



“農と食” 北の大地から

連載第 88 回

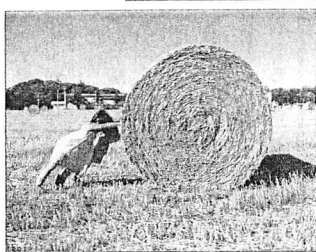
「麦チエン」の課題(その3)

—十勝発・パン屋&小麦農家の挑戦—

十勝地方は全国の小麦作付面積の4分の1を占める日本一の産地だが、生産される小麦のほとんどが首都圏などに送られて加工されるという、地産地消とは裏腹な悲しき実態がある。パン用小麦の需要は多いが、生産量はきわめて少ない。そんななか、十勝産小麦にこだわり、新しい分野に挑戦する若手経営者の取りくみが光る。麦畑から「十勝産100%」のパンを食べることまで体感できる施設をつくった帯広の老舗パン屋と、多品目栽培や小麦粉の販売、加工業者との提携を進める本別の農家を紹介しながら、「麦チエン」の課題を探った。



『麦音』には風車や水車、石臼を使って粉を挽く様子を見せるコーナーもある。(写真上)。小麦の多品目栽培に取りくむ畑では収穫後、子どもたちが麦稈ロールを押す(左下・提供/前田農産食品)



“小麦”で農場から食卓までを 結ぶ営みが大きな可能性を生む

「十勝産100%」を掲げた
麦畑もあるパン屋が人気

帯広市の中心部から南へ四キロほど行った稲田地区の一角に昨年春、十勝産小麦100%にこだわったパンを製造・販売する新店舗「麦音」がオープンした。ベーカリーの単独店としては日本一の敷地面積を持ち、

構内には小麦畑もある。市内の老舗パン屋・(株)満寿屋商店が、多くの人に地産地消や食育などを提案する場として開設したものだ。

原材料の小麦粉や小豆、生イースト、卵、ビート糖などはすべて十勝産。自前の小麦畑(約550坪)からパンを食べるところまで、施設内で体感できる。ピザやパンづくりの教

室、産直の野菜市場(夏場)を開き、木質ペレットを燃料にする石窯もある。店のテーマは「地産地消」「食育」「スローライフ・エコ」の三つ。十勝の魅力を見発見できる場を創ろうと努めている。

「うちの麦畑を訪れた父親が子どもに、『この麦がパンになって食べているんだよ』と言っていました。麦畑があることで、自然と食育ができて

にも値頃感がある。オープンから間もなく一年、十勝の「麦チエン」の拠点として定着してきた。

全国に先駆け「麦チエン」 目標は3年後の全面転換

一九五〇年に創業した満寿屋商店は、帯広市民にとってなじみの店だという。「ますやのパン」として多くの人に愛されてきた。

「麦チエン」の取りくみは八七年、道産小麦「ハルユタカ」100%のパンの販売を始めたころにさかのぼる。杉山社長の父親・健治さん(故人)が全国に先駆け、地元農家や江別製粉などと提携しながら、「ハルユタカ」の普及に奔走したのである。

小麦やパンづくりには興味があった杉山さんは、工学系の大学に進んだ。やがてパン屋の道を志すようになり、卒業後はアメリカに渡り専門学校やベーカリーで修業を積んで帰国。製粉会社の営業職や八百屋勤務をへて、〇三年に家業に就く。

帰郷したころ、道産小麦の使用率は一割程度にとどまっていた。それを高めようと知恵を絞った。

「ちょうど(パン用に)向く秋まき小麦の『キタノカオリ』が普及し始めた

います。ここには毎日、五百人から二千人ほどが訪れ、観光バスや他地区ナンバーの車も立ち寄る。お客さんからは、『飲食もできる』店内でパンづくりの様子が見られる」と好評なんですよ」

と、社長の杉山雅則さん(一九七六年、帯広市生まれ)が説明する。

製造・販売されるパンは百種類近い。「主食に近い食べものは手頃な値段で」と企業努力を続け、どのパン

時期で、小麦粉としての安定性が高まってきた。いいチャンスだと思い、だんだん道産小麦にシフトしていったわけです(杉山さん)

今では、帯広や音更、芽室にある自社のベーカリー六店舗で使う小麦粉の七〇%が道産(うち60%は十勝産)に切り替わった。「十勝産100%」は「麦音」だけ。全体の三割程度は外国産小麦を使っている。これを十勝産・道産小麦へ全面転換することが当面の目標という。

パンに向く小麦が地元で安定生産されることが転換への決め手になるが、朗報もある。中力系小麦粉とブレンドすることで優れた製パン特性を発揮する、北海道初の超強力系秋まき小麦「ゆめちから」が昨年、道の優良品種に認定されたからだ。焼き上がったパンは弾力が強く、モチモチした食感が特徴という。

「ゆめちから」は(パンや中華麺、生パスタなど)どの業界から見ても有力な品種。これが普及していくと、『十勝産100%』が実現できるんじゃないか。三年後くらいをめどに目標を達成したいですね」

と、杉山さんは新品種の登場に期待を寄せ、十勝の小麦農家との提携



昨年オープンした『麦音』の敷地面積は8,000㎡。建物のそばに麦畑をつくり、訪れた人たちが触れることができる。市民以外にも来店客が多く、帯広の人気スポットになっている



「パンづくりを通じて地域に貢献したい」と話す
満寿屋商店の杉山雅則社長



に力を入れている。

国内における国産小麦の使用用途をみると、うどんなど日本通用には五八%が使われ、菓子用(22%)、家庭用小麦粉(9%)と続く。小麦の使用量が増えつつも多量にも係わらず、パン用にはわずか1%(9千トン)しか使われていない。そんななか、従業員数二百人の中堅ベーカリーの満寿屋商店が地元産小麦にこだわり、地域に密着したパンづくりを追求していること自体、とても貴重な取り組みといえる。

「ペレット石窯」を実用化 十勝産酵母のパンづくりも

地域へのこだわりは、パンの原材料

のそばを流れる利別川に架かる本別大橋の西側一帯は、明治三十年代に原生林の開墾が始まった。この地を開拓した人物の曾孫にあたる農業法人の青年が自ら、小麦の付加価値を高める試みに挑戦している。

百十三ヘクタールの農地(借地を含む)で畑作を営む前田農産食品合資会社の専務・前田茂雄さん(1974年、本別町生まれ)は、さまざまな小麦を作り、挽いてもらった粉を販売するかわら、パン屋や菓子店などの製品づくりに協力する。ブログで発信し、食育や異業種交流にも熱心だ。生産のみに甘んじることなく、八面六臂の動きを見せる。

「生産者も意識を変え、農産物のブランド化をめざさないと前に進みません。僕らの仕事は食文化の一端を担っています。小麦をとおして十勝の食文化を育てたい。若い世代には同じような問題意識を持った人が結構いますよ(前田さん)」

と意欲的だ。さまざまな試みを始めて数年、将来に向けた展望が少しずつ開けてきた。

祖父母は戦前、利別川の近くで穀粉工場の操業を始め、戦後まもなく同社を設立した。河川工事に伴って

料にとどまらない。パン焼き用の石窯にも十勝産の燃料を使う。同社は六年ほど前、石窯の燃料に木質ペレット(注)伐採時に発生する残材、木工場で発生する樹皮や端材、オガ粉などを円

柱形に固めた燃料)を使う計画を立てた。食材だけでなく、パンを焼く熱源にも地域の自然エネルギー資源を活用しよう、と考えたのである。

この計画は、九州大学付属演習林(足寄町)の助言を得て森林資源の有効利用をめざして活動していた、足寄町木質ペレット研究会に持ち込まれた。両者の間で石窯の共同開発が始まり、〇五年春にはパン焼き用の「ペレット石窯」が完成した。

薪を使った一般的な石窯に比べて熱効率が良く、煙やスモもほとんど発生せず、ランニングコストが安いという、いいことづくめの新製品が出来上がった。木の風味が加わり美味しいパンが焼けるらしい。現在、

七〇年代初めには工場の閉鎖を余儀なくされ、畑作専業経営へと転換している。そんな環境のなかで育った前田さんは、東京農業大学を卒業してアメリカに渡った。

テキサスやアイオワの州立大学で大規模経営や流通などを学び、現地の農場を訪れる機会もあった。しかし、そこで交わされる話の裏の意味が理解できない。「実際の生産現場でやってみないとダメだ」と思い、二十五歳のときに帰郷した。

父親の芳雄さん(1947年生まれ・同社社長)らと農作業に勤しむ生活が続いたが、見方がアメリカナイズされ、地味な仕事の連続で収穫までの面白さも感じられなかった。しかも、作った農産物が美味しいのかどうか分からない。仕事も両親にさせられていて、「やっている」という実感が無い。数年後、ようやく毎日の仕事と収穫との関係がつながるようになり、農業経営の面白さが分かってくる。

六年前、輪作体系の維持などのために、強力系の春まき小麦「春よ恋」を作り始めた。そのころ、石臼で挽いた「春よ恋」の全粒粉で焼いたフランスパンを食べ、その美味しさに惹

四基のペレット石窯があり、「ますやのパン」の地域ブランド化に役買っている。

今年一月からは、十勝産の酵母を使ったパンの製造・販売も始めた。

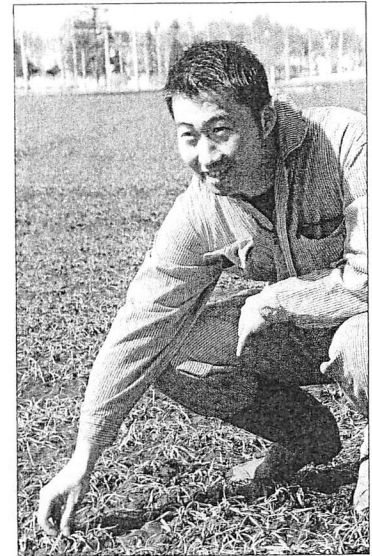
この酵母は、帯広畜産大学の小田有二教授(微生物利用学)と北海道農業研究センター(北農研)の研究グループが、十勝地方のエゾヤマザクラのサクランボから発見したもので、「とかち野酵母」とネーミング。麦音^①では、この酵母を使って試作を重ね、まず小振りのフランスパンの商品化にこぎ着けた。

「現在、とかち野酵母のパンは四種類。実験段階ですが評判は良く、うまくいきそうです(杉山さん)」

「お客様と農家さんと私たちが、笑顔とよるごびに満ちあふれる小麦王国十勝のパン屋」が同社の企業目標。これからのテーマは、地域色が豊かなヨーロッパのパン文化に学びつつ、地元小麦や風土、食生活、人々の味覚などに合った、本当の十勝のパンをつくることだという。

「農業の発展は十勝の発展につながる。(麦チェーンを通じて)生産者のモチベーションが上がリ、愛着を持って小麦づくりをやってくれるでしょう」

雪が解けた畑で小麦の生育状況を観察する前田茂雄さん。加工業者などとのコラボレーションにも力を入れている

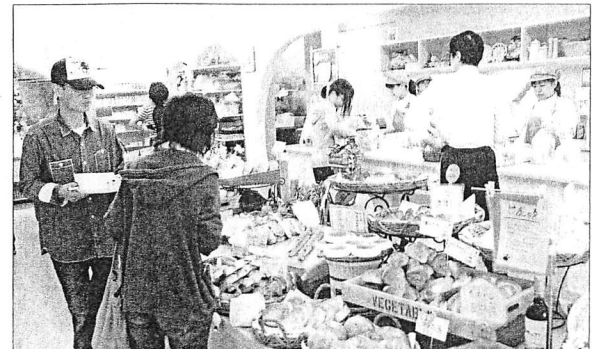


かれた。これが、小麦にのめり込むきっかけのようだ。

日本一の多品目栽培を試み 小麦粉を売り特性を知る

二〇〇六年に始まった国の「品目横断的経営安定対策」が一つの転機になった。新政策の下で畑作の将来像を模索するなかで、農産物の営業を手がけることによって新たな活路を見いだそうとしていく。

「当時は、小麦以外の品目や機械投資のことも考え、いろいろなところを見学しましたね。ある雑穀業者の社長の部屋には『温故知新』と書かれた額があり、心を動かされた。僕には畑を持つ強みがある。小麦に関



100種類近いパンを販売する「麦音」の店内。最近、十勝産酵母を使ったパンを商品化した

う。僕らは、皆さんに喜んでもらえる美味しいパンをつくることで、地域貢献につなげたいですね」と、社長の杉山さんが意欲をみながら話していた。

「農家も意識を変えたい」とブランド化を模索する

十勝の内陸部に位置する本別町は畑作が盛んなところである。市街地

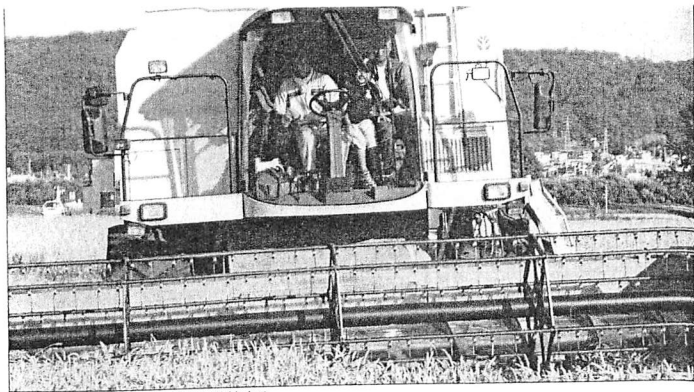
わる業種や業態、小麦粉の特性を知ることによって新たな段階へのステップにできないか、と考えたんです」

こう振り返る前田さんは二年ほど前「自分が作った小麦の味をもっと知りたい」と思うようになった。加工業者や消費者が美味しいかどうか言ってくれる商品ができれば、仕事のやり甲斐が出てくる。小麦には将来性があるんじゃないか——ずっと、そんなことを考えてきた。

従来は他の農家と同様に、うどんの原材料になる秋まき小麦の「ホクシン」が主力だったが、多品目栽培へと転換していく。

今では「ホクシン」や後継品種の『きたほなみ』、グルテンの含有量が

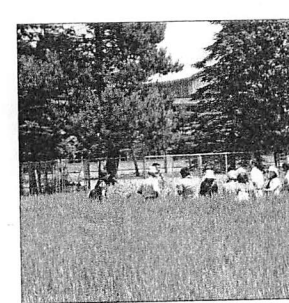
“農と食”
北の大地から



小麦作付面積は76ha、6品種を栽培する。
写真は「キタノカオリ」の収穫場面(提供/前田農産食品)

地消につながるような取りくみができないうち、と話す機会もあった。「十勝の畑の規模が大きいといっても、アメリカなどと生産量や面積では聞えませんが。我々は素材に恵まれた地域で暮らしているにも係わらず、それを生かしてきていないのです。生産現場から『食文化の一端を担っている』と発信することが重要だと

ら首都圏などに送られ、最終製品を購入するという地産地消とは裏腹の状況になっている。需要が多く、パンなどに適した強力系小麦(春まきが主体)の生産はきわめて少ない。そこで、研究機関や十勝支庁、農業改良普及センターなどが支援組織を立ち上げ、〇八年度から「とかち春まき小麦専用品種プロジェクト」(通称「はるプロ」)の取りくみが始まった。道の「麦チェン」キャンペーンの環でもある。栽培や加工について試験を重ね、商品開発などにつなげることが目的で、前田さんはこのプロジェクトにも参加している。提供した小麦から、ラーメンやパンなどの試作品も誕生した。



「パーカーキャンプ」に協力して、小麦畑に参加者たちを案内(提供/前田農産食品)

その主旨について聞いてみると、

- ・ さまざまな品種を使うこと
- ・ 安定供給のために備蓄する
- ・ 新品種の実用化スピードアップ

その主旨について聞いてみると、

帯広市西1条南10丁目2-1
TEL 0155-23-4659
FAX 0155-21-4659
http://www.masuyapan.com/
前田農産食品株式会社
中川郡本別町弥生町27-1
TEL 0156-22-8680
FAX 0156-22-0015

多くパンやパスタなどに向く強力系の「春よ恋」や「キタノカオリ」は「はるプロ」超強力系の新顔で加工業者からの期待が高い「ゆめちから」と栽培品種は多岐にわたる。こうした小麦農家は全国でも希少な存在といえるだろう。作付面積は七十六ヘクタール。うち六五%ほどが秋まき小麦で占める。

「十勝では一番の多品目栽培ですが、今はこれといったメリットはありません。それぞれの品種の特性を把握したり、自前の加工に向けての準備でもあるんです。量で勝負するより自分たちのブランドをつくって市場で評価してもらい、それを小麦畑にフィードバックさせていきたい」と、将来を見ずえている。

小麦の収穫や乾燥調整を自社で手がけ、農協や商社に出荷する。その一部を江別製粉で挽いてもらい、できた小麦粉を帯広の藤丸や東京の粉の専門店などで販売してきた。

加工業者の新商品開発に粉を提供して確かな手応え

十勝管内は全国の小麦生産の約四分の一を占める大産地である。が、収穫された小麦の大部分は十勝港か

ら首都圏などに送られ、最終製品を購入するという地産地消とは裏腹の状況になっている。需要が多く、パンなどに適した強力系小麦(春まきが主体)の生産はきわめて少ない。そこで、研究機関や十勝支庁、農業改良普及センターなどが支援組織を立ち上げ、〇八年度から「とかち春まき小麦専用品種プロジェクト」(通称「はるプロ」)の取りくみが始まった。道の「麦チェン」キャンペーンの環でもある。栽培や加工について試験を重ね、商品開発などにつなげることが目的で、前田さんはこのプロジェクトにも参加している。提供した小麦から、ラーメンやパンなどの試作品も誕生した。

こうした取りくみも市場の評価を得なければ広がらない、と考える前田さんは、自前の粉を小麦関係者に配った。「あなたの粉をキッチンから広がる麦畑」(<http://www.food-smmelir.jp/prog/02/maeda/>)と題したブログを開設し、農場の話や小麦づくりの流れ、関係者との交流の様子などを発信する。

二年前、東京に小麦粉を持ち込み、パン屋などを訪問しました。よく話を聞いてくれるんですが、僕は足が



前田さんの会社では袋に詰めた小麦粉の販売も手がける。パン屋や菓子店などの顧客を開拓中だ

「十勝ではこれまで、農協が『ホクシン』ばかり取り扱う状況にあった。他の品種にもさまざまなニーズがあり、それに応えていくのが本来のあり方だと思います。昨年は大不作による影響がありました、そうした事態に動じない備蓄体制をつくってほしい。また、育種から普及するまでの段階が複雑で長い。銘柄に指定されないと補助金の対象にならないし、流通上の問題もあります。小麦に対する農政上の位置づけが弱く、消費者ニーズに合わせた農業生産が欠けている。農水省が『自給の向上』を唱えるのなら、国産小麦の確保に努めなければ加工業者は育ちません。それは農政次第です」という答えが返った。今後、人口減少が進み、パンの消費量も減ることが予想されるが、「国産小麦の割合は1%にすぎず、大きなマーケットがある。そこをどう開拓するか、これからの仕事です」(杉山さん)と、きっぱり言い切った。

本別の前田さんの周囲には、同じような問題意識を持つ若手農家があり、「今後は、多品目の小麦のロットを安定的に確保したい」と話す。

昨年、芽室町内に全粒粉の製粉工場ができ、別の製粉プラントが近く建設される、という話題もある。大産地・十勝で広がる「麦チェン」の動きが実を結ぶように、農業団体や流通・行政関係者、消費者がしっかりと支えていってほしいものだ。

■(株)満寿屋商店
帯広市西1条南10丁目2-1
TEL 0155-23-4659
FAX 0155-21-4659
http://www.masuyapan.com/
前田農産食品株式会社
中川郡本別町弥生町27-1
TEL 0156-22-8680
FAX 0156-22-0015