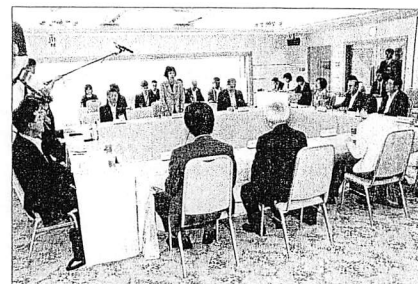




連載第 92 回

「麦チエン」の課題(その4) —食の自給・地産地消と流通制度をめぐって—

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、地産地消の推進をめざす「麦チエン」の運動が2年目に入った。一定の基準を満たすと、道産小麦のサポーター店に認定する事業もスタート。市場のニーズに沿った強力系小麦の生産も少しずつ拡大している。今回は、複雑な流通制度の実態を検証しつつ、独自の「地域枠」を設けて道産小麦を確保しようとする動きを追った。「小麦トラスト」を続けるNPOの取りくみも交えて、「麦チエン」の現状と課題をレポートする。



(写真上)道が首頭を取り、「麦チエンネットワーク会議」が発足。課題解決に向けて関係者が意見交換を図っている(09年8月、札幌市内で)
(写真下)道内の産地をめぐり、生産から販売・消費まで幅広いテーマで論議する「小麦サミット」(08年7月、美瑛町内で)

道産比率をさらに高めるために もはや避けて通れない「流通改革」

店舗の認定基準が甘いと
道産製品の普及を妨げる…

「麦チエン」の運動をより身近なものにしようと、道は二〇〇九年度から「サポーター店」の認定事業を始めた。道産小麦を使った商品を直接消費者に販売・提供する店のなかで、

小麦粉の使用率が三〇%以上
【一】道産小麦一〇〇%の商品を一アイテム以上提供している
のいずれかをクリアしたところを認定し、広く消費者に紹介していくことが目的。すでにパンや菓子、麺などを扱う六十店が認定を受けた。将来的には、「店舗総体の使用率を五〇%以上にするのをめざす」(食品

政策課)という。

道北の下川町の市街地で「ハルユタカ」のパンや焼き菓子、手打ちパスタを製造・販売し、軽食も提供する食彩工房「美花夢」も認定店の一つ。全粒粉やライ麦の入ったパン以外はすべて、下川産小麦粉を使う(本誌08年11月号「農家がつくる地場産小麦のパン」を参照)。

「最初、サポーター店募集の」新聞記

決めないと普及しないと思う。本気で道産小麦の良さを知ったり、農業を守る感覚がなければ(麦チエンは)続きませんよ(押田さん)

八年前、みずから経営する牧場の一角に工房を造り、道産小麦にこだわったパン屋を開業。町内で小麦の初冬まき栽培が軌道に乗り、江別製粉に小型製粉プラントが導入されたことで、四年前から地粉を使った製品が提供できるようになった。

コンビニのパンを食べていたお婆ちゃんが来店して「値段が高いね」と言うので、よく説明して買ってもらった。その美味しさに惹かれて常連客になり、土産用にも購入してくれる。でも、お客さんはギリギリのところまで来てくれるから、これ以上は価格を高くできません。

サポーター店の将来目標は千店舗認定基準をどこに設定するか、地産地消の質をどう高めていくのか…など、課題は尽きない。

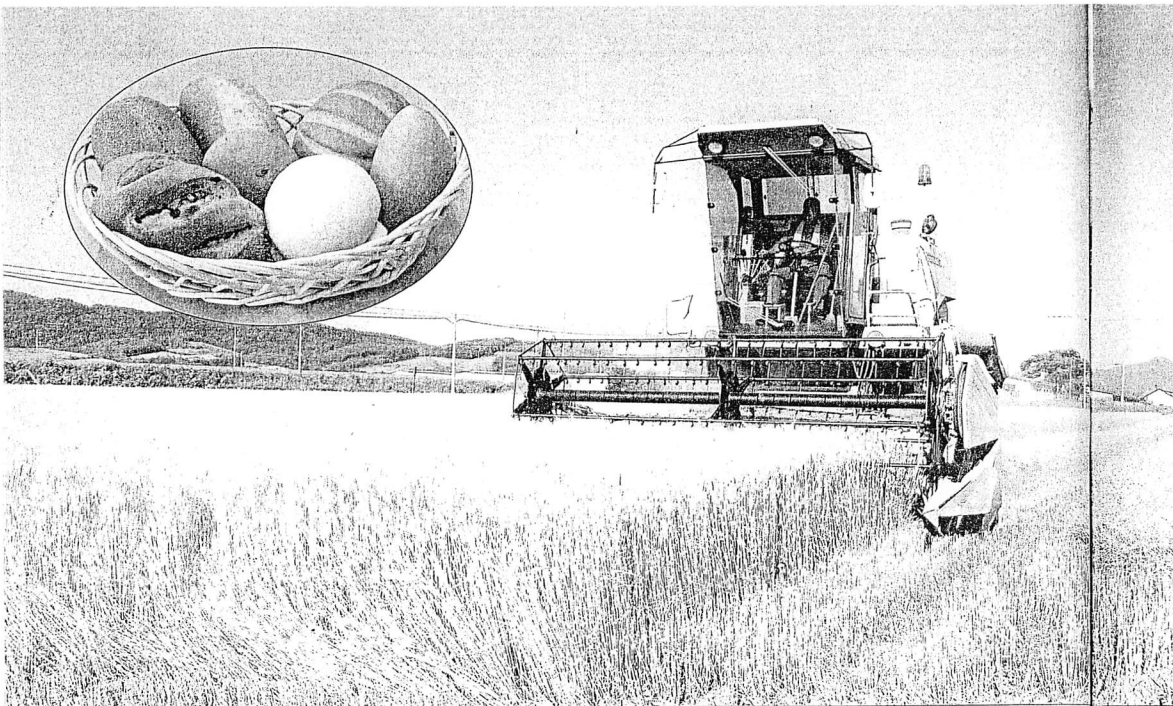
生産と需要のミスマッチを解消する品種の選択が急務

小麦の国内自給率は一五%程度とさわめて低い。北海道は国産小麦の六割強に相当する五十〜六十万トン

(不作の昨年を除く)を生産する最大の産地だが、道内で流通するのは七万トン程度にすぎない。道産小麦の約九割は道外に送られ、さまざまな製品に加工されて全国に流通していく。北海道民は大産地で生活しているにもかかわらず、多くの小麦製品を逆輸入して食べるといって、いびつな構造が続いてきた。

生産と需要のミスマッチもある。道内で生産される小麦の九割以上は、うどんや菓子などの原料になる中華系品種。要望の多いパンや中華麺、パスタの原料になる強力系品種(春まき小麦が多い)の割合がさわめて低い。全国的にも、国産小麦の使用率はパン用のわずか一%、中華麺などの五%程度にすぎない(次頁の表を参照)。市場のニーズに沿った品種の選択になっておらず、これを変えていくことが大きな課題だ。

〇九年度から三方年計画で道が進めている「麦チエン(道産小麦転換事業)」の運動では、人気が高い強力系小麦の供給強化を大きな目標に掲げた。これについては近年、「キタノカオリ」や「春よ恋」はるきらりとといった品種が登場したことに加え、数年後には新顔の「ゆめちから」も本



8月上旬、道北地方は小麦の収穫の最盛期を迎える。初冬まき栽培も軌道に乗り、パンや中華麺などに使われる強力系小麦の生産基盤が整った(下川町内で)。食彩工房「美花夢」では「下川産ハルユタカ100%」のパンなどを製造・販売し、顧客の心をつかんだ(写真左上)

「小麦トラスト」は、農協が参加しないと提携できません。国や農協の方針もあり、自分たちが買い取れるものには限界がある。活動を知ってもらうには口コミなどしかなく、なかなか広がっていかない、という課題



江別市内で行なった「産地見学交流ツアー」の一コマ

「小麦トラスト」は、農協が参加しないと提携できません。国や農協の方針もあり、自分たちが買い取れるものには限界がある。活動を知ってもらうには口コミなどしかなく、なかなか広がっていかない、という課題

【「小麦トラスト」とは】
毎日の食に欠かせない小麦を切り口に、食料自給率の向上や産地地産地消、農業情勢について考えようと、「北海道食の自給ネットワーク」が2002年から始めた。参加者は、消費者や農家、農協、製粉業者、食品メーカーなどで、今年の会員数は約130人（業者は会員1人としてカウント）。生産者は江別市とJAWいわみぞわ管内の農家。産地や生産者を紹介する『ファームレター』を発行したり、見学交流ツアーなどを実施する。トラスト会員になると、12月から3月にかけて計4回、生産者が育てた小麦を原料にした製品が届く（年会費は13,200円）。
札幌市東区北15条東18丁目2-17 ㈱ワードエム内
NPO法人・北海道食の自給ネットワーク
Tel.090-2818-5502 Fax.011-789-8890 http://jikyuu.net/

沢産の『キタノカオリ』とリンゴを使い、リンゴパンも造っています。物語を創ることで岩見沢の農産物を広げていったわけです。

——取りくみの成果は？
消費者に限らず、生産者の啓発にもなったようです。二年前、岩見沢の小麦産地を訪れる交流ツアーを実施したところ、「こうした企画で来てくれたのは初めて」と喜んでくれました。今では、各地にさまざまなトラストがありますが、わたしたちの活動はその概念を広げる役割を果たした、と思います。

——どんな課題がありますか。
昨年は天候不順による不作、その前には価格の問題で翻弄されました。国産小麦が値上がりすると食品メーカーの経営が圧迫されるわけですが、小麦トラストの製品の値段は一定のところまで抑えています。あまり高くすると（食の自給を高める）運動のコンセプトに間違って行くからです。

もかかえています。

多様なニーズに応える道を
——道が進める「麦チエン」事業はどう見えますか？
昨年、国産小麦の値上がりがあり、輸入小麦との価格差が大きくなりました。経営が成り立たず、道産小麦から輸入小麦に戻ってしまった食品メーカーもある。「麦チエン」は外的要因に左右されてしまう。「地域枠」の考え方はいいと思いますね。原産地表示がされれば、消費者は立ち止まって選ぶと思う。

——麦の流通制度はややく、一般の人には分かりにくい。小麦ト

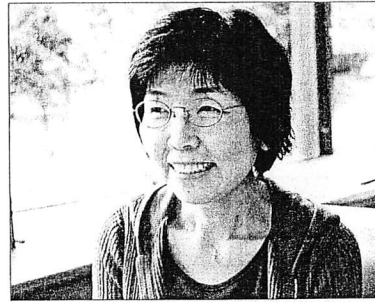
ラストの人たちは、どうですか。
国産小麦の流通について、中心メンバーもその中身を詳しく知りませんね。わたしたちは年四回の製品の発送時に、『小麦通信』を同封しています。江別製粉や農業試験場の人などに品種や流通の仕方、価格の決まり方などの情報を紹介してもらいましたが、専門的なところはなかなか伝わっていない、と思います。

——流通に対する注文は？
小麦を一括して集めて道外に送るのではなく、多様なニーズに応じていくことがいっそう求められるでしょう。そうできるように流通制度の枠を変えていかないと「麦チエン」の可能性が広がれません。江別製粉は小ロットのプラントで対応していますが、そうした細かなニーズに対応していくことが必要です。

——国の支援策に対しては？
戸別所得補償制度には期待していますが、消費者にとってもメリットがあり一つの方法として有効と思われませんが、国民の理解なしには進められません。消費者側には「自給率を上げる」でも、高いものは買えない」という意向があります。そのギャップを制度で埋めていってほしい。

——小麦の今後に向けてご意見を。
今、細かなニーズに応えるパン屋が増え、「〇〇産のベーグル」といった差別化を図った商品の人気が高まっている。「はぐれカフェ」とか「秘境そば」の店を地図で探して訪れる人もいます。そうした需要はあっても、市街地でなくても商売が成り立つ。消費者も多様化し、それが全体の底上げにつながっているわけです。「大量生産・大量消費」のあり方を考え、個性を出していく——そうしたものに比べられる流通制度にしないといけないでしょう。

1954年、札幌市生まれ。生活クラブ生協理事を務めたのち、1999年から「北海道食の自給ネットワーク」の事務局長。同市清田区在住。



「道産100%」の学校給食パンも参考に議論を深めたい

「地域枠」を考えると、学校給食の取りくみが参考になるだろう。

〇七年四月、㈱北海道学校給食会が供給する全道百三十三市町村の学校給食のパン用小麦粉が「道産100%」に切り替わった。五年におよぶ試行期間をへて実現にこぎ着けたもので、全国的にも「地場産100%」の供給は北海道だけ。道内の製粉メーカー三社が音頭を取り、大手二社も協力するなかで、「キタノカオリ」を基本にした様々な道産小麦

粉の供給が続いている。

「以前は「道産50%」の小麦粉を供給していましたが、農政事務所や道などに（道産100%の実現を）要請しても、民間流通を理由に進展しなかった。そこで、道内の製粉三社が尽力し、優先的に供給してもらえようになりました」

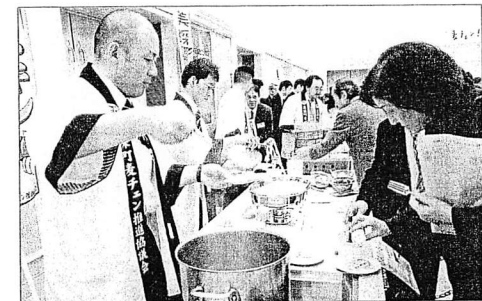
と振り返る同給食会事務局長の諫山和義さんは「今後、ぜひとも給食枠がほしい」と力を込める。

「米はすでに道産品をフィードバックする仕組みができています。国産小麦の需要を増やすには国の力が必要です。『地域枠』が実現すると地産地

消が進むので、国は米と同様に力を入れてほしい」（諫山さん）

一部の関係者のなかで必要性が取り沙汰されてきた「地域枠」だったが、「麦チエン」をきっかけに議論が本格化しようとしている。

農水省や道は、生産者や実需側との架け橋としての役割を強め、国産・道産小麦の使用拡大をよりいっそう推進するために尽力すべきだ。食の自給や地産地消に関心をいだけ、消費者もまた、ややこしい流通制度の実態にも目を向け、より良い方向を見いだしてほしい、と思う。



「麦チエン」の成果を発表するイベントでは、道産小麦を使った製品の試食コーナーも（今年3月、札幌市内で）

「大量生産・大量消費」を変え 多様なニーズで底上げを
——9年におよぶ「小麦トラスト」を踏まえて
NPO法人北海道食の自給ネットワーク事務局長 大熊久美子さん

に上りますが、補助金のウエイトが高く、ホクレンの一元集荷という縛りも大きい、難しい品目です。わたしたちは、生産地を指定することで、流通や加工関係者も巻き込んだ、ト

——地産地消の具体例を上げると。
江別産の「ハルユタカ」とトマトのはね品の組み合わせを考え、トマトソースを造ってトラスト製品に加え、地産地消の運動に広げました。岩見