産者と交流会や施設見学
次の訪問先は美唄市峰延地区の小麦の集荷施設。JA峰延管内にある二カ所の集荷施設のひとつで、十五戸がトラスト用の小麦を生産している。
ここでは、施設のような大型コンバインを見学し、生産農家との交流会も開かれた。参加者からは、
「宮島沼にやってくるマガンの食害状況や対策はどうなっているのか」
「小麦の良し悪しの違いを知りたい」
「今後、ライ麦の生産は増えるのか」
といった質問が出され、農家や農協職員が丁寧に説明していたが、時間不足もあつて議論を深めていく作業はこれからの宿題になった。

“農場から食卓”までの 新たな関係 づくりを探る

このツアーを主催した北海道食の自給ネットワーク（三田村雅人代表。以下、食の自給ネットワークと略）は今年から、生産者や農協・加工メーカー・消費者が会員になって道産小麦を作り・食べ支える「小麦トラスト」の活動を始めている。こうした小麦をテーマにした試みは北海道が初めてだという。



農家会員の待つ江別市内の小麦畑にバスが到着し、ここで栽培されている品種の名前や管理のやり方などについて説明を受ける。

そして、そろそろ収穫期を迎えた秋まき小麦を鎌で刈り取り、年代物の小さな脱穀機やミニチュアの千羽ごきを使って脱穀体験を楽しんだ。昔の石臼が登場して小麦を挽くコーナーもあつて、子どもたちは興味津々。「すごい」「おもしろい」「麦が脱穀されてきれいになるね」と、親子ではしゃぐ人もいる。

さらに、留萌市内で製麺業を営んでいる仲田尊美・隆彦さん親子（メーカー会員）の指導を受けながら、参加者たちがうどん作りに挑戦。原料は江別製粉（同）で加工した小麦粉を使う。昼食時には、幅は不揃いだがコシのある出来たてのうどんや、会員の農家が

さらに、留萌市内で製麺業を営んでいる仲田尊美・隆彦さん親子（メーカー会員）の指導を受けながら、参加者たちがうどん作りに挑戦。原料は江別製粉（同）で加工した小麦粉を使う。昼食時には、幅は不揃いだがコシのある出来たてのうどんや、会員の農家が

交流会のあとで、この集荷施設の組合長をつとめる石川利雄さんに小麦トラストについて聞いてみると、
「緊張気味ですが、今後に期待もしています。消費者の皆さんに現場のことを知ってもらえるし、これまでとは別



秋まき小麦・ホクシンの刈り取り体験も楽しんだ

年一万二千円の会費を払うと、ファミリーなどの情報が届き、十一月から二月までの四カ月間、パンやラーメン、手延べめん、生パスタ、小麦粉、菓子類などの小麦製品が毎月一回宅配される。このほかにも、前出のツアーや見学会、パン作り講習会などの催しもある(参加費は別途)。

会員になった生産者や加工業者は、自分たちの作った製品を食べる消費者になる。これが、この活動のユニークなところだ。みんなが参加して「作り支える」「食べ支える」、そして「顔の見える関係」を創っていくことが、小麦トラストが掲げる目標である。

戸時代中期の天明年間(1812-1838)に試作されたのが始まりで、明治時代になると開拓使の官園に欧米の品種が導入された。道田が進んだ大正期には、道央以南だった主産地が空知や上川、網走へとおしやられた。

そして、戦時増産体制下の一九四六年ころには作付け面積が三万ヘクタールと大きく増えたものの、戦後の高度経済成長期になると外国産小麦との価格・品質競争にさらされて、七三年には七千七百ヘクタールにまで落ちこんだ(以上、前出の中央農試・佐藤さんの作成資料による)。

日本一の産地だが 自給率は10%台

ここで道産小麦をめぐる状況を大まかにみておこう。

北海道での小麦づくりの歴史は、江戸時代中期の天明年間(1812-1838)に試作されたのが始まりで、明治時代になると開拓使の官園に欧米の品種が導入された。道田が進んだ大正期には、道央以南だった主産地が空知や上川、網走へとおしやられた。

そして、戦時増産体制下の一九四六年ころには作付け面積が三万ヘクタール

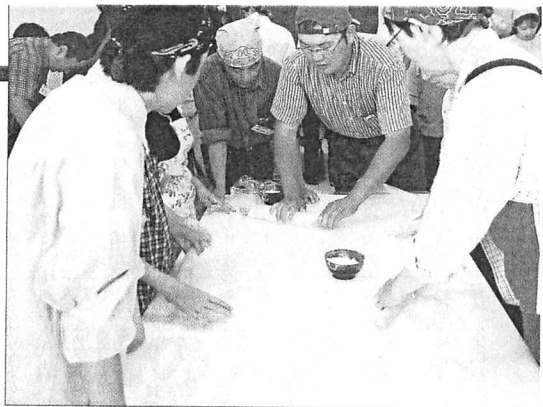
の角度から小麦を作るきっかけになっていけばいいですね」といって答えが返り、活動に対する期待感が伝わってきた。

毎日のように小麦製品を食べたり製造していても農場の実態には疎い消費者や加工業者、逆に自分たちの農産物の最終ユーザーのことで思いが及ばなかった農家——そうした立場の異なる人たちが、いま「小麦トラスト」を通じて新しい関係を創るために動きだした。同行取材をしてみると、そのことがよく分かった。

この種の取りくみには先例がなく、札幌周辺のアスパラ農家や牧場へ「生産地交流ツアー」に出むいたり、農と食をテーマにしたフォーラムの開催や学校給食の現状調査などと、手探りで動いてきた。一昨年から、会員の畑で大豆を栽培して、見学や作業体験、製品の提供などを行なう「大豆トラスト」に着手。こちらは九十人近い消費者が参加している。



2000年から始めた「大豆トラスト」の農場見学(食の自給ネット提供)



地元産の小麦粉を使ってうどん作りに挑戦し、試食するプログラム

自給率の向上と 農業活性化めざす

食の自給ネットは、一九九六年から三年間つづいた全国的なイベント「いのちのまつり」の北海道実行委員会を発展的に解消し、年間を通した取りくみをすすめるために一九九九年に誕生した非営利の市民団体である。活動の目的は「食料自給率の向上」「北海道農業の活性化」の二つ。

道内外の農家や消費者百八十人ほどに加えて、生活クラブ生協やサツラク農協、有機農産物の流通に携わるポラン広場、製粉業者、パンや麺類などの製造業者らが参加しており、「農場から食卓まで」を網羅した会員構成になっている。

「遭厄子組み換え作物の問題をきっかけに全国各地で大豆トラストの活動が始まったんですが、北海道は大豆の大地で品質も高い。そこで、わたしたちが地元の大豆を買い支えよう」という主旨で始めました。遠く離れている生産者と消費者の距離を縮めたいし、道産のものを見直すことになれば一成功かな、と思いますね」

食の自給ネット事務局 長の大熊久美子さんが、活動の狙いをこう話す。

加工業者や農業者 にも広がる期待感

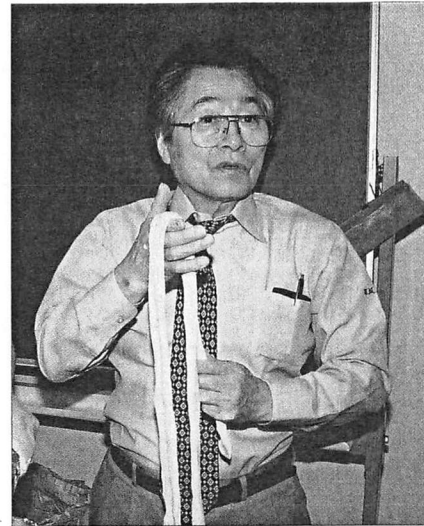
「北海道の農産物の基盤は米と麦、それに澱粉(パレイショ)の三つだと思ふ。わたしは低農薬で栽培されている

道産の小麦にこだわって、製麺業を続けてきました」

と話すのは、冒頭のうどん作り体験で講師役をつとめた、フタバ製麺を経営する仲田尊美さん（1930年生まれ）である。この道四十二年のベテランで、苦勞を重ねて技術を磨いた手延べ麵づくりが三十年になる。

仲田さんはこれまでに、道産のチホク小麦を主体にして手延べ麵を製造したり、ハルユタカを使った「地粉ラーメン」を商品化して留萌支庁で試食会を開くなど、道産小麦の良さを消費者にアピールしてきた。

が、小麦を飯の種にしなから、生産



会員宅に手延べ麵を供給するフタバ製麵の仲田さん会員の一だ

言ずつメッセ
「自分で作っ
た小麦を食べ
たことがない
が、これを機
においしい小
麦を作るよう
がんばりた
い」
「これから麦に

顔の見える関係へ 独自の栽培基準も

「いのちのまつり」から数えて六年、食の自給ネットを支えてきた事務局局長の大熊さんは、会員たちに「市民運動として参加すること」を呼びかけてきたが、こんな手応えを感じている。

「初めは「俺たちの作った小麦が食べられるのかなあ」と話していた生産者が、活動を楽しみにしてくれるようになったし、メーカーの人は「職人の腕

現場や製粉の実態などはよく分からなかった、という。以前から取引のあった江別製麵が「小麦トラスト」に加入しており、そのつながりで会員になった。準備段階の昨年からは、手延べのうどんや冷麦、そうめんなどを供給し、会員の食卓にのぼっている。

「小麦トラストは、ビジネスというよりも自分自身が勉強する場。このネットワークがみんなに周知されて大きくなり、道産メニエーが増えていくことを願っています」（仲田さん）

と語り、今後の活動に期待を寄せた。会員向け「ファームレター」には、各提携農家が栽培内容を紹介し、ひと

対し意識が変わるね。（購買）運動には女性の力が大きい」「喜んで食べてもらえるものを作っていかなきゃ！」
出荷後の行方に関心が薄かった人たちも、この活動に参加するなかで少しずつ意識が変わってきたようだ。そんな農家を積極的にバックアップする、JA道央野幌支所の岩田宏彦販売促進課長が活動に対する思いをこう話す。
「小麦の値段が高いか安いかわからないことじゃなく、この取りくみによって、安全なものを供給して喜んでもらえることが生産者の喜びや励みになる。生産者は現状の作付けを維持でき、消費者は顔の見える関係ができる——それが、こうした活動に向かった。（消費者側と）打ち合わせを重ねるうちに、おろそかになりがちな販売後の動きなどが見えてきた。農協としても、この活動の大切さを実感しています」

が試されるね」と言っていて、運動は双方方向のものだと実感しました」

大熊さんの今後の夢は、ゆるい階段を一歩ずつ上げるようにして、参加した消費者と生産者で独自の栽培基準を作ったり、品種も相談して決めていくようになること。そして、トラスト活動が道内各地で育ち、それぞれの産地で「顔の見える関係」が創れたらいい——と夢は広がる。

「北海道農業の現状だけをみると厳しいものがあるけれど、これからは健康と環境の時代。農業が農村の風景を支えているわけで、グリーンツーリズムを含めて農業の可能性を生かしていけるんじゃないですか」（大熊さん）
始まったばかりの「小麦トラスト」だが、立場を超えてさまざまな人たちが気軽に参加し、みずから体験しながら自給率を高めようとする等身大の試みは貴重だと思う。五年後、十年後の活動の広がりを楽しみだ。

※「北海道食の自給ネットワーク」の問い合わせ先…札幌市東区北15条東18丁目2-17（有）ワードエム内
電話 090・2818・5502

農場から食卓まで有機的につながる「小麦トラスト」の流れ

