

地元産小麦粉による地産地消



小麦畑を背景に、加工食品群

北海道の農業は、規模拡大による大量生産・大量流通を進め、EJに匹敵する高い生産力を実現してきました。しかし一方、経済・社会のグローバル化の進展に伴い、我が国の食料自給率は低下、北海道においても食の画一化、伝統的食文化の喪失、地域の衰退といった負の側面が顕在化してきました。

こうした中で、あらためて食のあり方、食料生産と消費者との関係、食と地域の関係などを見つめ、ライフスタイルを問わないおそうと道内の食に携わる有識者による、「スロージョウロ&エアトレード研究会」により2003年には「北海道スロージョウロ宣言」が出されました。本シリーズでは、スロージョウロに関わる各種の取組みを紹介していきます。

下川町とは

下川町は北緯44度に位置し、町面積の9割以上が森林に囲まれ、林業と農業が主産業の人口3800人ほどの小さな町です。また夏の最高気温は30度を超え、冬の気温はマイナス30度を下回り、年間の気温差が60度以上にものなる大変過酷な気候を呈する地域でもあります。

主産業のひとつである農業では稲作と酪農が営まれてきましたが、雪解けが遅い上に低温が重なる気候で稲作の適地ではないため、畑作への転作が進みました。

春小麦の「初冬まき栽培」との出会い

畑地での栽培種目の一つである春小麦は、遅い雪解けによる生育期間の短さや収穫時の降雨により、収穫量や品質が低調でした。しかし、江別市で先行して手がけられていた春小麦の「初冬まき栽培」に出会ったことが、大きな転機となりました。

従来の春小麦は、春(4月下旬から5月上旬)に播種(種まき)を行い、8月上旬に収穫する。万里長城ラーメン：中国の万里の長城を見本に手作りで観光の一つとして、約2キロメートルの石垣が住民、観光客などの手に取り築かれた地域の観光名所をバックゲージデザインとして、(粥水)の寒干し製法により下川産ハルユタカ100%のラーメンとスープのセットが完成。6千箱を超えて販売中。

ハルユタカビール「萌芽」：小麦をモルト化し、旭川市の大雪ビール(株)により醸造される。07年11月から飲用を開始。現在まで約3キロリットル以上を醸造。地元五味温泉(飲食店)で飲用可能。現在も継続して醸造。瓶詰めも予定。ハルユタカ100%かりんとう：旭川市の三葉製菓(株)のかりんとう技術により製造。08年11月から販売を開始。サクとした食感から男女を問わず広いファンを獲得。町内で販売中。

ハルユタカ小麦ピネガー：小樽市の田中酒造(株)により小麦粉、小麦酒醸造、酢酸菌醗酵させた、つまみが豊富な個性的な醸造酢。洋食調理や飲用向きで単体用途から加工品の調味料として期待されている。札幌、小樽でも販売中。

このようにさまざまな加工品を通じて、地元小麦の加工可能性を伝えることにより、地産地消の品目エリアをさらに拡大しています。特に醸造酢は、ケチャップ、ドレッシング、ピクルスなど多くの加工食品の調味料として使用されています。地元産小麦酢の存在は、小麦以外を主原料とした加工食品の創出をも後押し、料理食材など多様化した地産地消の推進の可能性を格段に広げることになりました。

今では小麦に限らず、下川産生乳を原材料としたミルクプリン、チーズなどの加工品づくりも盛んに行われています。

種します。2001年ころから、春小麦「ハルユタカ」を降雪直前に播種する初冬まき栽培が下川地域の一部で始まり、今まで悩まされてきた低収量、穂芽芽などによる低品質から一転して、高収量、高品質への期待が一気に広がりました。

下川町特産品手延へ糖製法技術と

手延へ糖粉の出会い
地場産小麦粉の出現
手延へ糖粉は、1972年から当初13軒ほどでスタートし、現在は8軒の製糖業者により生産されている下川町を代表する特産品です。手延へ糖製法は手打ち製法と異なり、粉と水を練った後、糸のように伸ばしていく製法のため、高いタンパクを要求します。このため、原材料として長年、外国産小麦を全量使用してきましたが、近年、北海道産小麦100%の手延へ糖が開発され、一部で生産が行われてきました。

一方、2004年に江別製粉(株)が開発した少量製粉機(「n size」)により、下川地域でも地元で栽培された小麦を製粉することが可能となりました。以前から地元でも小麦を栽培していましたが、この少量製粉機の出現する前の大量製粉のラインでは数トンを超えなければ製粉してもらえず、地元産小麦粉を使用しようとしても、下川地域の手延へ糖業では原材料とすることができなかったのです。

地元産小麦ハルユタカ100%の「地粉」の出現によって、手延へ糖「雪の華舞」が誕生しました。これにより、住民はもとより従来からの手延へ糖ファンは、下川産小麦100%の手延へ糖を食べることができるようになりました。

小麦の地産地消をテーマとしたイベント

この「地粉」の存在と加工の可能性を町内小麦の地産地消は、製粉されるだけでなく具体的な形、サービスとなってようやく地域に知られるようになりました。生産加工の背景にある物語が他地域にはない特殊性を生み出し、独自の商品価値を生み出していくものと思われれます。人は、おいしさや商品価値を認めると、「口コミ」などで自分の知人、友人などに伝えていくようになります。それは、どんな宣伝媒体よりも伝達力が強いものです。

下川版地産地消とは...

地域で生産された農産物がもたらす地産地消は、食を通じて地域と自分のつながりを実感するものとなります。地域の中で生きていることに対する自覚が芽生え、地域の特徴やそれを誇りに思ふ気持ちに通じていくとともに、農作物生産者と加工、流通、消費者それぞれが食の流通を実感しながら互いに注目し合う関係です。

地産地消の最も基盤的な部分を担う農産物生産者は栽培することへの責任を自覚し、加工・消費者は農作物生産者が栽培することへの感謝と期待を抱くことで、地域の特殊性を活かした地産地消が推進できるものと確信しています。

1. 「Farming」：江別製粉が開発した小型製粉プラントの愛称。Fは「Flour(小麦粉)」、Farm(農場)、Food(食べ物)、Fit(フィット)、Fine(素晴らしい)の頭文字。SHIPIT、Small-sized Highly Intensive Plant(小規模高集約型プラント)の略。
2. 「地場産」：しもかわ学舎(略称「しもかわ学舎」)は、2003年10月に設立された、下川での地域育での実践と地域研究、会員相互の交流を通じて、学術的概念の再構築をはかり社会変化に対応し、主体性を生かした新たな地域作りを推進し、下川の継続的な発展に寄与することを目的とした集まり。

(附)下川町ふるさと開発振興公社内
しもかわ産業クラスター推進部長
古屋 宏彦



小麦サミット2007 IN しもかわ



しもかわ学舎フォーラム



手延へ糖

外に発信するため、各種のイベントが開催されました。地域学「しもかわ学舎」では、05年10月に江別製粉(株)久間博志部長(現常務)によるフォーラム「地粉からブランドへ」を、06年10月には北海道食育アドバイザー貴田桂一氏による「地域の食材でおいしい地域づくり」を開催。それぞれ60名が出席。地域住民に地元産農産物の活用や安心安全などの価値が示されました。懇親会では手延へ糖など下川産小麦をはじめとする地域の食材をふんだんに用いた料理が出品され、小さな町でも積極的な地産地消を推進できることを実感してもらうことができました。

07年8月には「小麦サミット2007 IN しもかわ」を農業者らで構成する実行委員会の主催で開催。農業分野から流通、加工業、消費に至る一連の地域内流通をテーマに、(粥水(下川町で創業)の杉野邦彦常務ほか)による基調講演と生産者、加工業者などによるパネルディスカッションを実施。町内外から生産者、加工業、流通業など220名が参加。地域内流通の確立が地産地消を後押しすることを確認し、農業者の栽培意欲を喚起するきっかけとなりました。

下川産小麦を原材料とした加工食品群の創出

地粉を使用できるようになり、手延へ糖以外に「天然酵母・イーストのパン」「ピザ」「地元限定の半生手延へ糖」などが町内の飲食店から提供され、食べることができるようになりました。また、町内の小中学校の子どもたちにも小麦・地粉の存在と地域の技術によって加工された手延へ糖を伝えるため、学校給食に地粉100%の手延へ糖を、学校から期間限定で提供しました。

また、下川産小麦の可能性を探るため、小麦粉だけでなく小麦粒を含め、さまざまな加工品が企画・創出されました。