

食材の大地・北海道、 生産地と消費者をつなぐ人々

これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流通過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。本連載では、こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐ、地域を巻き込んだ新たな挑戦をする人たちの姿を伝えていきます。

第1回

小麦生産地での 地産地消のパン



杉山 雅則 (すぎやま まさのり)

(株)満寿屋商店代表取締役社長

1976年帯広市生まれ。帯広柏葉高等学校、第一工業大学（鹿児島県）卒。米国での製パン修業を経て、2000年に日本製粉（東京）に就職。02年祖父の健一氏が創業した満寿屋商店に入社、東京営業所長、専務取締役を経て、07年から代表取締役社長。

「十勝には小麦畑がたくさんあるのに、どうしてそこに住む人が食べているパンは外国産小麦のパンなのだろう？」

今から約25年前、この素朴な矛盾に気付いたとき、地元十勝産小麦を使用して、地元のお客様に満足していただける地産地消のパンを作ることが、当社(株)満寿屋商店の使命だと確信しました。

日本、北海道、十勝での小麦とパンの現状

パンは今や日本国民の第2の主食であり、昨年の統計によると1世帯当たり年間の支出ではお米よりもパンのほうが多くなっています。しかしながら、パンの主原料の小麦は、現在でも北米からの輸入小麦が主で、パンに適したタンパク質を多く含む強力粉となるパン用小麦の自給率は1%もありません。日本のパンは99%外国産小麦で作られているのが現状で、外国産小麦なしでは日本のパン産業は成り立たないのです。

7月になると北海道には広大な黄金の小麦畑が広がり、大型コンバインで一斉に昼夜収穫される様子は夏の風物詩です。その小麦畑を前にして食べるパンのほとんどが外国産小麦のパン、小麦生産者が食べているパンもほとんどが外国産小麦のパンなのです。日本一の小麦生産地である十勝地方についても同じことで、十勝地方だけで約20万tの小麦生産量（国産小麦の約4分の1、北海道産小麦の約4割）がありますが、十勝地方で消費されるパンの約8割は外国産小麦のパンです。

その理由は多々ありますが、国産小麦のほとんどがうどん用小麦で、パン用小麦はわずか数%しか生産されていません。北海道で最も多く栽培されている小麦は、うどん用小麦の「きたほなみ」という秋まき小麦で、北海道産小麦の約9割を占めています。小麦の品種改良は活発に行われていますが、収穫量が多く、耐病性が強く比較的栽培しやすい品種であるうどん用小麦の「きたほなみ」が集中的に栽培されています。また、小麦は収穫直後に乾燥機械や調整機械などの設備を必要とし、大規模な小麦サイロに保管されるので、

より大規模な生産地では複数の小麦品種を扱うことに設備的な問題があります。

ここで、うどん用小麦を活用して美味しいパンができるような技術開発をすればよいのでは？と多くの方が疑問を抱くと思いますが、こちらも簡単ではありません。パン用小麦は、うどん用小麦よりタンパク質を多く含みます。日本のパンは北米から輸入されるパン用小麦の品質がその土台となって、パンの品質（味・食感・形）、技術、材料、機械が、戦後60年以上かけて作り上げられて、消費者にもすっかり定着しているからです。「うどん用小麦では美味しいパンができない」のではなく、「日本のパンのマーケットの大部分のニーズにあったパンにはなりにくい」ということで、ニーズを根本から覆すことは、莫大^{ばくだい}な時間とコストがかかってしまいます。

より多くの消費者に食べてもらえるパンを国産小麦で作るためには、やはりパン用小麦が必要なのです。北海道のパン用小麦の栽培は約25年前、「ハルユタカ」の登場から少しずつ進められてきました。「北海道産小麦を使用し、安心・安全で美味しいパンを多くの消費者に喜んでもらいたい、そのために栽培するのが難しいパン用小麦にチャレンジする」という思いの強い農業関係者、製粉業者、パン屋、消費者が、わずかではありますが、強い結束力を持ち、地産地消のパンを支えてきたのです。

今年は、北海道のパン用小麦にとって大きな転機といえます。今年の収穫から超強力小麦「ゆめちから」が本格的に流通するからです。「ゆめちから」はうどん用小麦とブレンドすることでパン用的小麦粉として活用できるため、「ゆめちから」の生産量が増えればパン用小麦の自給率が大きく増加するだけでなく、うどん用小麦の新たな用途としてパン用にも利用できます。しかも、「ゆめちから」は秋まき小麦で、収穫量、耐病性ととも、今までのパン用小麦と比べて栽培しやすい品種です。農林水産省の戸別所得補償制度で新たに追加されたパン用小麦に対しての補助金も、「ゆ

めちから」の栽培面積拡大を後押ししており、十勝地方の農協でも栽培が始まっています。今年の「ゆめちから」の収穫量・品質によっては、北海道がパン用小麦の生産地へとシフトしていく可能性もあります。

十勝の地産地消パンの取り組み

小麦は、製粉会社で加工されて小麦粉になり、小麦粉は食品会社で加工されてパン、^{めん}、菓子など様々な食品になり、消費者の口に入ります。消費者は「小麦の加工品の価値」を評価して「小麦の価値」を感じるのです。当社は、十勝産小麦のパンの価値をより多くのお客様に知っていただくことで、十勝産小麦の価値の最大化に取り組んでいます。

当社は、1950年創業のパン製造販売業として十勝地方でベーカリー6店舗を運営しており、1990年から北海道産小麦「ハルユタカ」のパンの販売を始めました。20年以上かけて少しずつ十勝産小麦100%使用のパンを増やしていき、現在は使用する小麦の約80%が十勝産小麦に切り替わっています。

全店で年間100万人以上のお客様が来られますが、ほとんどが地元十勝に住むお客様で、その中には農業生産者も多くいます。農作業の休憩時間に農業者（でめんさん）に配るおやつとして当社のアンパンやクリームパンをたくさんご利用いただいています。重労働な農作業の合間に食べるパンは、しっとりと食べやすく、甘くて疲れがとれるような味になっています。その味を大切に、なるべく十勝の農産物を使用するよう心がけています。約60年の営業の中で、当社は十勝の農業と共存共栄の関係を築いてきました。十勝の発展のために必要な農業、その中でも最も作付面積の多い小麦の価値を高めることが、当社が十勝に貢献できることだと考えています。

当社のパンは独特の良い香りがする、しばらく食べないと無性に食べたくなるとお客様がほめてくださいますが、地元の食材を集めてパンを作ると、相乗効果が出てくるのではないかと思います。例えば、パンの

香りの要素の一つは酵母（イースト菌）の発酵によって作られますが、使用する酵母は清水町のイースト工場生産され、酵母の培養には一部にビートの糖蜜が使用されています。ビートで育った酵母が、パン生地の中で小麦デンプンから分解された糖を養分に発酵して、香りを生成しています。十勝の大地の恵みで生まれた酵母が、大地の恵みで発酵する、地域資源の循環が相乗効果を生んでいます。

2009年5月に、地産地消や食育がテーマの新たな旗艦店を帯広市にオープンさせました。ベーカリー単独店としては日本一の敷地面積約8000㎡（約2400坪）に、小麦畑、オーガニック産直市場、風車水車製粉、パン教室を置き、ベーカリーでは約100種類のパンをすべて十勝産小麦100%で作るようにしました。十勝産小麦の価値をパンを通じてお客様にもっと分かりやすく感じてもらうためです。

地元のお客様にとっては、広大な十勝の小麦畑や農産物は当たり前のことであって、客観的に価値を感じる機会は少ないのですが、小麦畑を見て焼きたての美味しいパンを家族や仲間と一緒に喜んで食べることを体験すると「十勝に小麦があるから、美味しいパンが食べられるんだ」と認識していただけると考えていま

す。そのために、「小麦栽培」「製粉」「パンづくり」「食べる」というサイクルを自然と感じられる仕掛けを取り入れています。小麦畑では直接小麦に触れることができますし、小麦畑を通り抜ける道では子供たちが走り回っています。また、小麦畑の前で親子で遊んでいる時、お父さんが子供に「この小麦が大きくなったらパンになるんだよ」という会話を自然にしているのを聞きます。地産地消をお客様に感じてもらい、それが食育にもつながっていきます。

地産地消を永続的に考えるときに、食育活動は必要不可欠です。地産地消の推進をしても、食育が伴わなければ一時的になってしまうからです。当社の食育活動では、石窯を搭載した軽トラックで出張ピザ教室を行っています。十勝地方の小中学校、保育園、子供会やイベント等に出張し、子供たちと一緒に十勝産小麦を使用したピザ作り教室を、2011年は85回行い、1年間で約5,800人が参加しました。子供たちに「食」が「楽しい」という思い出を少しでも持ってほしいという願いを込めています。子供たちが大人になった時に、価値観のなかで「食」の優先順位が低ければ、十勝の食産業は発展できないからです。



麦音店、庭の「ハルユタカ」



麦音店内の十勝産小麦100%パン



麦音店内の水車式石臼



出張ピザ教室、石窯搭載の軽トラックとピザ

