



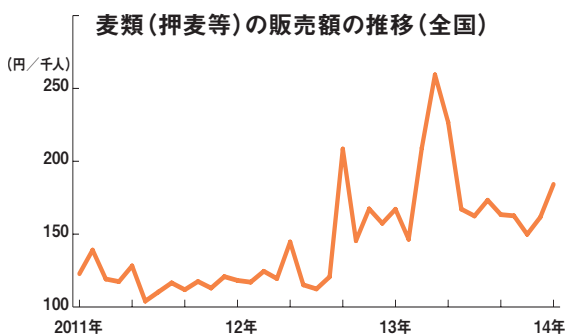
＼ もっと「国産」を！ ／

静岡県の学校給食で提供 国産小麦100%のパン&麺

地産地消を推進している学校給食ですが、国産小麦のパンや麺を取り入れている地域は全国でもまだ多くありません。近年、パンに向く国産小麦の品種が登場し、生産量が増えて価格も安定してきたことで、状況は変化。いち早く動いた静岡県学校給食会は今年度より県内の小中学校で、国産小麦100%のパンと麺の提供を始めました。

「これまでは外国産小麦に県産小麦を2割配合していましたが、北海道産ゆめちからと県産イワイノダイチを6対4で配合した国産小麦100%に切り替えました。同じ配合のものをパンと麺、両方に使用しています」と話すのは、同会の事務局次長兼物資課長の石上達也さん。

静岡県学校給食パン協同組合と連携して提供している給食パンは、角食パン、山食パン、ロールパンのほか、動物の形をしたもの、静岡県特産のお茶が入ったものなど、バリエーションも豊富。「もちもちしておいしい」と子どもたちにも好評だとか。中華麺やうどんなども、献立に応じて4種類を作り分けています。パンは月に5～6回、麺は2回の頻度で給食に登場。食育を進める大きな原動力になっています。



資料：日本経済新聞デジタルメディア社による全国のスーパーマーケットなど331店におけるPOSデータから集計



大麦を使った商品が続々と登場している
撮影協力／石橋工業、豊橋糧食工業、西田精麦、はくばく

需要拡大

健康食として
注目を集める
大麦製品



写真提供／はくばく

近頃、大麦の健康機能成分が注目されており、押麦等の食用大麦の販売額が拡大しています。大麦はビタミンB₁を多く含むことから、かつては脚気予防の食材として人気でしたが、現在、脚光を浴びているのは、水溶性食物繊維「β-グルカン」です。

平成25年、日本健康・栄養食品協会は、大麦β-グルカンの健康機能性について、さまざまな研究を精査した結果、「コレステロールの正常化」「食後血糖値の上昇抑制」「満腹感の持続作用」といった効果があることを発表しました。

特に「食後血糖値の上昇抑制」は、大麦β-グルカンが水に溶けるとゼリー状に固まる性質によるもの。消化中の糖質の吸収が緩やかになり、血糖値の上昇を抑制すると言われています。

米と一緒に炊く押麦のほか、麦を混ぜた雑穀ミックス、朝食に人気のグラノーラ、ノンカフェインの麦茶、大麦麺など、大麦製品が多数販売されています。

TOPICS

麦に関する 最新事情

“国産志向”でますます注目度が高まる
国産の小麦・大麦。
最新のトピックを紹介します。

国産小麦

自家製パンで味わう パン向きの新品種

パンに向く品種はないと言われてきた国産小麦。近年、たんばく質含有量の多い小麦が各地で生産され、超強力系の「ゆめちから」などが人気を集めています。

自宅でパンを焼く人のあいだでも「もちりとした食感がおいしい」と、国産小麦が好評です。ホームベーカリーを販売するパナソニックが昨年、製品愛用者を対象に調査したところ、すでに約2割の人が国産小麦を使っていることが判明したそう。「今後どんなパンを焼きたいか」という質問に対しても「国産小麦で焼いてみたい」という声が多かったことから、昨年より、取扱説明書に「国産小麦アレンジレシピ」を掲載しています。

「たんばく質の含有量11%以上の小麦粉を選ぶことが上手に焼くコツです」と同社の商品企画担当・内田さやかさん。種類が増えた国産小麦を、自家製パンで味わってみてはいかがでしょうか？



国産小麦を使って
ホームベーカリーで
焼いたパン・ド・ミ。も
ちもちとした食感が
楽しめる

地産地消

地元産小麦粉で町おこし

福岡県・筑前町は、良質な小麦の産地です。この麦の里が5年前に始めたのが「筑前麦プロジェクト」という、地場産の小麦粉による町おこし。薄力系の「筑前麦太郎」と強力系の「筑前麦夏ちゃん」の2種類の小麦粉を商品化し、これらを用いたメニューを町内の飲食店で販売して、地産地消で地域を盛り上げる試みです。

小麦の製粉には、製粉会社の高い技術と設備が必要。しかも大量に製粉しないとコスト高になるため、筑前町の10tという収穫量では難しいと考えられていました。

しかし、筑前町商工会が熱心に働きかけ、地元のJA筑前あさくらと全農が福岡市の大陽製粉に相談。「筑前町産の小麦で地元を盛り上げよう」という地産地消への熱い想いに共感した同社により、筑前町産100%の小麦粉が実現したのです。



イメージキャラクターの
麦太郎と麦夏ちゃん



1 中華料理「永徳酒家」の日永田保徳さん・勸さん親子。筑前小麦を使った料理を提供 2 うどん・そば店「味由」で腕を振るう店主の大津正之さん 3 田村和幸さんがオーナーを務める「パティスリー・ブロンジェリー・ハル」では、ケーキなどに使用 4 「和食処いけだ」では、店主の池田潔さんが作るだご汁が好評

麦女子 Mug-Girl



前農家より経営をすべて継承する農業経営継承制度を利用し、農家に転身した江面陽子さん

＼ 黄金色の麦畑に感動 / 小麦栽培を通して地域の方々に幸せを

家族と働き、子どもと多くの時間を過ごせる将来を望んだ江面陽さんは、7年前に脱サラして夫婦で北海道へと移住しました。農家に転身後、「農家民宿えづらファーム」を設立し、現在は42haの畑で小麦などを栽培しています。やり直しのきかない年1回の収穫にプレッシャーがあるものの、地元の方々と協力して栽培・収穫に当たっているそうです。また、地元の女性たちと、麦わらを用いたフィンランドの伝統装飾であるヒンメリの販売や麦畑散策などを行う「ヒンメリの会 aurinko（アウリンコ）」の活動を通して麦畑の魅力も発信しています。

「小麦栽培の技術を高め、収量と品質を向上させるとともに、ヒンメリ作りを遠軽町の人々のやりがいや幸せにつなげていきたい」と、夢を語ってくれました。



地域の女性たちと一緒にに行っているヒンメリの加工販売。「携わる人々のやりがいや地域の収入源につながれば」との思いも

当の勝部さんは「小麦は希少価値を保ってブランド化を図るような農産品ではありません」と言い、あくまでも主食なのだから、より高品質の物を安定的に供給する努力があつてしかるべき、との信念から、さらなる大規模化に意欲を燃やします。



東京ドーム34個分の広大な麦畑！生産される小麦は1,500万人分のパンが作れる1,000t超！

農事組合法人勝部農場

【所在地】北海道夕張郡栗山町円山205
【主な事業】小麦の生産 【農地面積】168ha
【労働力】社員3名、収穫の際に臨時のアルバイト10～20名

間1000tを超えています。
「おいしいパンができる」「ゆめちから」との出合い
「土地管理型」——勝部さんは自らの農業をそう表現します。
ほ場の排水性を高めるため、地中には最大直径70cmの暗きょ（地下排水溝）を張り巡らせてあり、その総延長は30kmにもなります。
また自前の乾燥機を保有し、農場内の施設で収穫した小麦の品質を調整しています。
大規模化と機械化を推し進めてきた勝部さんの積極果敢な姿勢は、作付品種の選択においても発揮されました。農業・食品産業技術総合研究機構北海道農業研究センターから「この品種を普及させたい」

と試験栽培の依頼があつたのは、2007年のことです。
勝部さんは、自ら品質を確認したいと考え、長期滞在するオーストラリア人の多い留寿都村のリゾート地の食堂にサンプルを持ち込みました。すると、外国人やパン職人が「日本にこんな小麦があるのか！」と一様に驚きの声を上げたのです。
勝部さんは試験栽培として一気に8ha作付けしました。それが超強力系小麦「ゆめちから」です。
春まきの小麦に比べて安定した収穫が見込める秋まき小麦で、たんぱく質の含有量が多く、甘みもあり、粘り気が強い品種です。
これまで、国産小麦はパンに向いていないという理由から、主に中力粉や薄力粉に加工され、麺類などに用いられていました。しかし、「ゆめちから」は中力品種の粉とブレンドすることで、おいしいパンができると評価され、大手メーカーが品種名を前面に出したパンを全国販売するほどの人気となっています。

当の勝部さんは「小麦は希少価値を保ってブランド化を図るような農産品ではありません」と言い、あくまでも主食なのだから、より高品質の物を安定的に供給する努力があつてしかるべき、との信念から、さらなる大規模化に意欲を燃やします。

PRODUCER

日本最大級の小麦農家を訪ねて

北の大地、夕張川の清流に沿ってどこまでも続く黄金の畑。日本最多の小麦生産量を誇るのが、農事組合法人勝部農場です。大型農機具を駆使した生産スタイルを実現させた農業哲学とは――。

先代の勝部徳太郎氏が遺した「農業は大地に鉄（くわ）で彫る版画なり」という言葉そのままの美しい畑が広がる撮影／やもとかおる



欧米製の大型農機具を活用し、一気に収穫を進める撮影／やもとかおる

「今年、世界最大級のコンバインを新たに導入する」と語る、勝部征矢さん



大型農機具が可能にする広大なほ場の土づくり
小麦を50年以上作付けし、天候に恵まれない年でも、量、質とも安定した小麦を生産する「カリスマ農業者」として知られるのが、北海道夕張郡の農事組合法人勝部農場代表、勝部征矢さんです。
勝部さんが強くこだわっているのが土づくり。硬い土を砕いて深く掘り返し、ワラを粉碎してすき込み、堆肥と土壌改良剤を散布して土壌微生物を活性化させる――。「この作業を10年も繰り返せば、すばらしい土になる」と言います。とはいえ、その作業量は膨大なものとなります。夕張川に沿って延々と連なる広大な小麦畑の深耕を可能にしているのが、欧米から輸入した数々の大型農機具です。
勝部さんが高校を卒業して就農した1957年に、勝部家は「当時このあたりなら家を買えた」ほどの金額を出して、米国製のトラクターの導入に踏み切りました。日本人の食の変化を見越して小麦という作物に目をつけた勝部家。経営の安定化を図るため、農地を少しずつ増やしながら作業の機械化を推進し、四代にわたって農業技術を磨いてきました。
当初2.4haだった畑は今では168haに達しており、丹精込めた農地から収穫される小麦は、年