



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年近い手延べ麺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、麺づくりを中心に関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。

“初冬まき”の普及で製麺に弾み 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麺

わたしが暮らす上川管内下川町の特産品の一つに「手延べ麺」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が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麺の業者が九軒。多くの人が専業でやっている。製造方法は同じだが、原料の小麦粉によつて、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つた商品も登場した。全製造量に占める②の比率は一〇%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、今年はどう

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、うちでは道産小麦一〇〇%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麺組合長の田畠寿彦さん(1958年、下川町生まれ)。道産小麦を使った製品は、これから伸びていくこ

とができる分野なのだろう。

減反政策きっかけに寒さ
を運手に町の将来を模索

手延べ麺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(1930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つた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麺の話題になった。減反政策が始まった時代である。「大阪以北には素麺の産地はないが、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。手延べ麺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麺を造る日々が続く。「麺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つた。

七九年、すでに江別市内で業界最



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



美深町では『ハルユタカ』の小麦粉の販売を開始。「麦チエン」の取り組みが進む

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

会社にブレンドの割合を聞き出す。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つた。(ビヤシリ粉)と名付け、下川の麺の原料にしていく。

「日本人的な舌は、麺にコシがあり、ツルツルした食感のあるオーストラ

確保は)実感としては難しい問題で
「手延べ麺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、いい麺を作る
楽しみが分かる職人がいないと産地
は伸びていかない。その土地でなければ
出来ないものを造れば、後継者は
はどんな現れますよ」
と、後進の人たちにエールを送る。

確保は)実感としては難しい問題で

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、

「手延べ麺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、いい麺を作る
楽しみが分かる職人がいないと産地
は伸びていかない。その土地でなければ
出来ないものを造れば、後継者は
はどんな現れますよ」
と、後進の人たちにエールを送る。

生産から消費に至る人が

連携して「麦チエン」始動

「手延べ麺の基礎を築いた倉本博さん。「北海道の寒さは有利」と力説



道産小麦100%で商品開発 ブランド化へ課題が山積

前出の田畠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つた。八年ほど前、町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

町の観光協会が主催する講演会に招かれた『北海道じゅらん』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で、よその小麦粉が原料ではもったいない」と指摘され、一念発起。手延べ麺に附加価値を持つようにとい立つた。

気が高い『ハルユタカ』への全面転換が進み、田畠さんは二年前に下川産小麦だけを使った手延べうどん『雪華舞』も商品化した(道産・下川産小麦の麺は、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300円+税/袋)といふこともあり、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『トドック』や、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『宗谷の塩』、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、成績を上げるようになった。

初冬まき小麦の『ホクシン』から、人

と、田畠さんが悩みを口にする。
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。

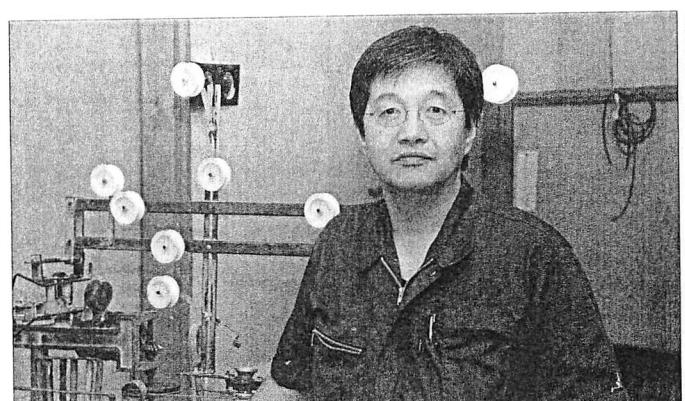
すべての業者が道産小麦で手延べ麺を造ると、もっとインパクトがあり、産業としての魅力も出てくる。でも、朝は早いし、(その日の気候条件に左右されるので)昼飯も決まつた時間に食べられません。(後継者の)

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、昨年起きた穀物需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、道は本年度から三ヵ年計画で「麦チエン」(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・販売に取り組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(09年度の事業費は1653万円)。

「麦チエン」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麺づくりに励む
田畠寿彦さん

最北のハルユタカ産地で 麺を中心としたモデル事業へ

地元産の『ハルユタカ』を使い、麺類を中心とした商品開発に取り組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。ほかに秋まき小麦が約四十五ヘクタールあつまき小麦が約四十五ヘクタールあつて、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、一昨年から全面

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

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%(07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、「〇六年には、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)のが実態だ。

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、道は本年度から三ヵ年計画で「麦チエン」(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・販売に取り組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(09年度の事業費は1653万円)。

「麦チエン」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

の評価を受けた。前出のイベントにも試作品を提供し、製品としてやつていく自信がつく。

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つていけるんじゃない。『ハルユタカ』の麺を使つてみたい」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、小麦粉に町民還元価格を設定して加工品づくりを薦めたり、PR費用を助成するなどの支援策を講じていくといふ。

「地元産の小麦粉を普及させ、広く知れるようにしたい。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」(戸根さん)

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ずつ広がりを見せる。小麦製品の販売を軌道に乗せることができのかどうか、先進事例に学び、道内各地で同じような取りく

みを重ねてきた人たちとの交流などを進め、核になる担い手をつくることが成否のカギを握るだろう。

政策面の見直しや異業種による交流も欠かせない

ロットの確保、品質の統一などの取り組みも重要となる。個人経営の食品事業者にとっては荷の重い仕事なので、周辺の人たちによる物心両面の協力が欠かせない。

寒さを逆手にとつて手延べ麺の産

道北の小さな町の取り組みを紹介してきたが、課題は山積している。

生産面では、四つの畑作物(麦、

大豆、ビート、でんぶん原料用馬鈴薯)を対象にした「品目横断的経営安定対策」(07年度から導入)の問題点

が挙げられる。當農規模や過去の生産実績、品質などによって助成金の支払額が決まるため、まだ小麦が栽培できる畠があるにもかかわらず、

大きく面積を増やせない。

「こうした問題点が解消され、もう

と生産性が上がると多くの農家が小

麦を作るようになる」

江別市には、農協や製粉会社、研

究機関などでつくる「江別麦の会」

(片岡弘正会長)がある。そこが核になつて「江別小麦めん」を開発し、市

内の飲食店やスーパー、学校給食で販売・消費する取り組みが軌道に

乗つた(詳細は次号で紹介)。同会の一員として「江別小麦めん」の製造部

門を手がける菊水の担当者は、「

「目の利益のことを考えず、いろ

んなことを言えるバカ者たちが集

まり、みんなで町を盛り上げよう」と

したからこそ江別は成功できた。行

せいなところだ。

「道産小麦100%の麺」のブランド化を追求するとき、担い手の育成や



「ハルユタカのラーメンを提供したい」と話す、むつみ食堂の中西忠幸さん



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。

九月上旬、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、商品化に期待する声が多かった。農家の意欲は高まっていますよ」十ヘクタールほどの小麦を栽培する一方、カボチャやピート、アスパラも手がける、同推進協議会長の戸梶昇さん(49年、美深町生まれ)はこう言つて胸を張る。天候不順のこの夏、道央圏などで収量減が著しかつたが、美深町では倒伏被害もほとんどなく、昨年をやや上回る収量があつた。品質も良かつたようだ。

「麦チエン」は品質のいい小麦を生産しないことは始まりません。農家の意欲は高まっていますよ」十ヘクタールほどの小麦を栽培する一方、カボチャやピート、アスパラも手がける、同推進協議会長の戸梶昇さん(49年、美深町生まれ)はこう言つて胸を張る。天候不順のこの夏、道央圏などで収量減が著しかつたが、美深町では倒伏被害もほとんどなく、昨年をやや上回る収量があつた。品質も良かつたようだ。

小麦を使ふことも可能でしょう。近くの店のメニューに『ハルユタカラーメン』を加えたい」小麦を使ふことは、創業から五年を迎える「むつみ食堂」を経営する中西忠幸さん(58年、中頓別町生まれ)。美深町内の飲食店で唯一、自家製麺を手がけている。

イベント会場では地粉を使った麺の試作品コーナーが登場
(提供/美深町麦チエン推進協議会)



数年前、道産の小麦粉だけでラーメンを試作したところ、色合いがいま一つだった。着色料を使わずに製麺しているので、白っぽくなるのが難点だったという。今年二月、町や農協などの担当者が、「地元産の小麦粉を使った試作品ができるので、ラーメンの試作品を」と意欲を見せるのは、創業から五年を迎える「むつみ食堂」を経営する中西忠幸さん(58年、中頓別町生まれ)。美深町内の飲食店で唯一、自家製麺を手がけている。