

平成19年度

北海道産ハルユタカの魅力と
下川町での可能性調査

調 査 報 告 書

平成20年1月

財団法人 北海道科学技術総合振興センター

目 次

調査報告要約版	2
序 章 本調査の目的と領域の設定	13
第1章 北海道産ハルユタカの誕生	13
1. 北海道産小麦についての概要	13
2. ハルユタカができるまでの歴史	17
第2章 ハルユタカの歴史と現在の状況	22
1. ハルユタカの作付け	22
2. ハルユタカの生産者からの視点	23
3. ハルユタカの実需者からの視点	29
第3章 ハルユタカの生産を支える栽培方法と栽培者の取り組み	38
1. ハルユタカ先進地域の現状	38
2. 下川町での取り組み	42
3. 北海道でのハルユタカの広がり	45
第4章 新たな用途への挑戦と事例紹介	48
1. 江別小麦麺	48
2. 下川手延べ麺	49
3. その他加工品への挑戦	50
第5章 ハルユタカの栽培に関する諸課題と解決方法の提言	52
1. 品目横断制度	52
2. 初冬まき小麦	53
3. 輸入小麦問題	54
終 章 結語と今後に向けて	62
参考文献・引用文献	63

北海道産ハルユタカの魅力と下川町での可能性調査 調査報告 要約版

序 章 本調査の目的と領域の設定

現在、ハルユタカに対する需要が衰えることを知らない。小麦を扱うホームページや、お菓子屋さんのホームページをみていると、ハルユタカに対する人気は依然として高く、民間流通による価格が最も高いのもハルユタカである。一方で、ハルユタカの作付面積は、減少を続けており「幻の小麦」と呼ばれるに至っている。

北海道のハルユタカの現状をみると、江別市を中心として、ハルユタカを積極的に普及する動きが始まってきており、その動きは全道的に広がりつつある。その中には、下川町も含まれており、ハルユタカによる新たなネットワークが形成されようとしている。

ハルユタカは、他の小麦品種と比較しても高い価格で取引されるなど価格面での優位性があるため、ハルユタカの栽培は、下川町といった大規模農業を實踐しにくい山間地域の農業にとって大きな可能性を秘めていることとなる。

以上のような状況のもと、北海道産ハルユタカについて、歴史と現状について触れ、なぜ、ハルユタカの需要と供給が一致しないのか、生産者や実需者の視点を入れながらまとめた。そして、ハルユタカの先進地域や下川町での取り組みを示し、そして、ハルユタカの新用途への挑戦と事例についてまとめた。最後に、ハルユタカの栽培についての課題とその解決策を明らかにすることを本調査の目的とする。

第1章 北海道産ハルユタカの誕生

北海道における小麦の歴史は、非常に古く、資料として登場してくるのは1780年代だったとされている。しかし当時は、栽培しても実りはなかったとの記録が残されている。ここから、北海道の小麦栽培の歴史が始まり現在に至っている。

明治4年以降、小麦栽培は飛躍的に進歩することとなる。明治19年には、北海道庁が設置され、上川、十勝、北見地域の開拓が進み、それに伴い、各地の農業試験場が設置された。しかし、この当時の小麦作付けの中心は、道南、石狩、空知、上川地域であり、全体の60～80%を占めていたこととなる。

明治時代を経て、一度広がった小麦の作付面積が、大正時代の末期に、約8,000haまで落ち込んだ。そのことを契機に、国は再び増産のための政策を示し、昭和時代に入ってから作付面積は増大傾向であった。さらに、戦争時代の食糧増産政策が増産へ大きな影響を与えることとなる。

小麦生産における機械化が始まったのは昭和の中期となっており、この機械化が、現在の生産・流通システムの根幹を作り上げることとなっている。しかし、戦後の経済状況の変動により、小麦生産は次第に縮小せざるを得ない状況となってしまう、昭和47年では、収量が過去最低、面積も小麦全体で7,690ha、春まき小麦で186haと、小麦の「安楽死」

と呼ばれる時代となってしまった。このような状況のもと、国は、自給率がゼロになるかもしれないという状況を脱するため、国内産小麦の振興対策を実施することとなり、小麦生産が再び伸びていくこととなる。

この当時、水田利用再編対策が行われることとなり、麦の振興対策事業と同時に実施されていたため、稲作転換小麦が一気に増大した。生産の拡大に伴い、十勝港と網走港に船積みセンターが建設されるなど、流通網の整備が続けられた。

新しい品種として、チホクコムギが台頭し、その後、ホクシンの登場により、北海道の秋まき小麦は多収化が進み、さらに優れためん適性により、北海道小麦が日本を代表するにふさわしい小麦となっていった。

小麦には播性（まきせい）というものがあり、生育期間中に低温をまったく必要としない春播型と、生育期間中に低温に遭遇しないと穂が出ない秋播型と分類することができる。北海道では、古くから、春まき栽培でも出穂可能な小麦品種を「春まき小麦」とし、春まき栽培で出穂が不可能な小麦品種を「秋まき小麦」と称している。北海道で栽培されている小麦をみると、春まき小麦では、ハルユタカや春よ恋であり、秋まき小麦では、チホクコムギやホクシンが代表となっている。

通常、春まき小麦の収量は、秋まき小麦の 50%～65%程度といわれている。その主たる要因としては、春まき小麦の収穫は、収穫の時期が秋まき小麦に対し、2 週間ほど遅くなる。この収穫時期の遅れが、北海道は 8 月に入ると降雨が多くなることもあり、穂発芽を引き起こすこととなる。このように、北海道の春まき小麦は、穂発芽との戦いともいえるであろう。春まき小麦は、秋まき小麦よりも栽培のためのリスクが大きいため、生産者が嫌う傾向が出てくる。

ハルユタカは、昭和 60 年に道立北見農業試験場が育成した春まき小麦品種である。それまでの春まき小麦の主役はハルヒカリと府県産品種である農林 61 号であった。特に、ハルヒカリは、茎が長い特徴があるため倒伏しやすく、低収のため、作付けが低迷していた。ハルユタカは、それらの品種を登場から約 3 年で駆逐することとなる。それほど、待ち焦がれていた品種であったといえよう。

ハルユタカの品種改良の目的は、「品質」よりも「多収」であったと推測できる。このような理由からか、ハルユタカは高タンパクであるが、タンパクの質では輸入小麦やカナダ産小麦の血を引くハルヒカリに劣ってしまうのである。しかし、ハルユタカは、パン用だけで使用されることだけを想定しておらず、めん適性も調査されており、その結果は、比較的めん適性に優れている品種となっている。つまり、ハルユタカはパンにも適しているし、うどんやラーメンなどにも適している品種といわれている。

第 2 章 ハルユタカの歴史と現在の状況

ハルユタカの誕生した当時、条件がよければ秋まき小麦の収量に匹敵する多収性があり、「もう秋まき小麦はいらない」いわれるほどであったという。また、春まき小麦には、冬

を越す秋まき小麦と違って、「雪腐病」という病気に冒される心配が比較的少ないため、ハルユタカは、「うどんこ病」など、小麦の主要病害に強いという長所もあったことも、ハルユタカの作付けが伸びた要因と考えられる。

しかし、ハルユタカの育成は、「穂発芽」の発生が大きな課題として残されていた。このため、生産農家の生産意欲が減退してしまい、需要が高くても作付面積が急激に減少し、結局は平成 11 年度に 5,000ha を割り込み最盛期の半分近くとなってしまった。現在は、700～800ha 程度の作付面積となっている。このように、ハルユタカは、作付面積が低下し続け、北海道の春まき小麦は春よ恋が主役となっている。このようにハルユタカは、生産者の生産意欲の減退や、新品種の登場により「幻の小麦」となっているが、実需者や消費者はハルユタカの生産を強く望んでいるのである。

このハルユタカについて、江別・滝川・下川と、ハルユタカ先進地域である農業者の意見や取り組みを集約する。それは、各地域の意欲的な農業者が先頭に立って、「幻の小麦」といわれているハルユタカの栽培へ挑戦し、その結果、新たな栽培方法である初冬まき栽培を取り入れることが成功要因となっている。この 3 地域の共通点として、初冬まき栽培に適した土地条件ということがある。ハルユタカを生産するには、「初冬まき栽培」というのがカギとなっている。

次に、東京都内にて道産小麦を使用したパンを作るシェフや、滝川・江別・下川でハルユタカの加工品を使用した商品や料理を提供している人の意見を集約する。これらの立場からハルユタカを評価すると、ハルユタカは非常に大きな可能性があると考えている結果となった。実需者としては、ハルユタカをもっと積極的に使用した事業展開を考えている。

北海道産小麦には北海道産小麦の良さ、輸入小麦には輸入小麦の良さがある。これらを把握し、良さを引き出していくことが必要であることも示されている。今後、ハルユタカをブランド化していくならば、ハルユタカの良さを引き出す研究を継続していくことが必要となるであろう。

農業者の生産意欲を向上させるためにも、自分の畑で生産された小麦を地元で食べる仕組みづくりや、農業者と実需者において積極的な情報交換が必要であり、そのためにもネットワーク組織の構築が必要となってくるかもしれない。さらに、エンドユーザーからの情報を農業者へフィードバックする仕組みも必要であろう。

第 3 章 ハルユタカの生産を支える栽培方法と栽培者の取り組み

北海道内におけるハルユタカ生産の先進地域としては、江別市の取り組みが一番であろう。江別市では、遡ること平成 4 年に、初冬まき栽培を試験的に導入した。ここでは、前年比の約 3 倍の収量を実現することとなった。これがきっかけとなり、江別市でハルユタカを中心に作付けを開始することとなる。しかし、まだ一部の農家での取り組みであり、江別市全体の取り組みとはなっていなかった。

状況が変わったのは、平成 10 年からである。平成 10 年には、生産者、研究者、製粉業

者、加工業者と流通における一連の流れの関係者が集うプラットフォームとなる「江別麦の会」が発足し、いろいろな情報交換が行われた。その結果、米の転作作物にすぎないと考えていた麦に対する価値が変わり、江別市全体としてハルユタカに対する認識が大きく変化することとなった。

この流れを受け、平成 12 年頃より江別市内では、初冬まき栽培を実施する農家が増加し、ハルユタカの生産が一定程度確保できることとなった。さらに、平成 14 年には、農業改良普及センターが主体となり、「小麦サミット」を開催し、初冬まき栽培についての普及啓発活動を実施することとなり、いよいよ初冬まき栽培が江別市全体へと広がっていくこととなった。

江別市で平成 4 年に始まった初冬まき栽培がなければ、ハルユタカは「幻の小麦」として現在は生産されていなかったかもしれない。ハルユタカを救った栽培方法が初冬まき栽培である。

江別市におけるハルユタカの生産者では、かたおか農園の片岡氏が先駆者であろう。片岡氏は、昭和 50 年代から水田の転作を契機に小麦の栽培を始め、そのキャリアは、25 年以上となっている。現在、江別市がハルユタカの生産面積が一番となっており、その栽培農家戸数も 150 戸を越え、栽培面積も 500ha を越えている。ここまで、ハルユタカの生産が伸びたのは、片岡氏の力と行動力といえよう。

現在、下川でもハルユタカの動きが活発化してきている。下川では慣行栽培はほとんど行われておらず、試験的に新品種である北見春 67 号が作られている。

特に、初冬まきについては、平成 19 年度では、ハルユタカのみを作付けし、126.6ha にまで広がっている。現在では、初冬まき栽培の技術も安定化し、10a 当たりの収量も飛躍的に増加した。等級の内訳をみても、1 等級が非常に多く、品質の良いハルユタカが作られていることがわかる。特に、初冬まきのハルユタカに関しては規格外が少ない。これも、初冬まき栽培について、しっかりと取り組んできたことや、農業改良普及センターの指導による結果であろう。

また、下川は初冬まき栽培のための条件が揃っていることも大きな要因である。下川は、多雪地帯であり、収穫時に雨が少ないなど、気候条件が初冬まき栽培に適していることや、施設園芸を主としているため、初冬まき栽培との労働競合が発生しないことなど、普及のための条件が揃っていることである。さらに、下川では、特産品の手延べ麺やハルユタカの特色を引き出すことのできるパン屋があるため、小麦を核に据えた産業振興という視点からも初冬まき栽培が広がることとなった。

下川にて初冬まき栽培が始まったのは、平成 11 年から平成 12 年にかけて、20a の実験ほ場からであった。しかし、ほとんどが越冬できず失敗に終わったとのことであった。この失敗から試験研究が続けられ、次第に越冬率が高まり、初冬まき栽培の技術が普及していくこととなった。そして、平成 17 年には、「初冬まき生産組合」を設立した。このころより、春まき小麦の品種も春よ恋からハルユタカへ統一していくこととなる。

ハルユタカ先進地域である江別において、初冬まき栽培の技術普及の観点から開催されていた「小麦サミット」であるが、平成 19 年には、下川でも開催された。

小麦サミットの参加者は、下川町内はもとより、江別、栗山、美瑛、帯広、滝川、奈井江などから 200 名を越えた。ここで作られるネットワークにより、北海道内のハルユタカの生産が増加することで、さらにハルユタカのブランドが作られていくこととなろう。

小麦サミットの懇親会においては、下川産ハルユタカの手延べ麺やパンなど、できる限り下川産ハルユタカを使用したメニューとなっており、ハルユタカの加工の可能性が高まることとなった。このサミットを契機に、下川町内において、ハルユタカを使用した様々な商品や料理が試されてきている。現在では、農業者から商工関係者、行政関係者、町民など町全体を挙げて、小麦を核に据えたネットワークが構築されてきている。

江別から始まったハルユタカを巡る動きは北海道内にネットワーク化されて広がっており、滝川市でも積極的な動きとなってきている。滝川市ではハルユタカの誕生時には、栽培を行っていたが、元々小麦生産地帯ではないため、米の転作奨励という位置づけでの小麦栽培であった。そのため、作りにくいハルユタカは、自然と作付けが減少していったのである。

そのような状況の中で、滝川地域から新しい食の提案を行うという動きが始まってくる。その発信地となっていたのが、地元の観光施設「丸加高原健康の郷」であった。滝川市でのハルユタカネットワークのキーマンとなっている行政担当者（本調査においてヒアリングさせていただいた。）のネットワークやアイデアを用いながら、新たな食の提案を行う際に、滝川市でも江別同様に、農業者・商工業者・農業改良普及センター・JA・製粉会社・製麺会社・飲食店がネットワークを構築することで、平成 17 年に「合鴨ラーメン」の開発に成功することとなった。

この成功や徹底した情報発信により、地域の飲食店業界でハルユタカ麺を使用する件数が伸び、パスタやパンなど、小麦を中心に据えて、大きな広がりとなってきている。特筆すべきことは、ハルユタカの生産者達が、自らが生産した小麦を使用する地域の飲食店に集まり、情報交換を行い、行政や JA などと連携を強化していることである。このことが、滝川市のネットワークの強みであろう。

これまでのハルユタカの動きを加速させ、滝川産ハルユタカの普及拡大を目指すためには、新たな推進組織の必要性が高まってきた。そこで、生産者から飲食店までが参加した「滝川小麦ハルユタカの会」が平成 19 年に設立された。

滝川での小麦に関する動きは、生産者・加工業者・飲食店・消費者を結びつけるため、三位一体から四位一体というキーワードを用いながら進めている。この四位が一体となった組織が、「滝川小麦ハルユタカの会」となる。この組織を基軸に、滝川産ハルユタカ小麦を使用している飲食店マップを作成するなど、積極的な情報発信を行っている。

第 4 章 新たな用途への挑戦と事例紹介

中華麺は、麺の一種であり、かん水を使うことにより、色は黄色く、強いコシを持つこととなる。このかん水が、アルカリ性であることにより、小麦粉のグルテンの性質を変化させ、独特の麺となる。この中華麺を製造するメーカーである（株）菊水が、江別市内の幅広いメンバーが参加する異業種組織である「江別経済ネットワーク」の事業として、江別産ハルユタカを使った麺である江別小麦麺を開発した。

「江別小麦麺」を開発した経緯というのは、江別市内の約 150 戸の農家を中心となって、ハルユタカの栽培を積極的に行うようになってきており、「江別麦の会」を設立し、普及を進めていた。江別麦の会は、農業者をはじめ JA、行政、農業試験場、民間企業を含めた地域組織である。

江別小麦麺の事例では、江別にハルユタカの生産者、江別製粉という製粉会社、菊水という製麺会社、そして、市内で 20 を越える飲食店によるメニュー化という一連の流れを構築することができたのである。このような意味でも、江別小麦麺の果たした役割は大きい。

江別小麦麺は、ラーメンとしてのメニューだけではなく、市内で 100 種類以上のメニューにまで育っている。江別のハルユタカを使ったうどんの店もあり、また、和食のみならず洋風のメニューも出てきている。

この江別小麦麺を契機として、滝川でも滝川産ハルユタカを江別製粉で製粉し、滝川の製麺工場である、大澤製麺にて麺へ加工し、地元レストランで提供するという流れもできている。滝川では、15 か所程度のお店で、ハルユタカを使用したラーメン・パスタ・ピザ・パンの飲食店があり、現在では飲食店マップも作られている。

下川では、地域の特産品として、「手延べうどん」があり、ハルユタカの小麦は、すぐさまに手延べ麺への試作が行われ、商品化へ向かって進んでいる。ハルユタカ手延べ麺の商品化の第一弾として、「雪の華舞」がある。

下川の手延べ麺は、江別と深いつながりがあるが、この「雪の華舞」には、滝川の菜種油が使用されており、滝川とのネットワーク構築にも寄与している商品となっている。

「雪の華舞」と同時に開発を進めたのは、「万里長城ラーメン」である。こちらは、下川町民が中心となり、15 年の歳月をかけて創り上げた観光資源である「万里長城」の名前を付けたラーメンである。下川産ハルユタカを用いた新商品として下川手延べ麺と並んで下川の新たな商品として平成 19 年 8 月下旬から販売を始めた。商品の仕様は、ハルユタカ 100%の乾麺 2 食入り（スープ付き）で、平成 20 年 2 月現在までに 2,500 箱を販売している。

このように、下川と江別は確実なネットワークにより、お互いが有する資源を活かしながら、ハルユタカのブランド化を進めているといえよう。

小麦の加工といえば、その代表的なものは、パン・麺類・お菓子・調理やその他の加工品であろう。このように、パン業界を中心としてハルユタカへの需要が高まってきており、下川でも、パンから麺まで、幅広くハルユタカの使用が始まっている。

ハルユタカの新たな可能性への挑戦として、ハルユタカビールの開発がある。ビールと

いうと、大麦を使用するイメージがあるが、今回製造したものは、あくまでもハルユタカの小麦を使用したことに特徴がある、いわゆる、ヴァイツェンタイプのビールとなる。

国内で生産されるビールの多くは、輸入の麦芽を使用しており、国内の麦芽を使用したビールは国内でも多くはない。また、産地指定までできる小麦を使用したビールは日本でもかなり珍しい。次に、ハルユタカを使った焼酎の可能性についてみていくこととする。小麦に麹菌を入れることでどぶろくを作ることができ、それを蒸留することで、小麦の焼酎が可能となる。特に、ハルユタカの焼酎となると、かなり、話題を呼ぶ可能性が高い。新たな加工品として挑戦する価値があるのではないか。

小麦に対する需要の大きな柱のなかに、醤油加工もある。醤油というと大豆が真っ先に思い浮かぶが、原料として小麦も大豆と同量使われる。醤油用には高タンパクの小麦が望ましいということがあり、ここにもハルユタカに対する相当量の需要が潜在する。

また、小麦を使用して酢を作ることができる。このように、直接調理するのではなく、小麦を使った、調味料群も製造することが可能である。ハルユタカで地域をブランド化させていくなれば、このような商品群の創出も視野に入れて事業を進めていくことが望ましい。

第5章 ハルユタカの栽培に関する諸課題と解決方法の提言

小麦生産者へのヒアリングで最も多く出された課題に品目横断的経営安定対策（以下、品目横断制度）に対する課題が最も多かった。昨年までの制度では、小麦の収量が多ければ多いほど、生産者の収入につながるため、生産意欲を高めた営農を実施することが可能であった。しかし、新制度の交付金は、過去の収穫量で決まる固定助成金と、品質や収穫量が反映される出来高部分の助成金の二つに分かれる。

出来高部分の変動が小さいことと、今年から反収を伸ばしても、過去の実績の収量により固定部分が決定されてしまうため、収量増のための努力が収入に反映しない場合がある。特に、初冬まき栽培を取り入れ、反収増になっても、金銭的なメリットがでないのである。

また、品目横断制度のもとでは、小規模農家に対しては、支援の対象にならないため、小規模農家の切り捨てという意見も出てきている。このように、小規模農家の切り捨ては、今後の農村コミュニティを維持していくうえで大きな課題となってしまう。

農山村地域においては、小規模農業者が多数存在することで、農村のコミュニティが形成されているといえよう。農業の大規模化により、小規模農家が減少すれば、農業の競争力が高まるかもしれないが、それと引き替えに、農業人口の減少による農村の過疎化を促進することとなる。過疎地となった地域に、新たな産業や雇用が生まれにくく、さらなる過疎化を招くことが考えられる。農業の大規模化による競争力の向上とともに、農業人口を減少させない仕組みづくりが、農村コミュニティを維持し、活性化させていく上では必要である。このような視点からも、品目横断制度に課題が残されているのである。

品目横断制度の現実的な課題を集約すると、主として 農業収入の減少、 生産意欲の

欠如、輪作体系の崩壊、農村コミュニティの衰退、と考えられる。

品目横断制度自体の見直しが期待されるが、農業者にとっては、制度の見直しになるまで現状維持の農業を行っていくしかない。麦にせよ、過去の実績という観点は今後も必要であると予測されるため、実績づくりのために収穫増の努力を行っていくしかない。課題解決策とはいいい難いが、農業者としては、生産量を現状維持ないし収量増に挑戦し、制度の見直しとなった時には、その取り組みが収入増へとつながることを期待し、営農を継続していくという道しか残されていない。そのため、早急に制度の見直しが行われることを期待したい。

これまで、下川をはじめとする、農業者、農業関係者、各団体など、幅広くヒアリングを行ってきた中で、ハルユタカを生産し続けるためには、初冬まき栽培が必要であることが示されてきた。春まき小麦の増産のためには、初冬まき栽培を実施することが、最も望ましいと示しており、初冬まき栽培の成功は、農業者にとって大きな利益をもたらすことと考えられている。しかし、初冬まき栽培に対する課題が残されており、それは、越冬とその後の生育の不安定さについてである。

一点目の不安定さは、土壌の凍結がある。十勝地域のように、雪が少ない寒冷地での土壌凍結地帯では、初冬まきに適していないとされている。初冬まき栽培の技術が安定している地域は、土壌が冬期間凍結することのない道央や道北の多雪地帯である。一般的には、積雪下の土壌は、多雪地帯ならば外気温がマイナス 10 を下回っても 0 を下回らない。このように、雪による断熱効果があつてこそ、初冬まき栽培は成功するのである。

二点目の不安定さは、土壌の種類に関することである。現在の状況やハルユタカの生産の実績から考えると、石狩・空知・上川地域のように、沖積土系や泥炭土系の土壌が適していると考えられる。

三点目の不安定さは、根雪前に出芽すると枯死することである。初冬まき栽培における播種のタイミングは非常に難しい。降雪時期の予想を行うことなどが必要となるため、初冬まき栽培は、慣れた農業者や、農業改良普及センターとの情報交換が必要となる。このためには、地域全体で、初冬まき栽培に取り組むための姿勢や仕組みづくりなどがなければ成功しないだろう。

これらの課題を解決し、ハルユタカの初冬まき栽培に適している地域を見だし、増産していくことがハルユタカの安定生産に結びついていくこととなる。また、製パン性を携えた新たな品種改良の実施や高品質・高収量の新たな栽培法の研究が必要となろう。

もう一点の課題は輸入小麦に関することである。輸入小麦というのは、政府が外国から全量を購入し、国内の製粉会社などへ販売し、国内の製粉会社が小麦粉として一般に流通するという仕組みとなっている。この輸入小麦を巡る動向をみると、大きく 3 つの課題が浮かび上がってくる。一点目は、国内農家への補助金に関する点、二点目は、輸入小麦の安全性に関する点、三点目は、小麦のエネルギー化による価格の高騰に関する点である。

一点目の国内農家への補助金に関する点である。国内農家への補助金の原資となってい

るのが、国による輸入小麦の販売益である。輸入小麦の価格が低く、国内小麦の価格競争力が低いため、国産小麦の生産を支えるべく、国は国内の小麦農家に対して補助金を出している。国は、輸入小麦を安く買い、政府売渡価格を約 1.5 倍と設定し、国内の製粉会社へ小麦を販売している。この、価格差をもって国内農家への補助金としている。

現在では、輸入小麦の販売益だけでは、国内農業者への補助金が不足しており、一般会計からの繰り入れが行われている状況にある。このような視点からすると、現在の小麦の自給率である 14% がさらに高まり、小麦の輸入量が減少するならば、一般会計からの繰り入れがさらに大きくなるだろう。小麦に関する農政は非常に微妙なバランスの上に成立していると考えられる。

二点目の課題は、輸入小麦の農薬などに関する安全性の問題である。食品に残留する農薬については、輸入農産物におけるポストハーベスト農薬問題や、輸入野菜や冷凍野菜等での残留農薬違反問題、また、国内では無登録農薬の使用等があり、消費者の関心が高い分野である。

最後は、小麦のエネルギー化などによる価格の高騰に関する点である。国は買入れ価格の高騰を理由に、前期（平成 19 年 4～9 月）の売渡価格に比べて、10% 引き上げることを選んだ。また、今後も価格の引き上げは続く予測されている。価格の引き上げの要因としては、地球的規模の気候変動が起きており、特に、オーストラリアの大干ばつの影響による供給減、また、中国やインドなど多くの人口を擁している国の経済発展に伴う需要増が重なっていることにある。このため世界的にみても小麦の価格が急激に上昇している。現状からすると、小麦の価格が下がることは考えにくく、今後も高騰を続けるであろう。

また、価格高騰の大きな理由の一つにバイオエタノールの大規模生産がある。このバイオエタノールは、サトウキビなどの糖質を含むもの、トウモロコシなどのデンプン質のもの、建築廃材などのリグノセルロース系を含むものから作られる。このようなことから、穀物からエタノールを抽出する動きが世界中に広まっており、小麦需要が急激に伸びている。その結果、小麦価格の高騰を引き起こしているのである。

小麦は様々な流通を経て製粉会社へ入ることとなる。ここから、小麦から小麦粉へと形態を変えることとなるが、これが小麦と米の大きな違いである。小麦の粒の状態では最終商品とはならず、パンや麺などの小麦粉加工品の原料として使用されるからである。ちなみに、家庭において消費される小麦粉は、全体の約 3% といわれていることから、小麦粉のほとんどは、業務用としての加工原料として使用されている。

小麦の流通は、これまでみたように、消費者にわたるまで、多くの経路が必要となる。したがって、消費者は、小麦の粒を見ることも少なく、また、小麦の品種にまで遡った情報を得る機会が少ない。このような状況のため、小麦の品種によるブランド化が難しいとされている。これからは、消費者も、小麦の品種や、添加物の使用状況、生産地の限定など、多くの情報を得る努力を行っていかねばならないだろう。

以上のような状況のもと、北海道のハルユタカは、小麦の品種として非常に高いブランドを有している珍しい事例であろう。

小麦の入札指標価格の推移をみるとハルユタカは常に 1 番目に位置しており、国内でも高い小麦となっている。対前年比も毎年、ほぼ最高の 107%となっており、基準価格の±7%という上限で値上がりが続けている。このことから、ハルユタカの需要の高さを証明することができる。また、今後もハルユタカの人気は根強いものと考えられ、高い価格での入札が続けられるだろう。

このようにハルユタカは、小麦の中でも最も高い評価を得ている。したがって、増産したいのが正直なところであろう。しかし、農業者にとって、赤カビや穂発芽の問題などがあり、簡単にはハルユタカの生産を伸ばすことができない。

現在、ハルユタカを生産をのばすことができている地域は、江別や下川、滝川となっており、全て初冬まき栽培による成功が大きな要因となっている。今後、ハルユタカの可能性を活かすためには、初冬まき栽培と、それを実践する先進的な農業者の登場が必要条件となろう。

ハルユタカの可能性を見つめ直すとともに、ハルユタカのブランドを失墜することのない農業を営んでいくことが求められている。

終章 結語と今後に向けて

ハルユタカは世界で最も高い価格の小麦である。これだけのブランドを持った小麦というのは、これまでなかったであろう。北海道全域で、ハルユタカを生産に取り組み、小麦の産地としてブランド化を進めていくことができるであろう。

これまでのハルユタカ先進地域として取り上げている 3 地域の共通点としては、ハルユタカを生産や、加工などを地域全体としての取り組みとしていることにある。これが、農業者だけの取り組みや、商工関係者だけの取り組みでは成功しなかった。生産から流通そして、飲食店までが地域内で完結するという仕組みを作っている。まさに、ハルユタカを活かした取り組みは、地域一丸となった取り組みである。

これらの成功事例を参考にしながら、「初冬まき栽培」を可能とする地域で、ハルユタカを生産を行い、地域を活性化していくことができるであろう。

地元産ハルユタカは、地産地消の活動と食育を結びつける役割も担っている。教育から文化、さらに経済まで幅広い効果を持つ地元産小麦をさらに推進することができれば、農村の活性化となり、ひいては北海道の活性化へとつながっていく。このことを期待したい。

序 章 本調査の目的と領域の設定

現在、ハルユタカに対する需要が衰えることを知らない。小麦を扱うホームページや、お菓子屋さんのホームページをみても、ハルユタカに対する人気は依然として高く、民間流通による価格が最も高いのもハルユタカである。一方で、ハルユタカの作付面積は、平成 15 年度実績の収穫で、全国の小麦の作付けから考えると、約 0.4%に過ぎず、「幻の小麦」と言われるのは当然となっている。

また、同じ面積における収量も、ハルユタカは秋まき小麦のホクシンに比べ、約 20%程度しか収穫できないといわれている。つまり、高い需要があったとしても、生産者側の立場にするならば、非常に収量の確保が難しいハルユタカでは、生産に係るリスクが高いのが現状であるため、結局、他の品種を作付けしてしまうというのである。

北海道のハルユタカの現状をみると、江別市を中心として、ハルユタカを積極的に普及する動きが始まってきており、その動きは全道的に広がりつつある。その中には、下川町も含まれており、ハルユタカによる新たなネットワークが形成されようとしている。

下川町が農業を基幹産業としてすすめていくなれば、土地形成上、十勝のような大規模農業は不可能な地域であるため、生産量が少なくても高付加価値作物の展開を実施していかなければならない。ハルユタカは、他の小麦品種と比較しても高い価格で取引されるなど価格面での優位性があるため、ハルユタカの栽培は、下川町といった大規模農業を実践しにくい山間地域の農業にとって大きな可能性を秘めていることとなる。

以上のような状況のもと、北海道産ハルユタカについて、歴史と現状について触れ、なぜ、ハルユタカの需要と供給が一致しないのか、生産者や実需者の視点を入れながらまとめた。そして、ハルユタカの先進地域や下川町での取り組みを示し、そして、ハルユタカの新用途への挑戦と事例についてまとめた。最後に、ハルユタカの栽培についての課題とその解決策を明らかにすることを本調査の目的とする。

第1章 北海道産ハルユタカの誕生

本章では、日本の小麦生産の5割以上を生産する北海道における、これまでの小麦の歴史や概要について示し、ハルユタカが誕生するまでに至った経緯を明らかにする。

1. 北海道産小麦についての概要

北海道における小麦の歴史は、非常に古く、資料として登場してくるのは1780年代だったとされている。しかし、当時は、栽培しても実りはなかったとの記録が残されている。ここから、北海道の小麦栽培の歴史が始まり現在に至っている。

(1) 北海道小麦の黎明期

明治4年以降、小麦栽培は飛躍的に進歩することとなる。当時の米国農務局長ホラン・ケプロン氏を顧問に迎え、欧米の種苗、機械技術を導入し、小麦栽培の普及に北海道の資源を投入したことが大きい。明治19年に北海道庁が設置され、上川、十勝、北見地域の開拓が進み、それに伴い、各地の農業試験場が設置された。しかし、この当時の小麦作付の中心は、道南、石狩、空知、上川地域であり、全体の60～80%を占めていたこととなる。

表1 北海道小麦年表その1

年号	主な内容
明治20年(1887年)	小麦の作付面積は数百haとまだまだ小さな面積であった。
明治33年(1900年)	開拓の広がりとともに小麦作付面積は拡大傾向にあり、その結果、作付面積は約9,000haとなっていた。
明治35年(1902年)	このころより、水田の拡大が目立つようになる。その結果、小麦生産地が北や東へ移動していった。
大正9年(1920年)	水田面積が明治時代の7倍近くまで大きくなり、小麦の作付面積が減少し続けていた。
大正14年(1925年)	明治末には22,000haであった小麦面積は、8,000haまで減少することとなった。
大正15年(1926年)	国の食糧増産政策によって小麦生産が増加に転じることとなる。

注) ホクレン農産部「北海道小麦今昔物語」pp19-26を加筆修正し作成。

北海道庁が設置された後から、大正時代までの小麦に関する歴史は、表1の北海道小麦年表に示す。表1によると、明治時代から大正時代にかけての小麦の推移は、明治時代に一度増加するが、その後、水田の増大に伴い小麦生産が減少を辿ることとなる。しかし、大正時代の末期に、国の食糧増産政策によって小麦生産がまた増加に転じた。

当時の小麦の品種は、アメリカから導入された品種であり、その中での春まき小麦としては、明治 39 年に札幌春小麦が優良品種に選定されることとなった。

(2) 北海道小麦の変遷期

本節では、北海道小麦の変遷期として、表 2 に年表として示し、小麦の増産から昭和 47 年の小麦安楽死時代についてみていく。明治時代を経て、一度広がった小麦の作付面積が、大正時代の末期に、約 8,000ha まで落ち込んだ。そのことを契機に、国は再び増産のための政策を示し、昭和時代に入ってから作付面積は増大傾向であった。さらに、戦争時代の食糧増産政策が増産へ大きな影響を与えることとなる。

表 2 北海道小麦年表その 2

年号	主な内容
昭和 7 年 (1932 年)	「コムギ増殖 5 カ年計画」が始まり、本格的に作付面積が増加となった。
昭和 11 年 (1936 年)	作付面積が急激に拡大し、30,000ha にまで達した時期である。
昭和 12 年 (1937 年)	小麦の作付けが急伸したことを受け、日清製粉北見工場が操業を開始。
昭和 16 年 (1941 年)	全道の作付面積は、35,758ha となった。日清製粉北見工場の操業などの影響もあり、網走支庁では、全体の 50% を占める 17,836ha となっていた。
昭和 27 年 (1952 年)	昭和 20 年頃より作付面積は、年々減少をしたが、戦後の復興政策の影響から、食糧増産が望まれた時代であり、北海道内の作付面積は 20,000ha を維持し続けた。
昭和 37 年 (1962 年)	日本で最初の自走式コンバインが芽室町に導入され、小麦の機械化栽培が始まることとなった。これが、新しい農業の流れである大規模小麦栽培による生産・流通システムの基礎となっている。
昭和 39 年 (1964 年)	清里町に、最初となるカントリーエレベーターが建設される。この時、春まき小麦であるハルヒカリの育成が始まっている。
昭和 47 年 (1974 年)	小麦の面積が減り続け、この年は最低の 7,700ha となった。収量も最低となり、日本の小麦栽培が危機的であり、「小麦の安楽死」と呼ばれる状況に陥っていたのである。

注) ホクレン農産部「北海道小麦今昔物語」pp19-26 を加筆修正し作成。

小麦の生産地域としては、道央地域から、道北や十勝、北見を中心として広がり、網走支庁管内では、北海道の 50% を占める小麦生産地域となった。それを受け、製粉工場の設置など新たな産業として広がりが出始めた時代である。

また、小麦生産における機械化が始まったのも昭和の中期となっている。この機械化が、現在の生産・流通システムの根幹を作り上げることとなっている。しかし、戦後の経済状況の変動により、小麦生産は次第に縮小せざるを得ない状況となってしまい、昭和47年には、収量が過去最低、面積も小麦全体で7,690ha、春まき小麦で186haと、小麦の「安楽死」と呼ばれる時代となってしまった。

(3) 北海道小麦の発展期

前節で示したように、昭和40年代は、小麦の「安楽死」の時代であり、作付面積・収量ともに最低を記録するなど、小麦生産の将来を危ぶむ声が大きくなっていった。その中で、国は、自給率がゼロになるかもしれないという状況を脱するため、国内産小麦の振興対策を実施することとなり、小麦生産が再び伸びていくこととなる。

この当時、水田利用再編対策が行われることとなり、麦の振興対策事業と同時に実施されていたため、稲作転換小麦が一気に増大した。生産の拡大に伴い、十勝港と網走港に船積みセンターが建設されるなど、流通網の整備が続けられた。

新しい品種として、チホクコムギが台頭し、その後、ホクシンの登場により、北海道の秋まき小麦は多収化が進み、さらに優れためん適性により、北海道小麦が日本を代表するにふさわしい小麦となっていった。

現在、北海道における小麦の作付面積は近年100,000ha以上で推移し、このうち9割以上を秋まき小麦が占め、特にホクシンの作付けが中心となっている。ホクシンは平成7年に育成され、当時の基幹品種であるチホクコムギと比較して、やや早生で、雪腐病抵抗性等に優れ、多収であったため、急速に普及し、チホクコムギと完全に置き換わるとともに、他の品種とも置き換わりつつあった。

ここで、小麦作付けの増大から新たな課題が表面化してくる。それは、食糧管理法による政府の無制限買入れ制度があるため、実需者や消費者の意向に沿わない品種や品質が多く出回るという現象が発生し、いわゆる、需要と供給の「ミスマッチ」が発生してきた。さらに、ガット・ウルグアイ・ラウンドによる国の食糧管理政策の転換等から新たな政策が議論されることとなる。

国による需要と供給のミスマッチの解消のために、平成12年に入札による価格決定という「民間流通制度」が導入されることとなった。導入された民間流通の制度により、供給過剰気味のホクシンの入札価格は低下してきている。

一方、春まき小麦のハルユタカは強力粉として、実需者から高い評価を受け、常に高い価格での入札となっている。そのため需要量は増加しているが、近年成熟期の不順な天候により穂発芽等の被害が多発し、需要量に対して供給ができない状態が続くなど、需給のギャップが起きている。このようにハルユタカは市場からの人気が高く、高い需要を維持している。その一方で、春まき小麦は、低収という課題があり収穫時期の天候不順など、供給サイドに課題が残されていることが、需給ギャップの原因となっている。この結果、

ハルユタカは需要増にともない、高い価格で取引されるなど、同じ小麦の中でも高い付加価値を持っているのである。次節では、ハルユタカができるまでの歴史を示すこととする。

表3 北海道小麦年表その3

年号	主な内容
昭和47年(1972年)	作付面積7,700ha、収量20,000tと過去最低になった。
昭和49年(1974年)	国内産小麦の振興対策を実施した。米価に対する麦価の比率を、45%から58%へ引き上げた。
昭和50年代	チホクコムギとタイセツコムギの育成が始まった。これらの品種はめん適性に優れており、北海道小麦の名声の向上となった。
昭和56年(1981年)	小麦作付面積は急増し、106,000haとなった。この年に、チホクコムギが奨励品種となった。
昭和63年(1988年)	129,000haの作付面積となり、収量は530,000tとこれまでの最高の数値となった。特筆すべきは、網走管内(美幌町、女満別町、小清水町、訓子府町の4町)で平均反収が600kgを超えたことである。翌、平成元年が作付面積のピークで129,700haとなっている。
平成9年(1997)	平成9年と10年は、反収が500kgを超えることとなったが、それ以外の年は、穂発芽 ¹ の影響により反収300kgとなった。ホクシンの弱点として穂発芽に弱いということが露呈した結果である。
平成10年(1998年)	転作が強化されたことや、小麦需給が緩和したことから作付面積が増加し始める。
平成18年(2006年)	平成18年度産は120,500haとなり、平成12年度以降は、100,000haを超えている。

注) ホクレン農産部「北海道小麦今昔物語」pp19-26を加筆修正し作成。

¹ 穂発芽は、収穫期の降雨を大きな要因として、穂の中で小麦の種子が芽を出すことを指す。種子が発芽するためには、多くのエネルギーを必要とする。このエネルギー源として、種子に蓄えられたでんぷんが使われる。でんぷんからエネルギーを取り出すためには、ブドウ糖まで分解しなくてはならないため、アミラーゼが活性化する。その結果、低アミロ小麦と呼ばれるような、粘度が低く二次加工に不向きな小麦となってしまい、商品価値としてはかなり低くなる。



図4 ホクシン（左）とハルユタカ（右）

注）北海道中央農業試験場 畑作科ホームページより引用。

2. ハルユタカができるまでの歴史

ハルユタカは、北海道における春まき小麦の作付面積を飛躍的に拡大させた立役者といっても過言ではないだろう。しかし、生産性について課題が残されており、特に穂発芽に弱いという特性から、農業者から見放され、作付面積の激減となってしまった品種であり、いわゆる「幻の小麦」と呼ばれるようになってしまった。しかし、生産者側はハルユタカを見放していても、実需者や消費者は見放しておらず、ハルユタカを使うということに対して強い要望を出していたのである。

以上のような経緯があるように、ハルユタカは根強い人気があり、現在でも高い価格で取引が行われている現状にある。そのハルユタカの誕生までを本節で示す。

（1）春まき小麦と秋まき小麦の違い

小麦には播性（まきせい）というものがあり、生育期間中に低温をまったく必要としない春播型と、生育期間中に低温に遭遇しないと穂が出ない秋播型と分類することができる。北海道では、古くから、春まき栽培でも出穂可能な小麦品種を「春まき小麦」とし、春まき栽培で出穂が不可能な小麦品種を「秋まき小麦」と称している。北海道で栽培されている小麦をみると、春まき小麦では、ハルユタカや春よ恋であり、秋まき小麦では、チホクコムギやホクシンが代表となっている。

図5に小麦栽培の生育ステージを示している。通常、春まき小麦の収量は、秋まき小麦の50%～65%程度といわれている。その主たる要因としては、春まき小麦の収穫は、図5

にあるように、収穫の時期が秋まき小麦に対し、春まき小麦のほうが2週間ほど遅くなる。北海道は8月に入ると降雨が多くなることもあり、この収穫時期の遅れが、穂発芽を引き起こすこととなる。このように、北海道の春まき小麦は、穂発芽との戦いともいえるであろう。春まき小麦は、秋まき小麦よりも栽培のためのリスクが大きいため、生産者が嫌う傾向が出てくる。

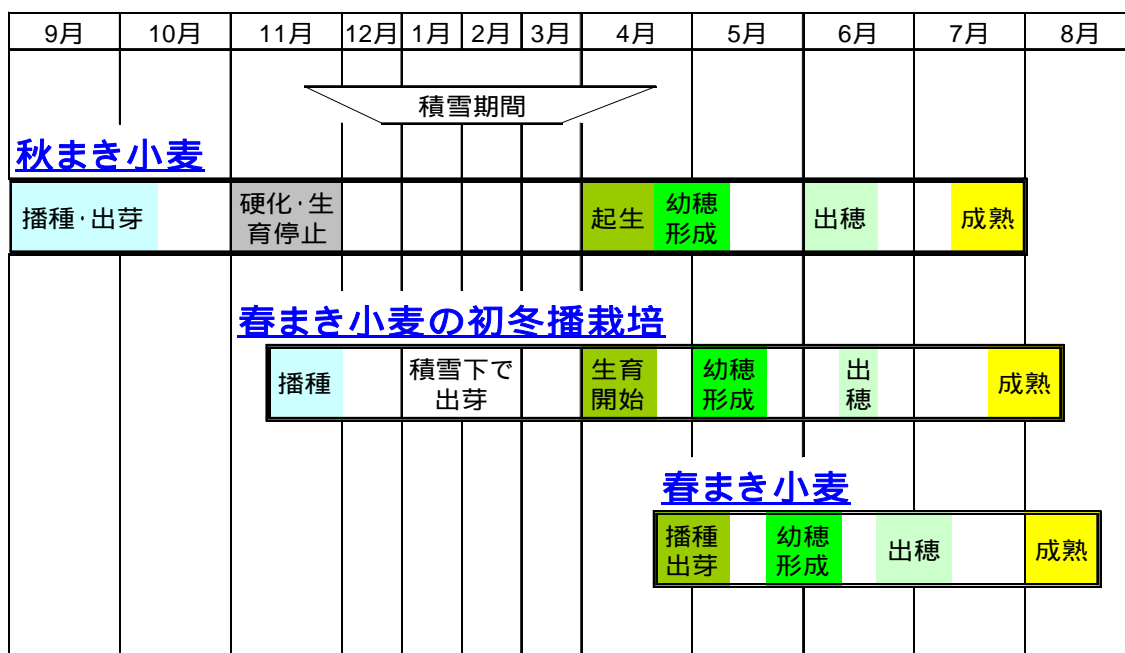


図5 小麦栽培の生育ステージ

注)「小麦サミット 2007 in 下川」における佐藤導謙氏作成の資料を引用。

春まき小麦であるハルユタカは、タンパク含有量が高く、日本国内産小麦では数少ないパン用小麦として非常に高い評価を得ている。しかし、ハルユタカは穂発芽を起こしやすく、赤かび病に弱いことなどから、作付面積が下がってきている現状にある。ハルユタカの後には、春のあけぼのが品種登録されるが普及されず、現在は、平成12年(2000年)に品種登録された春よ恋が春まき小麦の主流品種となりつつある。

このように、ハルユタカをはじめとする春まき小麦は、高い需要があるが、生産者サイドからの課題が解決できないために供給が追いついていないのが現状となっている。特に、ハルユタカに関しては、他の品種に比べて人気が高いにもかかわらず、穂発芽等の原因から生産面積ならびに反収が少ない。現在では、穂発芽等の原因である降雨の時期を外した収穫を行うことでハルユタカの生産が復活してきている。それが、図5にある、「初冬まき栽培」である。初冬まき栽培については、後ほど詳細を示す。

(2) 小麦の用途について

小麦が製粉され小麦粉となった場合には、含まれるタンパクの含有量をベースとしていくつかに分類することができる。表6に大きな分類を示している。

以上のように、タンパクの量により小麦粉の用途が変化してくる。特に日本国内で強力粉となる小麦粉は非常に希少であるため、タンパクの量の多い国産小麦は高い価値がある。実際に、強力粉となる、ハルユタカも実需者や消費者の中でも、特にパンを作る人たちからの評価が高くプレミアムがあるといえるだろう。

一方で、既述のようにハルユタカは生産する農家の立場からすると、非常に作りにくい作物のためさらに希少性が高くなる。このことから、ハルユタカは、需要と供給のミスマッチが生じている。

表6 小麦粉の加工製品と種類

	薄力粉	中力粉	強力粉	デュラム・セモリナ
たんぱく質の含有量	6~9%	9~11%	11~13%	11~14%
グルテンの性質	弱い >>> 強い、よく伸びる		非常に強いが伸びない	
こね方	あまりこねない	こねる	よくこねる	真空中でこねる
主な用途	カステラ ケーキ 和菓子 ビスケット てんぷら	即席めん うどん 中華めん ビスケット 和菓子	食パン 菓子パン フランスパン パン粉 中華めん	マカロニ スパゲッティ

注) 財団法人製粉振興会ホームページ (<http://www.seifun.or.jp/>) より引用。

(3) ハルユタカの誕生について

ハルユタカは、昭和60年に道立北見農業試験場が育成した春まき小麦品種である。それまでの春まき小麦の主役はハルヒカリと府県産品種である農林61号であった。特に、ハルヒカリは、茎が長い特徴があるため倒伏しやすく、低収のため、作付けが低迷していた。ハルユタカは、それらの品種を登場から約3年で駆逐することとなる。それほど、待ち焦がれていた品種であったといえよう。本節では、ハルユタカの歴史を紐解き、誕生するまでをまとめることとする。

ハルユタカの交配は、昭和47年に始まる。この年は、小麦生産の最低の年であり、「小麦安楽死時代」といわれるような状況であった。北海道内における春まき小麦の作付けも、186haと最低となっていた。当時を知る人の話によると、「春まき小麦の品種改良は中止したほうがよい。」という意見もあったほどである。仮に、この時に春まき小麦の品種改良を

中止していれば、当然のことながら、ハルユタカも春よ恋も、北見春 67 号も作られることはなかったと考えられる。

ハルユタカの誕生に関しては、図 7 のハルユタカの系譜をもとにみていくこととする。ハルユタカの系譜をみると、ハルユタカの 3 代前に農林 10 号が現れる。この農林 10 号が全世界の小麦生産に大きな貢献をしてきた品種である。農林 10 号は、背が低く肥料を多く与えても倒伏することはない、短強稈という特性を持っていた。一方で、メキシコ小麦は、とても背が高く、すぐに倒伏してしまうため、多肥栽培に耐えられるように短強稈という特性を求めており、そこで、日本の農林 10 号がメキシコの国際トウモロコシ小麦改良センターで品種改良を重ね、従来の 2~3 倍の収量となる品種が育成された。その結果、世界の食糧増産に貢献し「緑の革命」と呼ばれることとなり、品種改良に携わった博士はノーベル平和賞が贈られるなど、画期的な食糧増産となった。

ハルユタカには、世界各地の小麦収量を飛躍的に向上させ、世界の食糧事情を変革させた農林 10 号の系統が逆輸入という形で入っているのである。日本から流出した小麦が世界で高く評価され、日本に戻ってきたのである。この農林 10 号の系統が入っていることから、ハルユタカの品種改良の目的は、「品質」よりも「多収」であったと推測できる。このような理由からか、ハルユタカは高タンパクであるが、タンパクの質では外麦やカナダ産小麦の血を引くハルヒカリに劣ってしまうのである。しかし、ハルユタカは、パン用だけで使用されることだけを想定しておらず、めん適性も調査されており、その結果は、比較的めん適性に優れている品種となっている。つまり、ハルユタカはパンにも適しているし、うどんやラーメンなどにも適している品種といわれている。

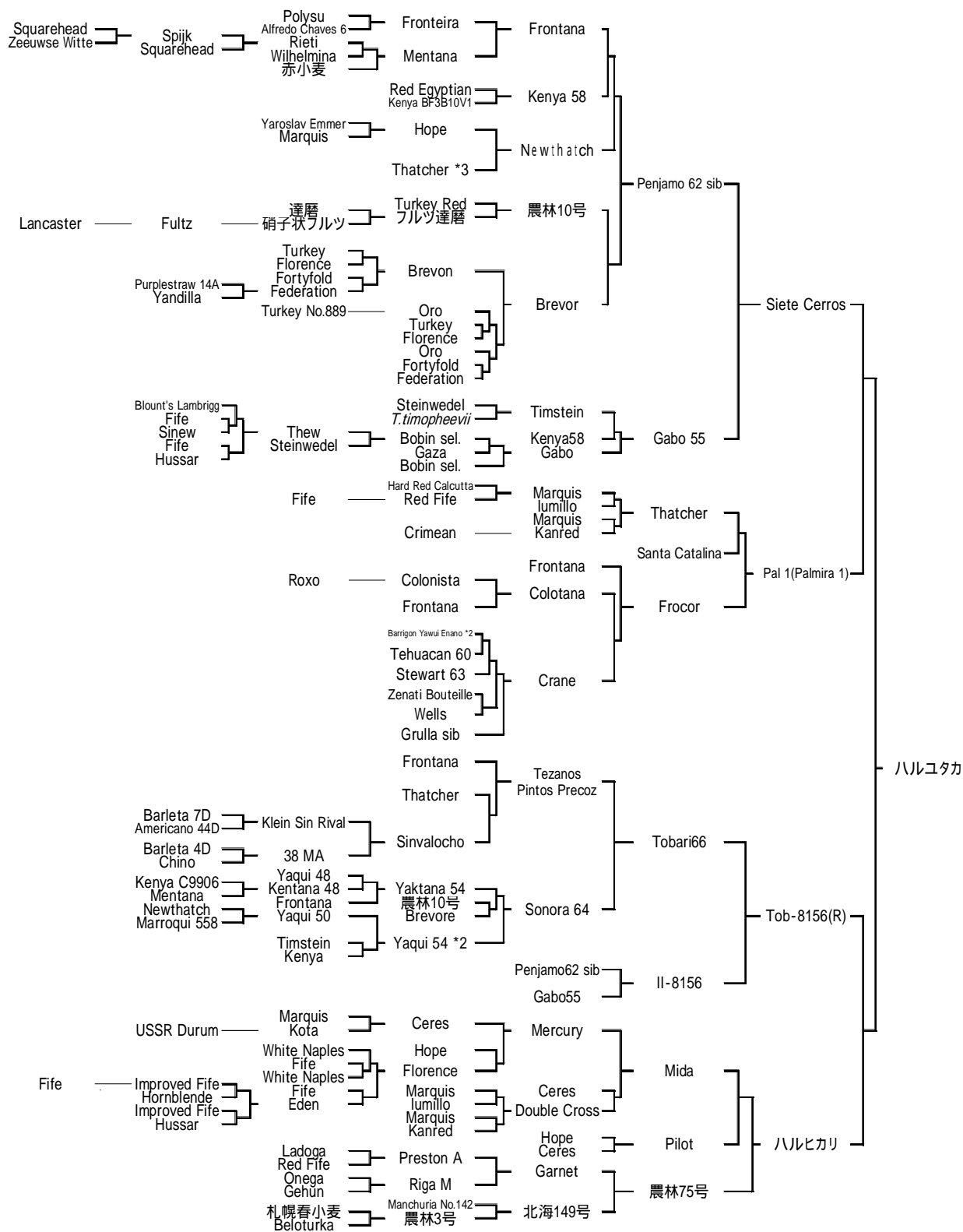


図7 ハルユタカの系譜

注) 本図作成に当たり、元北海道中央農業試験場の佐藤導謙氏(現在下川町在住)に依頼した。

第2章 ハルユタカの歴史と現在の状況

1. ハルユタカの作付け

昭和60年11月にハルユタカが品種登録された。これは、道立北見農業試験場で育成された春まき小麦であり、その特徴は、パンや中華麺に対する高い適性を持っていることである。国産小麦のほとんどが、「うどん」「焼き菓子」に用途が限定される中力粉であり、「国産小麦でパンを焼きたい」という人々にとって、念願の小麦が誕生したこととなる。当時、水田の転作が進む中で、北海道におけるハルユタカの作付面積が増大していき、昭和63年には9,000haにまで達した。

このように、3年間で9,000haまで急増したこともあり、当時の春まき小麦の中心品種であったハルヒカリに完全に取って代わり、ハルユタカが一気に主役の座をとることとなる。当時、北海道の奨励品種に認められていないまま、作付けが広がっていき、府県品種の農林61号にも取って代わる状況となっていった。

一時、条件がよければ秋まき小麦の収量に匹敵する多収性は、「もう秋まき小麦はいらない」と言う農家がでるほどであったとされる。また、春まき小麦には、冬を越す秋まき小麦と違って、「雪腐病」という病気に冒される心配が比較的少ない。また、ハルユタカは、「うどんこ病」など、小麦の主要病害に強いという長所もあったことも、ハルユタカの作付けが伸びる要因と考えられる。

しかし、ハルユタカの育成は、「穂発芽」の発生が大きな課題として残されていた。このため、生産農家の作付意欲が減退してしまった。このため、需要が高くても作付面積が急激に減少し、結局は平成11年度に5,000haを割り込み最盛期の半分近くとなってしまった。

表8は近年5ヶ年度の北海道における春まき小麦と秋まき小麦に分類した作付けの推移を示したものである。表8によると、ハルユタカの作付面積は、平成14年度では、6,639haと作付していたが、穂発芽による収量低下も相まって農家の作付け意欲の減退が続き、翌年の平成15年度より、極端に作付けが低下した。平成15年度では、73%も作付面積が減少し、それ以降も作付面積がさらに減少し、現在は、700～800ha程度の作付面積となっている。このように、ハルユタカは、作付面積が低下し続け、北海道の春まき小麦は春よ恋が主役となっている。

春まき小麦の収穫時期は、普通であれば8月であり、その時期の北海道は、雨の降る時期であるため、収穫前に雨に降ると、種子が発芽を始めてしまうことがあり、この現象が穂発芽の要因となっている。また、ハルユタカは穂発芽を起こしやすい品種である一方、「赤かび病」という、穂がピンク色になるカビの一種による病気にも弱いため、生産者の作付意欲の減退に拍車がかかることとなってしまった。

現在では、初冬まき栽培により、穂発芽を回避できる栽培方法も実証されてきており、ハルユタカの作付面積が再び伸びることが期待できる。

表 8 北海道小麦の作付推移

春まき小麦

(単位: ha、%)

	平成 14 年	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年	平成 18 年
ハルユタカ	6,639 (69.2)	1,770 (26.3)	788 (12.1)	763 (11.0)	838 (11.0)
春よ恋	2,950 (30.8)	4,961 (73.7)	5,746 (87.9)	6,148 (89.0)	8,501 (89.0)
その他	9,589 (100)	6,731 (100)	6,534 (100)	6,911 (100)	9,339 (100)

秋まき小麦

(単位: ha、%)

	平成 14 年	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年	平成 18 年
ホクシン	98,272 (95.4)	99,186 (93.3)	99,789 (93.5)	102,516 (95.5)	104,789 (95.5)
ホロシリコムギ	1,504 (1.5)	1,803 (1.7)	1,760 (1.6)	1,153 (1.1)	913 (0.8)
タイセツコムギ	1,062 (1.0)	2,194 (2.1)	2,279 (2.1)	434 (0.4)	57 (0.1)
タクネコムギ	880 (0.9)	1,039 (1.0)	1,101 (1.0)	1,192 (1.1)	1,161 (1.1)
チホクコムギ	738 (0.7)	1,435 (1.3)	548 (0.5)	-	-
きたもえ	510 (0.5)	601 (0.6)	1,044 (1.0)	971 (0.9)	1,137 (1.0)
キタノカオリ	-	60 (0.1)	180 (0.2)	1,127 (1.0)	1,628 (1.5)
その他	12	19	0	2	1

注) 北海道農林統計協会「北海道農業の概要 2007」p14 より作成。

このようにハルユタカは、生産者の生産意欲の減退や、新品種の登場により「幻の小麦」となっているが、実需者や消費者はハルユタカの生産を強く望んでいる。その状況が顕著に表れているのが、民間流通による小麦の価格である。

ハルユタカの民間流通の価格は、常に 1 番高い。小麦の民間流通は、平成 12 年度より国の管理から民間へ移行し、小麦の品種や等級により品代が決定するという仕組みである。民間流通小麦の入札指標価格の過去 5 か年をみても、常にハルユタカが 1 番高いことから、ハルユタカは最も市場から強く望まれている小麦であることを示しているのである。小麦の民間流通価格に関することは、第 5 章で示すこととする。

2. ハルユタカのプロデューサーからの視点

以上で示したように、ハルユタカは、人気が高い一方で、生産の面積が伸び悩むのが実情となっている。そこで、ハルユタカを生産する先進的な農業者に対してヒアリングを行い、現在のハルユタカを巡る動きや、取り組み内容についてまとめていく。

本調査にあたって、ヒアリングを実施した農業者は、江別市の若手農業者・滝川市の小

麦部会長・下川町の初冬まき生産組合組合長である。

(1) ハルユタカとの出会い

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・元々栗山の農協で麦と米を担当し、農業を継ぐため江別へUターンした。 ・農園は、約 30ha で米・麦・大豆・小豆・大根・人参・ヤーコン・アスパラ等を生産。 ・麦は、ホロシリ(2町3反)、ホクシン(2町)・ハルユタカ(4町)生産。 ・秋まき小麦を入れているのは、初冬まき栽培にリスクがあるため。秋まき小麦を二種類生産しているのは、乾燥能力の問題からである。 ・ハルユタカとの出会いは、父親の取り組みを見続けていたことである。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカ自体は、かなり前にも作っていたが、自然と作らなくなっていたのが実際の流れである。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカの生産は平成 17 年度から始まった。初冬まきを始めたのは平成 12 年位から。 ・初冬まき栽培によるハルユタカの方が、春よ恋よりも収量が上がった。 ・江別で初冬まきの技術を普及委員の人が伝えてくれた。

(2) ハルユタカの生産面での困難

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・病気に対して弱いことがある。デオキシニバレノール(DON)の値がハルユタカに出やすく、平成 14 年にかんりの部分が引かかった。 ・道央や十勝とはカビ毒の種類が違う。石狩・空知が DON の発生が多い。 ・初冬まき栽培でこのカビ毒を減少することができる。また、防除などでも防ぐことができるようになった。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・滝川は、初冬まきが困難な農地が多い。 ・平成 19 年の収穫は非常によかった。初冬まき栽培の安定が、ハルユタカの生産を安定させている。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・特に困難なことはない。初冬まき栽培の技法により、ハルユタカの生産面における課題は解決できている。 ・下川の気候がハルユタカの初冬まき栽培に適していると考えている。 ・春よ恋よりもハルユタカの方が初冬まき栽培に適している。

(3) ハルユタカを復活させるまでの経緯

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・平成元年に江別製粉からハルユタカの栽培を依頼され、苗立てのポットで生産を行ったが、コスト面などの理由から頓挫することとなった。 ・秋まき小麦を作っていたが、その中で、春まき小麦が混ざっていることから、春まき小麦の越冬可能性に着眼した。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和 50 年代の深川での初冬まき栽培の失敗のデータを見つける。平成 4 年から栽培を 4 戸の農家で行ってみた。かたおか農園のみ成功となり、反収が 600kg となった。 ・平成 11 年にハルユタカの良いものができたが、平成 14 年の DON で一気に面積が減ってしまった。その中で江別だけが生き残っていた。 ・平成 15 年に江別のハルユタカが、どっちの料理ショーで取り上げられることにより一躍ブランド化へ向かうようになった。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・春まき小麦は、お盆に水害があることが多く、穂発芽が多く、だんだん作らなくなってきた。 ・春まき小麦は、転作奨励金を目的として生産していた。 ・だんだんハルユタカを作らなくなっていき、そのまま幻の小麦となっていた。 ・その後、春よ恋が出てきた。春よ恋は、穂発芽に強い。 ・ハルユタカを作って欲しいという実需者の声が強くなっていたが、作りにくいので、作っていなかった。 ・行政と江別製粉のネットワークがあり、さらに、初冬まき栽培の播種機を製作していたのが滝川市出身であった。 ・これらの縁が重なり、さらに、中心的な先進農家であった宮井さんのはたらきかけによって復活した。 ・そして、初冬まき栽培によって、収量が格段に違ってきた。 ・現在は 150ha のハルユタカとなっている。地域の小麦の 1/3 となっている。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・下川では、ハルユタカが一度すべて無くなっていたが、初冬まきの技術の普及に伴い、収量が安定してから、一気にハルユタカが広がることとなった。

(4) ハルユタカの他の春小麦との違い

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・春よ恋は倒伏してしまうので肥料を多く与えることができないので、多収にならない。しかし、病気には強い。 ・ハルユタカは初冬まきによる多収化を可能とするので、金額に換算しても非常にメリットがある。 ・農協の指導では、初冬まき栽培がハルユタカであり、慣行栽培が春よ恋となっている。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・江別製粉の府県の顧客が、滝川へ来るようになって農業者の意識が変わった。 ・ハルユタカは、やはり穂発芽に弱い。赤カビと倒伏にも弱い。 ・初冬まき栽培に適している。他の小麦では、ここまで収量が伸びない。

下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・下川では、ハルユタカはすべてにおいてメリットがある。これからも、ハルユタカの生産を続けていきたい。 ・これまで、いろいろな春まき小麦を生産してきたが、一番安定しているのがハルユタカであった。
-----	---

(5) ハルユタカの優位性 (生産面から)

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカにはブランドがある。春よ恋ではブランドにならない。また、データにならない風味や食味がハルユタカにあるらしい。 ・入札金額が高いので、農業者が積極的に作ろうとしている。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・滝川産ハルユタカの誕生以降、自分の小麦を自分で食べることができるようになった。 ・ハルユタカの生産面からの優位性は、基本的でない。やはり、春よ恋のように、新しい品種のほうが作りやすい。 ・初冬まきの方法であれば、ハルユタカを作ることができる。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・生産性が一番高い。反収 240kg となっている。 ・下川では、穂発芽がほとんど出ていない。 ・下川に一番適した品種ではないだろうか。 ・現在、下川では 130ha のハルユタカを作付けしている。小麦全体で 150ha であるので、ほとんどがハルユタカと考えてもよい。

(6) 品目横断制度等の課題と解決策

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・過去の実績は、ある程度は確保しているが、やはり、収入は少し減少した。 ・平成 21 年度までにしっかりとした面積を確保しながら続けるしかない。その次のスパンでどのような政策になるか見通しがつかないのが本音である。 ・江別としては、品目横断制度の課題は、生産する作物が固定化されることにある。小麦は減らせないし、野菜を増加させることができないということとなっている。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・品目横断制度には、不満が多い。 ・本州の農家と北海道の農家に対して、同じテーブルに乗せて議論するべきではない。 ・昨年度に比べて、所得が 3 割近くの減となった。麦に関しては、半分の所得となった。 ・今は、実績作りの確保の段階である。この制度の見直しまで、ハルユタカの作付けを現在と同じレベルを確保していかなければならない。 ・品目横断制度の導入後、麦からの撤退を考える農家が増えてきている。

下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・この制度があるため、小麦の作付けを伸ばすことができない。 ・また、作付可能な農地はあるのだが、品目横断制度が入る限り小麦の生産を伸ばすことができない。 ・これから、新しい技術や品種で農業生産を向上させようとしても、品目横断制度があると、収入を伸ばすことが難しい。 ・下川の農地では、砂利が多いので、上もの作物しか作ることができない。そうなると、麦や蕎麦が大畑では適している。しかし、品目横断制度があると、新規に作ることができない。 ・集落営農を進めるための制度であるが、北海道のような、専業農家を主とする地域では、このような制度は見直しが必要ではないか。
-----	--

(7) 播種前契約について

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・播種前契約については、特に気にしてはいないのが現状となっている。 ・そもそも、次の収穫量を想定すること自体に無理がある。 ・出した数字との差が生じてもペナルティもない。 ・農業者には特に影響はない。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・播種前契約に関しては、4月に、その年にまく秋まき小麦と来年まく春まき小麦の作付面積についてホクレンと契約する制度である。 ・製粉業界が、輸入する小麦の数量を国産小麦の量を勘案して決定するためである。 ・他の作物も播種前契約があるが、播種後にも契約できるのが一般的である。小麦だけ、このような制度となっている。 ・播種前契約に縛られない販売ルートを作ることができないだろうか。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・播種前契約については、何も問題がない。農協の指示により作付けを行っている。 ・ハルユタカの生産が始まってから、下川の農地を拡大志向の農家が出てきている。下川の農業の歴史が始まって以来このようなことはなかった。 ・ハルユタカ以上の食味の小麦粉ができるまでは、ハルユタカで進めていきたい。

(8) 輸入小麦に関する感想

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入小麦には関税が掛かっている。その関税が国内小麦の助成金のベースとなっている。このことから、輸入小麦は必要である。ある意味、バランスが取れる仕組みとなっている。 ・江別では、江別の小麦が流通している。このことと、外麦とについて同じテーブルで議論しても仕方がない。
-----	--

滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入小麦に対する安心・安全に対する不安があるであろう。信頼できる産地での原料づくりが必要となる。滝川市がハルユタカの産地となるべく、安心・安全な作物づくりを行いたい。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・やはり、安全性に対し疑問を持たざるを得ない。 ・下川の小麦は、防除回数は多くて3回程度となっている。これは他の地域よりも少ないはずである。 ・輸入小麦がなければ、もっと多くの生産ができる。消費者側から国内産小麦の需要を創出して欲しい。 ・食味が高く、安全性も輸入小麦より優れていると思っている。

(9) 加工業者や消費者に伝えたいこと

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産小麦の価格が高いことを理解して欲しい。 ・リスクを抱えながら作っている農作物であることを理解して欲しい。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカは一度消滅したが、消費者が求めていたので、作ることが可能になった。農協が売り先だが、生産者としては、農協の先にある消費者を見据えて栽培している。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・下川の小麦をおいしく加工してもらいたい。農業者としては、いい小麦を作っている。 ・下川の小麦は、他の地域と比べても防除回数が少なく、安全だと思って生産している。加工業者もそのような情報をしっかりと伝えて販売して欲しい。 ・単に下川産の小麦粉を販売するのではなく、商売になる限り、下川産ハルユタカを使ったいろんな加工品を作って欲しい。

(10) 行政や農協にお願いしたいこと

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・特にお願いしたいことはない。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・一番初めに、ハルユタカを作ろうとしたときに、農協からストップがかかった。3年かかって、ハルユタカに移り変わるようになった。 ・地産池消は行政だけが行ってもだめである。農業者も一体となって進めていく。その際、行政としても、縦割りではなく、地産池消の目的を達成するために幅広い分野で関わってもらいたい。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・下川小麦の情報をもっと積極的にPRして欲しい。

(11) その他アドバイスがあれば教えてください

江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・下川の独自性を前面に出すような取り組みが必要だ。 ・ハルユタカは江別から始まって、滝川でも取り組んでいるので、同じこと
-----	---

	を行っても仕方がない。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・宮井さんという農家がいる、ハルユタカの動きができたといっても過言ではない。 ・宮井さんの話も聞いて欲しい。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・他の地域の人から、下川小麦の魅力を下川の人に伝えるような、講演会の実施を行って欲しい。 ・農業者の意識をさらに高めるための方策が必要。 ・初冬まき生産組合の組合員の意識改革も同時に行っていきたい。

江別・滝川・下川と、ハルユタカ先進地域である農業者の意見を集約すると、実需者や消費者を意識した農業経営を行っていることである。各地域の意欲的な農業者が先頭に立って、「幻の小麦」といわれているハルユタカの栽培へ挑戦し、その結果、新たな栽培方法である初冬まき栽培を取り入れることが成功要因となっている。要するに、リスクを背負った先進的農業者の初冬まき栽培が成功し、それが、地域にハルユタカが普及するという流れとなっている。この3地域の共通点として、初冬まき栽培に適した土地条件ということがある。ハルユタカを生産するには、「初冬まき栽培」というのがカギとなっている。

現在抱える生産者からの課題としては、新補助制度「品目横断的経営安定対策」である。この制度の導入後は、収穫増の努力も農業者の収益につながりにくいため、現在、大きな問題となっている。この新制度についての詳細は、第5章で示すこととする。

また、江別・滝川の農家が、ハルユタカに対するリスク回避のため、他の小麦も栽培しているが、下川の場合は、ハルユタカに作付けを集中してきている。このように、地域の状況によって農業経営の方針は様々となっている。

3. ハルユタカの実需者からの視点

ハルユタカに関して、実需者からの視点を調査するため、東京都内にて道産小麦を使用したパンを作るシェフや、滝川・江別・下川でハルユタカの加工品を使用した商品や料理を提供している人を対象としてヒアリングを実施した。

ヒアリング項目は、7点に集約して実施した。ヒアリング内容について箇条書きで示し、最後に、ハルユタカに対する実需者の意見をまとめることとする。

(1) 使用している小麦についての海外産と北海道産の比較について

首都圏	<ul style="list-style-type: none"> ・パン用小麦には、タンパクの量が問われることが多いが、タンパク量がパンづくりの絶対条件とはならない。店では北米産の小麦は使っておらず、ヨーロッパ産の小麦を使用している。ヨーロッパ産小麦のタンパクは、10～10.5%程度であり高くはない。
-----	--

	<ul style="list-style-type: none"> ・タンパクではなく、でん粉が小麦のおいしさのキーである。北海道の小麦はコーンのように甘い。これは、土地が違うからではないだろうか。 ・今までの海外産の小麦粉を国内産に置き換えることは難しい。品質の問題も含めて差し替えできるものではない。 ・北海道産の小麦はモチリしている特徴があるため、海外産小麦粉をそのまま北海道産に切り替えることは難しい。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産小麦のうどん以外は提供していないので、海外産の小麦の状況がわからない。 ・北海道の小麦は生地の安定が難しいと感じる。海外産の小麦はもっと楽に使えるのかもしれない。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の入り口として取り組み始めた。海外産の小麦ではなく、地元のものを使えることは非常によいことである。 ・はじめは、滝川にハルユタカを生産していることを知らなかった。地元の羊を取り入れた料理の提供と連動し、滝川産小麦の使用も始めた。野菜も自家製で生産しており、お店で提供している。 ・地元の製麺工場に依頼して、オリジナルの配合でパスタを作ってもらっている。配合の大部分にハルユタカを使用している。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカだから食味が増したという大きな違いはないが、食味の深みが高まったと感じる。 ・小麦を使う立場としては、農薬の問題などがあり、地元だと、農薬などの把握ができる。一方、海外の小麦はどうなっているか情報が届きにくい。

(2) 小麦の品種別比較について

首都圏	<ul style="list-style-type: none"> ・品種によっても違いがあるが、その小麦が持つ特性を引き出すことがおいしいパンを作ることとなる。 ・パンによって小麦を変えるのではなく、小麦に合わせてパンを作り直していくことも必要である。 ・品種の違いもあるが、日本海側の小麦と太平洋側の小麦は育ちも水分も違ってくるため、味も質も変わってくる。品種のみならず、育った環境でも成分は変化する。 ・ホクシンだろうがハルユタカだろうがおいしいお菓子やパンは作れる。小麦の特性を引き出すのがパン職人の仕事である。作りにくいという理由で国内産小麦を使わないというのでは、今後は生き残れないだろう。 ・ハルユタカは、消費者の中で非常に価値が高まっている。味自体に大きな差は感じないが、消費者がハルユタカの商品を望んでいる傾向にある。 ・ハルユタカには、「安全」というブランドが構築されている。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・春よ恋は、甘い小麦。ハルユタカは甘いだけではなく深い味わいを持っている。ハード系のパンに適している。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・お店で使っているうどんは、ハルユタカをベースに、ホクシンとホロシリのブレンドである。したがって、他の品種を使用していないので、比較することができない。 ・ハルユタカを使用したうどんは、コシの強さが適正であると感じる。固いだけではなく、モチモチとしたうどんの良さを引き出すことができる。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカのおいしさは言葉で表しにくい。 ・味に深みがあり、だんだんクセになっていく感じである。お客様も同様に、何度も食べてもらって、その味の深さを楽しんで欲しい。 ・味が深いので、濃い味の料理との組み合わせに向いている。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカの麺に切り替えたのは、これまでと同様に道産小麦麺でもよかったのだが、せつかく、下川の小麦が製粉され、下川で麺になっているのに、食べる場所が無いというのは残念なので、自分から率先して切り替えた。 ・下川の人に下川の小麦を食べて欲しいと思っている。 ・ハルユタカには、何度も食べてもらって、いろんな可能性が見えてくると思う。 ・クッキーからパウンドケーキ、アップルパイ、シフォンケーキの全てをハルユタカで作っている。非常によい商品に育っている。ハルユタカの特徴を理解し、全ての商品で使っている。

(3) 北海道産小麦の優位性について

首都圏	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産の小麦はある程度高価格で取引できる。さらに、土壌のよさなどを活かした栽培を行ってほしい。 ・小麦の品種が知られていない。小麦の状態では売ることではなく、製粉という過程を通じ、小麦粉として販売するため、消費者は小麦の品種ではなく、製品名ならびに強力粉といった感じでしか小麦を認識していない。 ・九州の小麦も使用しているが、味が薄く、あっさりしている。しかし、これはこれで特徴であるため、用途より使い分けている。 ・海外の小麦は、例えるなら、真っ白な紙のようであり、自分で好きなように加工することができる。一方、北海道の小麦は、モチリ感などの特性を持っているため、用途は限定されてしまう。 ・産地が見えることが求められている時代であるため、北海道といった産地が見えることは非常に優位性がある。特にハルユタカは、北海道に産地が限定されるため、価格面での優位性を発揮することができる。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカは、北海道産小麦の代名詞となっている。つまり、日本小麦の代名詞となっているのがハルユタカである。 ・ハルユタカのパンは、価格を高めにも設定しても確実に売れる状況である。 ・北海道産小麦へ切り替える前から、お客さんがどこの小麦を使っているか聞くようになってきた。 ・生産するスタッフの商品に対する意識が向上した。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・出店する以前は、さめきうどんを提供する料理店で修行していた。この時使用していた小麦では、コシの強さは「固さ」が評価基準であったように思える。北海道産小麦を使用してから、この「固い」だけではなく、「モチモチ」感が加わった。これが北海道小麦の良さである。 ・お客さんも、地元の小麦を使用したうどんということで非常に喜んでいる。親戚が来たときなど、積極的に自分のお店を使ってくれる。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・誰が生産した小麦かわかることは素晴らしいことだと思う。 ・海外からの品種は、特徴が少なく、いろんな味付けが可能である。特徴がないということである。これは、どちらがいいのではなく、小麦の特性を引き出す料理人や職人の力が必要となる。 ・北海道産の小麦は味に深みがある。それぞれ、良さを引き出すことが必要。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・安全性についての優位性が一番である。 ・味については、北海道以外的小麦でいいものはあるかもしれないが、安全性が問われる時代では、北海道の小麦に優位性がある。

(4) 地域限定小麦のメリットとデメリットについて

首都圏	<ul style="list-style-type: none"> ・地域が狭くなればなるほど、小麦の製粉の仕方によって味が大きく変わる。 ・下川のハルユタカでパンを作ったことがあるが、単一の品種からはおいしい小麦となりにくい。味に深さを出すためにも、小麦のブレンドが必要と考えている。 ・地域のメリットを活かすために、下川のハルユタカと、美瑛の「香麦」と、他に何種類か混ぜてひとつの商品を作ったほうが首都圏では反応がいい。 ・どこの農家で作った小麦で、それをどこで製粉し、誰が作ったパンかを示すことが求められている。 ・ハルユタカのみの商品、北の香りだけの商品を作っていくのは、作り手の論理が強すぎるであろう。小麦粉はミックスして市場に提案することが重要である。 ・下川のハルユタカを一度使用したことがある。ブレると思っていたが、非常に安定していた。 ・地域を限定するこのメリットは、お客様が地域限定・農家限定を望んでい
-----	---

	<p>ることである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今までのデータとは違った味や品質のパンができるという可能性がある。また、「下川町産」と地域限定を謳っても、「下川町」を知らない消費者が多いとPR効果は小さくなる。 ・東北地域では、農協がグループを構築して減農薬栽培に取り組んでいる。この農協では地域限定を推進しており、実需者や消費者からも喜ばれている。 ・地域限定小麦の商品は販売における価格面でのメリットがある。 ・デメリットには小麦の質の安定性の問題がある。 ・安定性は、質のみならず量の問題もある。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・地域限定小麦のメリットとしては、地元のお客さんが喜んでくれていることに尽きる。 ・価格についても、25kg 当たり数百円高かろうが、大きな問題はない。お客さんへ価格を負担させることにはつながらない。本当にいいものを提供することの方が重要である。 ・北海道産小麦の特徴かもしれないが、時間が経つと、小麦の色が変色することがある。これでは、品質に問題がなくてもお客さんに提供することができない。その意味では、品質管理が難しいことがある。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・地域限定小麦により、地域内のハルユタカの連携が可能となった。 ・ピザもハルユタカにするととても良い。 ・他の地域のハルユタカは使用したことがないため、単純に比較することができない。 ・料理人として、ハルユタカの大きな可能性は理解できている。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・下川産小麦の認知度が上がってきている。地元の人に対する情報として喜ばれる。 ・下川から距離が離れれば離れるほど、下川の小麦について情報をうまく伝えることができないため、「なぜ下川産小麦」なのかを理解されにくい。道産小麦は有名でも下川産小麦の知名度はまだこれから。 ・価格の問題がデメリットとして挙げるができる。やはり、下川産ハルユタカの麺の仕入れ価格は高くなってしまふ。それを含めてお客様に納得してもらいたい。現在は、道産小麦から下川産小麦に切り替えたが、価格は据え置きの状態である。一食当たりの価格では、原価に大きく影響しないと考えている。

(5) 農家(生産者)に期待したいことについて

首都圏	・無農薬でのハルユタカを作ることができたら、1体あたり、10,000円以上
-----	---------------------------------------

	<p>で売れるだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヨーロッパの無農薬小麦は、1体 15,000 円で販売している。 ・農家では、地元産小麦の加工品を食べる機会がない。まずは、自分の畑のものを食べてもらいたい。下川ではそれができているので、今後の動きを楽しみにしている。 ・ハルユタカは生産するのが天候に左右されるなどの理由から難しい小麦と聞いている。できれば、これからも安定して生産できるように取り組んでもらいたい。生産者がハルユタカをやめてしまったら使いたくても使えない状況になってしまう。 ・ハルユタカは、全体の収量自体が少ないため、品質の安定性がないことも考えられる。したがって、栽培面積を大きくしてブレを少なくする方法も考えてほしい。 ・無農薬、減農薬のハルユタカを生産してほしい。全粒粉で使用してみたい。山形で無農薬小麦の栽培を行っている農家があり、10 キロ 9,000 円で買っている。 ・いい物を作っていれば、必ず価格的なメリットが出てくるはずである。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・直接的な関わりが少ないので、特にお願いしたいことはない。 ・農業者の人がお店に来てくれるのは非常にうれしく思っている。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・安定供給を心がけて欲しい。 ・地元内で循環できる小麦の取り組みは、このまま継続して欲しい。滝川の将来を考えたときにも、大きな活力を生み出すと考えている。 ・レストランでは、地元の羊も使用しているが、18 年間の商売の間に、価格が倍になった。流行により価格は大きく変わってしまうことが解った。 ・値段が少々割高になっても、ハルユタカの料理を選ぶ人が増えてきている。地元の人達の選択をみると、ハルユタカのメニューを選ぶ人が増えている。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・下川で小麦を作っていることと合わせて、下川で下川産小麦の料理を提供していることも PR して欲しい。小麦をキーワードでつなげていきたい。 ・農家の人と工場で小麦を加工する人と、うどんを料理する人のネットワークを構築する組織を作っていきたい。 ・農業者が「これがうちの畑の小麦で作ったパンなんだ」といって、友人達を連れてきてくれる。これは、本当にいい流れだと思っている。

(6) 消費者に伝えたいことについて

首都圏	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦の深い味わいについて、さらに情報を集めて知って欲しい。 ・消費者にはさらに賢くなって欲しい。本物を見分ける力が必要となる。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・商品を選択する正確な知識をさらに持って欲しい。 ・商品の裏の表示だけを購買の判断基準にしてしまっているうちは、企業はよくなる。 ・小麦は同じ品種であっても、性質が変わることがある。特に、製粉の段階での状況によって変わることが考えられる。 ・産地の証明ができる小麦を使っていることを知ってもらいたい。 ・小麦のこだわりを見せたことにあわせて、使用する水も替えた。このような、お店のこだわりも知って欲しい。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の流れの中で、自分が住んでいる地域の小麦が、製粉、調理を経て食べることができる幸せについて改めて感じて欲しい。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・まずは、一度食べてもらいたい。地元の小麦の素晴らしさに気付いて欲しい。滝川には他に負けないものがあることを知って欲しい。 ・ハルユタカはパスタでもラーメンでも素晴らしい麺になる。冷めても食感が変わらないので、宴会料理に使いやすい。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・ハルユタカに限ったことではない。下川のうどんはおいしい。下川の小麦だから農薬も少ない。安心しておいしい物を食べて欲しい。 ・本当のおいしさや、安全をしっかりと知ってもらって食べてくれればよい。 ・小麦の場合、水洗いができないので、農薬の問題がよりシビアになってくる。したがって、地域で作った安心のできる小麦を食べるような仕組みを作っていきたい。 ・適正なものが適正な価格で食べることができるのが正常なのだと思う。誰が作ったか分からないものが、考えられない安い価格で流通しているのは、問題がある。

(7) その他アドバイスがあればお願いします

首都圏	<ul style="list-style-type: none"> ・単一の品種だと、味に深さが出ない。できれば、原料供給に終わらずに、ブレンドした商品などを作った方がよいと思う。 ・ハルユタカは、和風なパンに適していると思われる。 ・大手は、小麦にバイタルグルテンを添加させて小麦粉として販売している。地域の小麦を使用するときは、そのようなことはしない方がよい。 ・味に関しては一期一会と考えている。パン自体にブランドは作れない。小麦でのブランド力をつけていくべき。 ・小麦の流通をさらにガラス張りにしていった方がよい。アドバイスではなく、チャレンジして欲しい。情報を開示し、本当の地産地消が可能にある。製粉会社との連携をとり、さらに情報開示に努め、海外産小麦と勝負して欲しい。フランスでは積極的な情報開示によって、地域小麦の展開を進め
-----	---

	<p>ている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農家の方にはお願いになるが、幻の小麦であるハルユタカを幻にしないで欲しい。プレミアムが確実についてくると思うので、作り続けて欲しい。 ・下川でハルユタカの作付けを継続するには、下川のストーリーをハルユタカに込めて欲しい。そうすれば、パンに加工したときなどに下川のストーリーも一緒にお客様へ渡すことができる。 ・ハルユタカだからプレミアムがある。春よ恋では、プレミアムにはならない。 ・将来的には、お客様を連れての生産地ツアーなどを企画したい。
江別市	<ul style="list-style-type: none"> ・自分のお店で製麺を行うのだが、ハルユタカのための麺では、味に深みが出てこない。やはり、ブレンドしていくことが必要なのだと思う。
滝川市	<ul style="list-style-type: none"> ・1つのお店でハルユタカを普及させる力は小さい。飲食店みんなですべて使う必要がある。 ・みんなですべて使うことで地元へ浸透する。地元への浸透が外部の人へ波及し、滝川にハルユタカのブランドができあがってくる。
下川町	<ul style="list-style-type: none"> ・うどんを出している店がすべてハルユタカの麺に切り替えてもいいのではないだろうか。 ・生産者サイドから説得してもいいと思う。 ・もっと、農業者と商工者が連携していきたい。

東京都内にて道産小麦を使用したパンを作るシェフや、滝川・江別・下川でハルユタカの加工品を使用した商品や料理を提供している人を対象としたヒアリング結果からすると、ハルユタカは非常に大きな可能性があると考えている結果となった。実需者としては、ハルユタカをもっと積極的に使用した事業展開を考えている。

一方で、首都圏のシェフや江別の実需者の意見を勘案すると、パン等へ加工するならば、ハルユタカ単体ではなく、他の小麦とブレンドした方が、深い味わいにつながり、より高い商品力となるのではないかと多くの意見が多かった。

北海道産小麦には北海道産小麦の良さ、輸入小麦には輸入小麦の良さがある。これらを把握し、良さを引き出していくことが必要であることも示されている。今後、ハルユタカをブランド化していくならば、ハルユタカの良さを引き出す研究を継続していくことが必要となるであろう。

このように、ハルユタカはますます価値が高まっていく小麦である。特に、エンドユーザーがハルユタカに対して高い価値を見いだしているため、さらにハルユタカへの需要は高まることとなる。

そのような状況であるため、実需者から生産者へは、「ハルユタカを生産し続けて欲しい」という気持ちとなっているのであろう。ハルユタカが作りにくい小麦であるかもしれない

が、市場では必要としているので、農業者は諦めないで作り続けていくことが望まれているのである。さらに、減農薬や無農薬のハルユタカができるならば、相当高い付加価値となるであろう。

農業者の生産意欲を向上させるためにも、自分の畑で生産された小麦を地元で食べる仕組みづくりや、農業者と実需者において積極的な情報交換が必要であり、そのためにもネットワーク組織の構築が必要となってくるかもしれない。さらに、エンドユーザーからの情報を農業者へフィードバックする仕組みも必要であろう。

第3章 ハルユタカの生産を支える栽培方法と栽培者の取り組み

1. ハルユタカ先進地域の現状

(1) 江別市でハルユタカが広まるまで

北海道内におけるハルユタカ生産の先進地域としては、江別市の取り組みが一番であろう。本節では、江別市の取り組みについて時系列にまとめながら示していくこととする。

江別市では、遡ること平成4年に、初冬まき栽培を試験的に導入した。ここでは、前年比の約3倍の収量を実現することとなった。これがきっかけとなり、江別市でハルユタカを中心に作付けを開始することとなる。しかし、まだ一部の農家での取り組みであり、江別市全体の取り組みとはなっていなかった。

状況が変わったのは、平成10年からである。平成10年には、生産者、研究者、製粉業者、加工業者と流通における一連の流れの関係者が集うプラットフォームとなる「江別麦の会」が発足し、いろいろな情報交換が行われた。その結果、米の転作作物にすぎないと考えていた麦に対する価値が変わり、江別市全体としてハルユタカに対する認識が大きく変化することとなった。

この流れを受け、平成12年頃より江別市内では、初冬まき栽培を実施する農家が増加し、ハルユタカの生産が一定程度確保できることとなった。さらに、平成14年には、農業改良普及センターが主体となり、「小麦サミット」を開催し、初冬まき栽培についての普及啓発活動を実施することとなり、いよいよ初冬まき栽培が江別市全体へと広がっていくこととなった。

ここで、江別市にとって大きな転換となることがあった。それは、平成14年9月に、全国ネットの料理対決番組の特選素材として、「江別産春まき小麦 ハルユタカ」が取り上げられたのである。これを機会に、江別市がハルユタカの産地であるという知名度が、一気に高まることとなった。この全国的な知名度の向上が、江別市民にも広がり、江別市が優良な小麦の産地であるという認識が全国的に広がったのである。

(2) 初冬まき栽培

江別市で平成4年に始まった初冬まき栽培がなければ、ハルユタカは「幻の小麦」として現在は生産されていなかったかもしれない。ハルユタカを救った栽培方法が初冬まき栽培である。ここでは、ハルユタカを救った初冬まき栽培についてまとめることとする。

既に示したが、春まき小麦は、秋まき小麦に比べ生育期間が短いため、物理的な生育量が少なくなってしまう、その結果低収となってしまう。このため、春まき小麦の収量増に関する研究は、日本でも古くから行われてきていた。古いものでは、大正9年頃の研究報告にも、春まき小麦はできる限り早い段階で播種することが収量増につながるとある。このように、春まき小麦の収量を高くするためには、早期播種が必要となる。早期播種に

より、生育量の確保が可能となり、収穫期の気象条件も良好となり、この二点が重なって多収となる。

この早期播種の考え方にもとづいて、春まき小麦を春に播種するのではなく、前年の根雪の直前に播種し、春の雪解け開始と同時に、生育を開始させるという技術が、「初冬まき栽培」である。



図9 初冬まき栽培の畑の様子

注) 雪解けとともに、ハルユタカの生育が始まっている。このため生育期間が長くなり多収となる。

「小麦サミット2007in 下川」における佐藤導謙氏の写真を引用。

初冬まき栽培の技術の歴史は、昭和10年～昭和12年に試験が行われた記録がある。しかし、当時の状況では、実用化に至らない技術であった。その後、初冬まき栽培の技術は、昭和55年以降になって再び登場することとなる。

当時の、小麦を巡る課題として、水田転作地帯での春まき小麦の低収性と秋まき小麦の連作障害があり、これらの解決策として、初冬まき栽培が再発見されたこととなった。この時の着眼点が、栽培植物は人工的に春になってから播種を行う一方で、野生植物は、自ら種を落とし条件が整うと発芽することであった。この冬の始まる前に播種をするという視点から、昭和60年に深川市で試験を開始した。その結果、ハルユタカで初冬まき栽培が可能であることが示され、さらに、多収も可能となったのである。

ここから、初冬まき栽培の研究が本格化し、初冬まき栽培の適地などについて明らかになってきている。

(3) 江別市におけるハルユタカの生産者

江別市におけるハルユタカを生産者では、かたおか農園の片岡氏が先駆者であろう。片岡氏は、昭和50年代から水田の転作を契機に小麦の栽培を始め、そのキャリアは、25年以上となっている。

ハルユタカとの出会いは、江別製粉からハルユタカの栽培について依頼を受けたことだったが、当時は、ハルユタカの面積を広げることが稲の育苗時期と重なるなど困難が生

じ、3年ほどでやめてしまう。

しかし、初冬まき栽培のアイデアを持ち、農業改良普及センターの普及員と相談し、既述の深川市で行われた実験の資料を取り寄せ、自らの農園で取り組んでいった。しかし、播種のタイミングうまくいかず、成功までの道のりには、しばらくの時間を要した。

試験栽培から5年後には、江別市内の農家で初冬まき栽培が普及し、地元の農業改良普及センターの協力もあり、技術の確立も進んでいった。現在、江別市がハルユタカの生産面積が一番となっており、その栽培農家戸数も150戸を越え、栽培面積も500haを越えている。ここまで、ハルユタカが生産が伸びたのは、片岡氏の力と行動力といえよう。

江別市の小麦生産状況の推移を示したのが表10である。

表10 江別市の小麦生産状況

	平成10年			平成13年			平成18年		
	作付面積	10a当たり収量	収穫量	作付面積	10a当たり収量	収穫量	作付面積	10a当たり収量	収穫量
春まき小麦	292	12	36	583	198	1,150	951	332	3,160
秋まき小麦	1,020	303	3,100	1,120	279	3,120	985	382	3,760
合計	1,310	239	3,130	1,700	251	4,280	1,936	-	6,920
ハルユタカ	35	-	-	282	-	1,598	554	-	2,241

注)高原一隆(2007)『地域ブランドづくりと地域経済ネットワーク』『北海学園大学経済論集』Vol.55 No.1。p41より引用。

作付面積：ha、10a当たり収量：kg、収穫量：t

表10によると、春まき小麦の数値が近年急増しており、また初冬まき栽培が導入されてから、収穫量がかなり伸びていることが分かる。ハルユタカだけをとりあげると、平成10年には、35haに過ぎなかった作付面積が、平成18年では554haと飛躍的に増加してきている。江別市では、平成15年から初冬まき栽培はハルユタカに、慣行栽培では春よ恋に統一して進めてきている。

(4) ハルユタカを生産を支える組織

江別市において、ハルユタカの栽培を行う生産者を支えるために、さまざまな組織が生産を支えている。それらの支えもあったからこそ、江別市ではハルユタカが生産が伸び、幅広い取り組みとして取り上げられることとなっている。

【農業改良普及センター】

農業改良普及センターでは、ハルユタカの安定栽培を行うため、栽培技術の確立や、実需者と生産者のマッチングを行い、ハルユタカが生産意欲の向上などを始めた。

特に、平成14年度以降毎年行われている、「初冬まき栽培」の普及啓発を目的とした、「小麦サミット」を開催し、実需者と生産者との情報交換の場をつくっている。初冬まき栽培の技術的な部分では、道立農業試験場、江別麦の会、機械メーカー等と連携しながら、技

術を確立していき、そして、生産者へ情報や技術をフィードバックし続けている。

【江別製粉株式会社】

江別製粉の取締役営業部長の佐久間氏が、「江別麦の会」に参加して、ハルユタカの生産を支援し、さらに、江別経済ネットワークというプラットフォームの中で、江別産ハルユタカの地域ブランド化へ向けた取り組みを行ってきた。

そして、江別産小麦を差別化するために、業界初のミニ製粉プラント「F-ship」を 2 億円の設備投資を行って開発した。これにより、小ロットの小麦の製粉が可能となり、地域特定品種小麦の製粉を可能にした。したがって、江別産 100%の小麦粉が完成することとなった。

【株式会社菊水】

菊水の常務取締役の杉野氏は、「江別麦の会」に参加して、佐久間氏とともにハルユタカの生産を推進していた。菊水では、江別製粉にて製粉された小麦粉を使用した、ラーメンの製造を行った。

特に、ハルユタカの特性を最大限に活かした製麺を行うべく、自社の社員とともに、讃岐うどんの本場である香川の麺道場にて勉強を行った。この結果、手打ち・包丁切り・手もみが小麦の良さを最大限に引き出すという答えを導き出し、約 1 億円の設備投資を行い、手打ち手もみ式の製麺機械を開発し、現在、「江別小麦麺」(図 11)として販売している。

江別小麦麺の販売は、平成 16 年度で 104 万食、平成 17 年度で 166 万食と伸び続け、平成 18 年度では 260 万食と非常に大きい伸びとなっている。この平成 18 年度の 260 万食とは、原料の小麦が不足しての 260 万食であったため、原材料が豊富にあったなら、もっと大きな伸びを示していたと考えられる。一方で、原材料に限りがあるということもブランドづくりに寄与しているものと考えられる。



図 11 江別小麦麺

注) 北の農業情報広場ホームページより引用。

(<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/fukyu/isc/komugimenn/komugimenn.htm>)

このように、江別では、生産者を支えるために、産学官が協力して技術の向上や、生産したハルユタカの商品化など、幅広い活動を行っている。

2. 下川町での取り組み

下川においてもハルユタカの栽培が進んでいる。ここでは、下川のハルユタカに関する取り組みをまとめていくこととする。

(1) 下川町における小麦栽培の推移

現在、下川でもハルユタカの動きが活発化してきている。初めに、下川における春まき小麦の推移について表 12 で示す。ここでは、初冬まき栽培とこれまで同様の春まき栽培との比較を行いながら、下川での小麦の推移を示している。

現在下川では慣行栽培はほとんど行われておらず、試験的に新品種である北見春 67 号が作られている。

表 12 下川における春まき小麦の推移

慣行栽培

年 度	品 種	面 積 (ha)	10a (kg)	等 級
15	ハルユタカ	45.5	318	2等 24.4 t 規格外 120.1 t
16	春よ恋	26.7	240	1等 45.7 t 規格外 19.2 t
17	春よ恋	15.9	168	規格外 26.7 t
18	春よ恋	4.1	156	1等 3.3 t 2等 1.8 t 規格外 1.3 t
19	北見春 67 号	0.2	180	2等 (未検) 0.3 t 規格外 50kg

初冬まき栽培

年 度	品 種	面 積 (ha)	10a (kg)	等 級
15	ハルユタカ	22.0	264	2等 43.0 t 規格外 15.4 t
16	春よ恋	30.0	330	1等 81.8 t 規格外 16.5 t
17	春よ恋	66.4	264	1等 93.7 t 2等 31.5 t 規格外 49.5 t
18	春よ恋	118.3	240	1等 125.7 t 2等 74.1 t 規格外 85.2 t
	ハルユタカ	11.2	168	2等 9.9 t 規格外 9.0 t
19	ハルユタカ	126.6	336	1等 305.7 t 2等 52.8 t 規格外 63.7 t

注) JA 北はるか資料。

特に、初冬まきについては、平成 19 年度では、ハルユタカのみを作付けし、126.6ha にまで広がっている。平成 15 年度と平成 19 年度のハルユタカの作付面積と比較すると、初冬まき栽培で約 5.6 倍、慣行栽培を含めると約 2 倍近くとなっている。初冬まき栽培の技術も安定化し、10a 当たりの収量も飛躍的に増加した。等級の内訳をみても、1 等級が非常に多く、品質の良いハルユタカが作られていることがわかる。特に、初冬まきのハルユタカに関しては規格外が少ないことが読みとれる。これも、初冬まき栽培について、しっかりと取り組んできたことや、農業改良普及センターの指導による結果であろう。

ここまで、初冬まき栽培が増加した理由としていくつか考えられる。まずは、農業者の視点から示す。下川の農業について農業粗精算額の内訳を示したのが、表 13 である。これによると、下川の農業に占める小麦の割合は、3.4% であり大きくはない。畜産と施設園芸の農業が主となっており全体の 90% 以上を占めている状況となっている。

表 13 下川町における農業粗生産額

作目	金額(百万円)	比率(%)
小麦	70	3.4
水稲	70	3.4
その他畑作物	40	2.0
施設園芸	420	20.6
畜産	1,440	70.6
合計	2,040	100.0

注) 平成 16 年度の数値をもとに作成。その他畑作物はソバ、施設園芸はトマト、キヌサヤエンドウ、青ネギ等が中心となっている。

したがって、下川では施設野菜が経営の中心であるため、畑作に関しては、比較的省力的な作物を選択することとなる。その結果、秋まき小麦や、ソバなどを選択しているのである。しかし、連作障害等が発生し、秋まき小麦の収量が確保できなくなってきており、その時に、春まき小麦の初冬まき栽培により、連作障害を回避することができた。また、初冬まき栽培により、反収も増加し、農業者にとっては、よい結果に結びつくこととなった。

下川にて初冬まき栽培が普及したのは、以上のような農業者の視点からである。一方で、下川は、初冬まき栽培のための条件が揃っていることも大きな要因である。下川は、多雪地帯であり、収穫時に雨が少ないなど、気候条件が初冬まき栽培に適していることや、施設園芸を主としているため、初冬まき栽培との労働競合が発生しないことなど、普及のための条件が揃っていることである。さらに、下川では、特産品の手延べ麺やハルユタカの特色を引き出すことのできるパン屋があるため、小麦を核に据えた産業振興という視点からも初冬まき栽培が広がることとなった。

このようなことを背景にして、下川での初冬まき栽培によるハルユタカの作付けが拡大していくこととなった。

下川にて初冬まき栽培が始まったのは、平成 11 年から平成 12 年にかけて、20a の実験ほ場からであった。しかし、ほとんどが越冬できず失敗に終わったとのことであった。この失敗から試験研究が続けられ、次第に越冬率が高まり、初冬まき栽培の技術が普及していくこととなった。そして、平成 17 年には、「初冬まき生産組合」を設立した。このころより、春まき小麦の品種も春よ恋からハルユタカへ統一していくこととなる。

(2) 小麦サミット in しもかわ 2007 の開催

ハルユタカ先進地域である江別において、初冬まき栽培の技術普及の観点から開催されていた「小麦サミット」であるが、平成 19 年には、下川でも開催された。

これまでの小麦サミットは、技術普及の観点が強かったため、フォーラムやセミナーの他、ほ場の見学などが行われていた。下川で開催した小麦サミットは、初冬まきの技術普及というよりは、実需者や加工業者の視点を強め、ハルユタカの可能性を下川から全国に発信しようと、下川で毎年開催されている「うどん祭り」と同じ日の 8 月 25 日に開催したのである。

小麦サミットの開催により、「地域ブランドの確立」、「小麦加工食品群の創出」、「栽培意欲の促進」の機運を高め、さらに、先進地域である、江別や滝川との連携が強まった。

小麦サミットの前半では、下川町出身で、株式会社菊水の杉野氏、上川農業改良普及センターの江川氏、下川町で初冬まき栽培を実践している佐藤氏がそれぞれ講演を行った。後半は、江別製粉の佐久間氏がコーディネーターとなり、下川で小麦の生産・加工・流通・消費など幅広い形で関わっている人たちによるパネルディスカッションを行い、下川の今後の小麦生産のあり方や、今後の方向性などについて意見交換を行った。



図 14 小麦サミット 2007 in しもかわ (左：パネルディスカッション、右：懇親会)

小麦サミットの参加者は、下川町内はもとより、江別、栗山、美瑛、帯広、滝川、奈井江などから 200 名を越えた。ここで作られるネットワークにより、北海道内のハルユタカ

の生産が増加することで、さらにハルユタカのブランドが作られていくこととなろう。

小麦サミットの懇親会においては、下川産ハルユタカの手延べ麺やパンなど、できる限り下川産ハルユタカを使用したメニューとなっており、ハルユタカの加工の可能性が高まることとなった。このサミットを契機に、下川町内において、ハルユタカを使用した様々な商品や料理が試されてきている。

(3) 地域学「しもかわ学会」での取り組み

下川では、下川での地域育ての実践と地域研究、会員相互の交流を通して、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、地域学「しもかわ学会」という集まりがある。

平成18年の地域学「しもかわ学会」～目指せっ！オール下川産！～のフォーラムにおいて、江別製粉の佐久間氏に基調講演（「地粉からブランドへ」）を依頼したことが、下川での地粉を活かした商品開発の一つの契機となった。ここで、江別製粉とのネットワークが構築され、下川産100%のハルユタカ的小麦粉が下川町内で流通することが可能になったのである。特に、懇親会で出された、下川産小麦を活かしたメニューは、評判となり、ハルユタカの可能性を確信した瞬間であった。

また、平成19年のフォーラム（「地域食で育む豊かな心」）では、小麦の流通から消費へ視点を発展させ、札幌在住の貫田氏の基調講演「地域の食材で、おいしい地域づくり」と題して行われた。懇親会では、下川産小麦の料理をはじめ、旭川の「大雪地ビール」と連携して試作された、下川産ハルユタカを55%以上使用したビール「萌芽（ほうが）」が提供された。一般的にビールの原料は大麦であるため、小麦を原料としたビールは国内ではかなり珍しい事例であろう。

このように、地域の再発見や地域の新たな文化を見いだすことを目的とした、地域学「しもかわ学会」でも下川の小麦を巡る動きを捉え、積極的にハルユタカによる地域づくりを推進する体制づくりも構築されてきている。現在では、農業者から商工関係者、行政関係者、町民など町全体を挙げて、小麦を核に据えたネットワークが構築されてきている。

3. 北海道でのハルユタカの広がり

江別から始まったハルユタカを巡る動きは北海道内にネットワーク化されて広がってきている。下川町でもハルユタカの初冬まき栽培による増収が図られているが、同様に滝川市でも積極的な動きとなってきている。ここでは、滝川市におけるハルユタカの動きについて整理していくこととする。

(1) 丸加高原からの発信

滝川市ではハルユタカの誕生時には、栽培を行っていたが、元々小麦生産地帯ではないため、米の転作奨励という位置づけでの小麦栽培であった。そのため、作りにくいハルユ

タカは、自然と作付けが減少していったのである。

そのような状況の中で、滝川地域から新しい食の提案を行うという動きが始まってくる。その発信地となっていたのが、地元の観光施設「丸加高原健康の郷」であった。滝川市でのハルユタカネットワークのキーマンとなっている行政担当者（本調査においてヒアリングさせていただいた。）のネットワークやアイデアを用いながら、新たな食の提案を行う際に、農業者との連携が始まり、地元のハルユタカを100%使用した「合鴨ラーメン」の開発が行われることとなる。

この開発に当たっては、安心・安全・地産池消など、地域の小麦に対して、新たな価値を見いだすこととなり、さらに、幻の小麦であるハルユタカを使用することで、高い付加価値を目指していた。

滝川市でも、江別同様に、農業者・商工業者・農業改良普及センター・JA・製粉会社・製麺会社・飲食店がネットワークを構築することで、平成17年に「合鴨ラーメン」の開発に成功することとなった。

この成功や徹底した情報発信により、地域の飲食店業界でハルユタカ麺を使用する件数が伸び、パスタやパンなど、小麦を中心に据えて、大きな広がりとなってきている。特筆すべきことは、ハルユタカの生産者達が、自らが生産した小麦を使用する地域の飲食店に集まり、情報交換を行い、行政やJAなどと連携を強化していることである。このことが、滝川市のネットワークの強みであろう。

滝川市の小麦の生産状況を示したのが、表15になる。滝川で生産されている小麦の品種は、ホクシンとハルユタカ、春よ恋、キタノカオリとなっている。2005年の合鴨ラーメンの開発に伴い、ハルユタカの作付けが飛躍的に伸びていることが読みとれる。滝川におけるハルユタカブランドの動きは、合鴨ラーメンなど、小麦加工商品の開発と連動していることから、小麦を使ったブランド化には、ネットワーク構築による加工の分野を抜きには進めることができないのであろう。

表15 滝川市の小麦生産の推移

	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年
作付面積	503.7	553.9	514.5	650.3
うちハルユタカ	8.5	15.3	65.0	126.7
出荷量	1,772.0	2,189.5	1,680.3	1,842.2
うちハルユタカ	16.0	26.5	163.6	412.1

注) 高原一隆(2007)『地域ブランドづくりと地域経済ネットワーク』『北海学園大学経済論集』Vol.55 No.1。p47より引用。

作付面積：ha、出荷量：t

(2) ハルユタカによる情報発信戦略

滝川市においてもハルユタカによる地域内のネットワークが構築され、地域住民にも滝川産ハルユタカの価値について情報が広がっていった。その中で、さらなる情報発信戦略が求められていた。特に、平成 17 年を契機に地域内でのハルユタカによるブランド化を進める動きがあり、地域外への情報発信戦略が必要であった。

そこで行われたのが、「小麦サミット 2006 in 滝川」の開催である。小麦サミットには、道外からの参加者を含め約 150 名が集まった。小麦サミットの参加者は、生産者から製粉会社・製麺会社、飲食店経営者、消費者までの 4 者が集まり、ネットワークを強めることとなった。また、地域外からの参加者は、道外はもとより、ハルユタカの先進地である江別、そして、現在ハルユタカの取り組みが進んでいる下川からも参加があり、北海道内の地域間ネットワークの構築へと進んでいった。

これらの動きの後、平成 8 年に発足している「滝川食と農を考える女性の会」が主体となって、滝川の温泉施設「滝川ふれ愛の里」にてハルユタカのパンの販売と体験を始めることとなった。このパンの販売が成功し、高い人気を得たことにより、さらに、滝川のハルユタカが脚光を浴びることとなった。

(3) 滝川ハルユタカブランド構築の体制

これまでのハルユタカの動きを加速させ、滝川産ハルユタカの普及拡大を目指すためには、新たな推進組織の必要性が高まってきた。そこで、生産者から飲食店までが参加した「滝川小麦ハルユタカの会」が平成 19 年に設立された。

滝川での小麦に関する動きは、生産者・加工業者・飲食店・消費者を結びつけるため、三位一体から四位一体というキーワードを用いながら進めている。この四位が一体となった組織が、「滝川小麦ハルユタカの会」となる。この組織を基軸に、滝川産ハルユタカ小麦を使用している飲食店マップを作成するなど、積極的な情報発信を行っている。

また、滝川のラーメン店は、平成 19 年 9 月に行われた「HOKKAIDO ラーメン祭り 2007 in さっぽろ」に滝川産ハルユタカ麺で出店するなど、地域外へ発信できるブランドに育ってきている。

滝川市では、ハルユタカを中心として、様々な経済主体が交流し、情報交換を行い、そして、一つの方向性を見だし、地域活性化に向け一丸となって取り組んでいる。これも、幻の小麦であるハルユタカを復活させた農業者の苦勞があったからこそ実現したことなのであろう。

第4章 新たな用途への挑戦と事例紹介

1. 江別小麦麺

麺類というのは、日本で生まれたものではなく、中国から伝わった小麦粉加工食品である。伝来は、飛鳥朝時代といわれているくらいであるため、今より千年以上も昔から、日本では麺類を食べていたことになる。

室町時代の資料から「餛飩(うどん)」、「素麺(そうめん)」、「菓子麺(きしめん)」などの名前が登場していた。しかし、当時の資料ではどのような麺であるかは示されていないので想像の範囲を超えることができない。麺の製法や作り方については、江戸時代以降の資料からみることができる。また、室町時代までの麺類は、公家や武家が仏事等で使用した特殊な食べ物であり、庶民が食べるようになったのは江戸時代以降ということである。これらの麺は「日本めん」と総称されている。これら「日本めん」と並んで食べられている小麦加工麺に、「中華麺」がある。

中華麺は、麺の一種であり、かん水を使うことにより、色は黄色く、強いコシを持つこととなる。このかん水が、アルカリ性であることにより、小麦粉のグルテンの性質を変化させ、独特の麺となる。

この中華麺を製造するメーカーである(株)菊水が、江別市内の幅広いメンバーが参加する異業種組織である「江別経済ネットワーク」の事業として、江別産ハルユタカを使った麺である江別小麦麺を開発した。

「江別小麦麺」を開発した経緯というのは、江別市内の約150戸の農家が中心となって、ハルユタカの栽培を積極的に行うようになってきており、「江別麦の会」を設立し、普及を進めていた。江別麦の会は、農業者をはじめJA、行政、農業試験場、民間企業を含めた地域組織である。

小麦というものは、米と違いそのまま炊いて食べることがなく、製粉という過程を経るため、産地を意識しにくく、産地によるブランド化が確立できないという課題があった。江別小麦麺の事例では、江別にハルユタカの生産者、江別製粉という製粉会社、菊水という製麺会社、そして、市内で20を越える飲食店によるメニュー化という一連の流れを構築することができたのである。このような意味でも、江別小麦麺の果たした役割は大きい。

江別小麦麺は、ラーメンとしてのメニューだけではなく、市内で100種類以上のメニューにまで育っている。江別のハルユタカを使ったうどんの店もあり、また、和食のみならず洋風のメニューも出てきている。

この江別小麦麺を契機として、滝川でも滝川産ハルユタカを江別製粉で製粉し、滝川の製麺工場である、大澤製麺にて麺へ加工し、地元レストランで提供するという流れもできている。滝川では、15か所程度のお店で、ハルユタカを使用したラーメン・パスタ・ピザ・パンの飲食店があり、現在では飲食店マップも作られている。

このように、小麦はさまざまな加工品の可能性が残されている。ハルユタカのブランド性を活かした、幅の広い商品開発やメニュー化は、地域を盛り上げる一つのきっかけになるであろう。

2. 下川手延べ麺

下川でも、ハルユタカを生産し、江別製粉で製粉し、下川産ハルユタカとして町内を流通する段階にまでステップアップしてきている。

下川では、地域の特産品として、「手延べうどん」がある。下川の手延べうどんは、江別と深い関係がある。下川手延べ麺の歴史を紐解くと、菊水の前身である「杉野製粉製麺工場（昭和 38 年に株式会社菊水へ社名を変更）」に遡ることができる。菊水創業者の杉野氏と下川町内で米穀店を営む倉本氏が、下川町の将来を語り合うなかで、農家の副業にと手延べ麺製造を思いつき、昭和 45 年に倉本氏が兵庫県から技術を導入したことに始まる。ここから、下川の手延べ麺の歴史が始まる。

昭和 47 年に倉本製麺として創業し、下川手延べ麺が本格的に始まった。そして、昭和 54 年に菊水の従業員が倉本氏へ手延べ麺の技術の習得に通い、その後の開業に大きく影響を与えることとなった。菊水の工場は、火事のために焼失し、昭和 55 年に閉鎖し、札幌、そして江別へ移転してしまうこととなった。

下川町の重点施策として、手延べ麺産業の振興に努め、昭和 59 年には、4 軒の手延べ麺工場が開業している。現在は、約 10 軒の手延べ麺の工場の集積地となっており、下川は、「日本最北の手延べ麺の里」と呼ばれるにまで至っているのである。

このように、地域の産業として手延べ麺が育っている背景もあり、ハルユタカの小麦は、すぐさま手延べ麺への試作が行われ、商品化へ向かって進んでいる。ハルユタカ手延べ麺の商品化の第一弾として、「雪の華舞」(図 16)がある。

下川の手延べ麺は、江別と深いつながりがあるが、この「雪の華舞」には、滝川の菜種油が使用されており、滝川とのネットワーク構築にも寄与している商品となっている。



図 16 下川産ハルユタカ全量使用手延べ麺「雪の華舞」

注) ふるさと下川応援団ホームページより引用。(<http://www.shimokawa.jp/shop/>)

「雪の華舞」の開発は、平成 18 年度から下川産ハルユタカが流通し始め、そこから試作が始まった。平成 19 年に製品化のための試食が行われ、現在では販売に至っている。また、下川町内の飲食店「しもかわ手延べめん創作料理みなみ」でも、このハルユタカ手延べ麺を食べることができる。

下川を代表とする小麦加工品の手延べ麺から、ハルユタカを使用した商品の開発がスタートし始めている。

「雪の華舞」と同時に開発を進めたのは、「万里長城ラーメン」である。こちらは、下川町民が中心となり、15 年の歳月をかけて創り上げた観光資源である「万里長城」の名前を付けたラーメンである。この商品(図 17)は、菊水へ製造を委託し、菊水の技術である「寒干し製法」により作られている。下川産ハルユタカを用いた新商品として下川手延べ麺と並んで下川の新たな商品として平成 19 年 8 月下旬から販売を始めた。商品の仕様は、ハルユタカ 100%の乾麺 2 食入り(スープ付き)で、現在までに 2,500 箱を販売している。

このように、下川と江別は確実なネットワークにより、お互いが有する資源を活かしながら、ハルユタカのブランド化を進めているといえよう。



図 17 しもかわ万里長城ラーメン

3. その他加工品への挑戦

小麦の加工といえば、その代表的なものは、パン・麺類・お菓子・調理やその他の加工品であろう。

ハルユタカは、品質面では、秋まき小麦と比べて、タンパク含量が高いため、製パン用が主用途となる。しかし、製パン適性は、カナダ産の血を引く、ハルヒカりに一步譲るとされている。しかし、国産小麦の中では、トップクラスの製パン性であることには変わりなく、特に近年、ハルユタカ小麦粉使用を、ブランドにしたパン屋が国内で急増している。

このように、パン業界を中心としてハルユタカへの需要が高まってきており、下川でも、パンから麺まで、幅広くハルユタカの使用が始まっている。

ここでは、これら以外の加工品への挑戦の可能性や実施内容について示していくことと

する。

ハルユタカの新たな可能性への挑戦として、ハルユタカビール（図 18）の開発がある。ビールというと、大麦を使用するイメージがあるが、今回製造したものは、あくまでもハルユタカの小麦を使用したことに特徴がある、いわゆる、ヴァイツェンタイプのビールとなる。

ヴァイツェンというのは、南ドイツで作られるビールであり、大麦麦芽と小麦麦芽から作られ、フルーティーな香りを持ち、ホップの苦みが少ないことが特徴である。製造方法は、麦芽は「十勝ビール」がハルユタカの麦芽を 55%以上使用して製造し、「大雪地ビール」がビールを醸造した。国内で生産されるビールの多くは、輸入の麦芽を使用しており、国内の麦芽を使用したビールは国内でも多くはない。また、産地指定までできる小麦を使用したビールは日本でもかなり珍しい。ハルユタカビールでは、ハルユタカを 150 キロでモルトを製造し、ビール 800 リットルを醸造した。

販売実績に関しては、平成 19 年 11 月末より、町内の温泉施設、また、町内の飲食店の 2 か所で販売し、20 リットルの樽 40 本が 12 月末で売り切れる状況となっている。



図 18 下川産ハルユタカビール「萌芽」

次に、ハルユタカを使った焼酎の可能性についてみていくこととする。小麦に麹菌を入れることでどぶろくを作ることができ、それを蒸留することで、小麦の焼酎が可能となる。特に、ハルユタカの焼酎となると、かなり、話題を呼ぶ可能性が高い。新たな加工品として挑戦する価値があるのではないか。

小麦に対する需要の大きな柱のなかに、醤油加工もある。醤油というと大豆が真っ先に思い浮かぶが、原料として小麦も大豆と同量使われる。醤油用には高タンパクの小麦が望ましいということがあり、ここにもハルユタカに対する相当量の需要が潜在する。

また、小麦を使用して酢を作ることができる。このように、直接調理するのではなく、小麦を使った、調味料群も製造することが可能である。ハルユタカで地域をブランド化させていくなれば、このような商品群の創出も視野に入れて事業を進めていくことが望ましい。

第5章 ハルユタカの栽培に関する諸課題と解決方法の提言

1. 品目横断制度

小麦生産者へのヒアリングで最も多く出された課題に品目横断的経営安定対策（以下、品目横断制度）に対する課題が最も多かった。そこで、ここでは、品目横断制度についての課題と現段階の解決策について提言を行うこととする。

農林水産省が平成19年度より導入した補助制度である品目横断制度により、大幅な収入減を強いられた小麦農家が北海道内で続出していることが一番の課題となっている。新制度では、反収増を目指して取り組んでいた成果が、収入面で反映しにくくなり、さらに、旧制度よりも収入が減少することが、特に大きな問題点となっている。

品目横断制度とは、対象品目である麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいしょの内外価格差を埋めるための交付金の一つ。旧制度では、品目ごとにあった価格保証の助成金を廃止し、これらの作物を生産する農家（認定農業者かつ、都府県で4ha以上、北海道で10ha以上の営農規模）や組織（一定の条件を備える集落営農組織かつ、20ha以上の経営規模）に対し、「品目横断的」に合算して、直接に農家への交付金を支払う制度のことである。

昨年までの制度では、小麦の収量が多ければ多いほど、生産者の収入につながるため、生産意欲を高めた営農を実施することが可能であった。しかし、新制度の交付金は、過去の収穫量で決まる固定助成金（図19の緑色の部分）と、品質や収穫量が反映される助成金（図19の黄色の部分）の二つに分かれる。

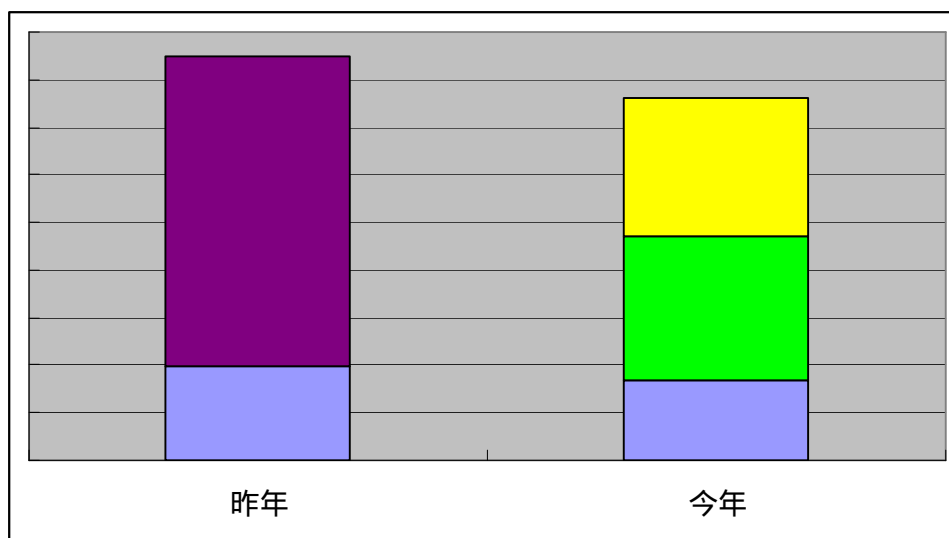


図19 小麦農家の収入の推移のモデル図

注) 水色：小麦の品代、紫：麦作経営安定資金、緑：固定支給分、黄：出来高分

黄色の部分の出来高部分の変動が小さいことと、今年から反収を伸ばしても、過去の実

績の収量により緑色の固定部分が決定されてしまうため、収量増のための努力が収入に反映しない場合がある。特に、初冬まき栽培を取り入れ、反収増になっても、金銭的なメリットがでないのである。

つまり、過去の実績しか、助成金に反映されないため、今後の営農努力により、良質の小麦を多く収穫しても収入につながらないため、農業者の生産意欲を減退させる可能性がある。これでは麦の生産を止める生産者がいてもおかしくない。そうなると、麦の生産をやめることにより、作物が固定化される恐れもあり、その結果、連作障害などが発生する可能性が高まるためますます収入が下がり、農村経済を疲弊させてしまうという悪循環になるかもしれない。

また、品目横断制度のもとでは、小規模農家に対しては、支援の対象にならないため、小規模農家の切り捨てという意見も出てきている。このように、小規模農家の切り捨ては、今後の農村コミュニティを維持していくうえで大きな課題となってしまう。

農山村地域においては、小規模農業者が多数存在することで、農村のコミュニティが形成されているといえよう。農業の大規模化により、小規模農家が減少すれば、農業の競争力が高まるかもしれないが、それと引き替えに、農業人口の減少による農村の過疎化を促進することとなる。過疎地となった地域に、新たな産業や雇用が生まれにくく、さらなる過疎化を招くことが考えられる。農業の大規模化による競争力の向上とともに、農業人口を減少させない仕組みづくりが、農村コミュニティを維持し、活性化させていく上では必要である。このような視点からも、品目横断制度に課題が残されているのである。

品目横断制度の現実的な課題は、主として 農業収入の減少、生産意欲の欠如、輪作体系の崩壊、農村コミュニティの衰退、と考えられる。

このように、品目横断制度には大きな課題があり、現在、国では見直しを行っている。その見直しでの麦に関する見直しのポイントは、北海道など先進的な小麦産地の生産に支援を行うこと²などがある。

品目横断制度自体の見直しが期待されるが、農業者にとっては、制度の見直しになるまで現状維持の農業を行っていくしかない。麦にせよ、過去の実績という観点は今後も必要であると予測されるため、実績づくりのために収量増の努力を行っていくしかない。課題解決策とはいいい難いが、農業者としては、生産量を現状維持ないし収量増に挑戦し、制度の見直しとなった時には、その取り組みが収入増へとつながることを期待し、営農を継続していくという道しか残されていない。そのため、早急に制度の見直しが行われることを期待したい。

2. 初冬まき小麦

ハルユタカのように国産小麦では希少である製パン適性を有する小麦は、需要が多く増産が望まれている。しかし、春まき小麦は、生育期間が短いため低収であったり、熟期が

² 2007年12月30日付北海道新聞。

遅いことによる穂発芽に関する課題があり、生産量は伸びてこなかった。この課題を解決するために実施されてきた研究が初冬まき栽培である。

これまで、下川をはじめとする、農業者、農業関係者、各団体など、幅広くヒアリングを行ってきた。その中で、ハルユタカを生産し続けるためには、初冬まき栽培が必要であることが示されてきた。

春まき小麦の増産のためには、初冬まき栽培を実施することが、最も望ましいと示しており、初冬まき栽培の成功は、農業者にとって大きな利益をもたらすことと考えられている。しかし、初冬まき栽培に対する課題が残されており、それは、越冬とその後の生育の不安定さについてである。

一点目の不安定さは、土壌の凍結がある。十勝地域のように、雪が少ない寒冷地での土壌凍結地帯では、初冬まきに適していないとされている。初冬まき栽培の技術が安定している地域は、土壌が冬期間凍結することのない道央や道北の多雪地帯である。一般的には、積雪下の土壌は、多雪地帯ならば外気温がマイナス 10 を下回っても 0 を下回らない。このように、雪による断熱効果があつてこそ、初冬まき栽培は成功するのである。

二点目の不安定さは、土壌の種類に関することである。現在の状況やハルユタカの実績から考えると、石狩・空知・上川地域のように、沖積土系や泥炭土系の土壌が適していると考えられる。

三点目の不安定さは、根雪前に出芽すると枯死することである。初冬まき栽培における播種のタイミングは非常に難しい。降雪時期の予想を行うことなどが必要となるため、初冬まき栽培は、慣れた農業者や、農業改良普及センターとの情報交換が必要となる。このためには、地域全体で、初冬まき栽培に取り組むための姿勢や仕組みづくりなどがなければ成功しないだろう。

これらの課題を解決し、ハルユタカの初冬まき栽培に適している地域を見だし、増産していくことがハルユタカの安定生産に結びついていくこととなる。また、製パン性を携えた新たな品種改良の実施や高品質・高収量の新たな栽培法の研究などが必要となろう。

3. 輸入小麦問題

ハルユタカの栽培に関する課題として、輸入小麦に関することもある。我が国における小麦の自給率は、約 14%であり、そのほとんどは輸入に頼っているのが現状である。この輸入小麦に関する動向と、小麦の流通に関することの 2 点に分類し、その課題や解決策を示していくこととする。

(1) 輸入小麦を巡る動向

輸入小麦というのは、政府が外国から全量を購入し、国内の製粉会社などへ販売し、国内の製粉会社が小麦粉として一般に流通するという仕組みとなっている。この輸入小麦を巡る動向をみると、大きく 3 つの課題が浮かび上がってくる。一点目は、国内農家への補

助金に関する点、二点目は、輸入小麦の安全性に関する点、三点目は、小麦のエネルギー化による価格の高騰に関する点である。

一点目の国内農家への補助金に関する点である。国内農家への補助金の原資となっているのが、国による輸入小麦の販売益である。輸入小麦の価格が低く、国内小麦の価格競争力が低いため、国産小麦の生産を支えるべく、国は国内の小麦農家に対して補助金を出している。国は、輸入小麦を安く買い、政府売渡価格を約 1.5 倍と設定し、国内の製粉会社へ小麦を販売している。この、価格差をもって国内農家への補助金としている。

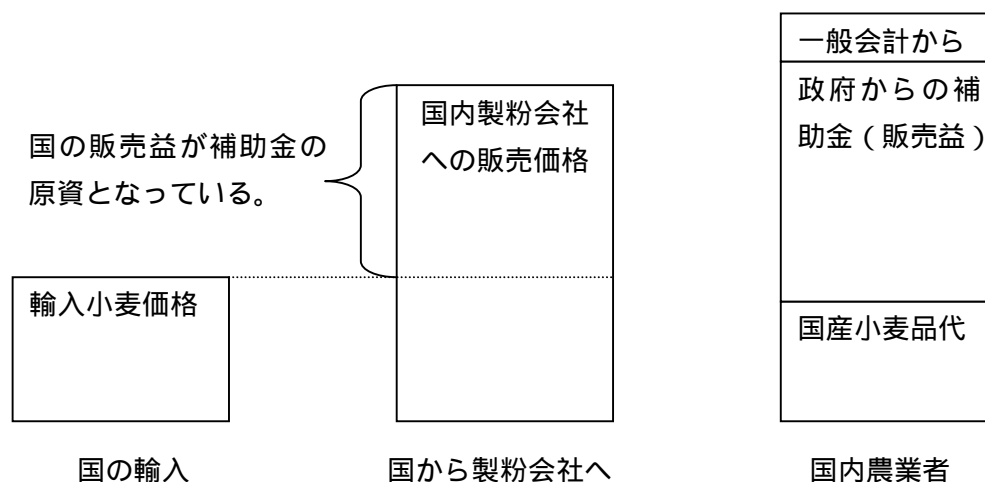


図 20 輸入小麦の買入れ価格と政府売渡価格

図 20 で示すように、現在では、輸入小麦の販売益だけでは、国内農業者への補助金が不足しており、一般会計からの繰り入れが行われている状況にある。このような視点からすると、現在の小麦の自給率である 14% がさらに高まり、小麦の輸入量が減少するならば、一般会計からの繰り入れがさらに大きくなるだろう。小麦に関する農政は非常に微妙なバランスの上に成立していると考えられる。

このような財政的な観点では、地産地消による国内小麦の需要増は、デメリットを生じさせることとなるため、輸入小麦は、国内の小麦生産を継続させるためにも必要である。実需者や消費者が、様々な情報を得ながらどのような小麦を選択していくかが問われていくこととなる。

二点目の課題は、輸入小麦の農薬などに関する安全性の問題である。食品に残留する農薬については、輸入農産物におけるポストハーベスト農薬問題や、輸入野菜や冷凍野菜等での残留農薬違反問題、また、国内では無登録農薬の使用等があり、消費者の関心が高い分野である。

特に小麦の輸入に関する点では、ポストハーベスト問題に対する根強い批判がある。ポストハーベストとは、ハーベスト「収穫」、ポスト「後」であり、農作物の収穫後に散布す

る農薬のことである。日本では、収穫後の作物にポストハーベスト農薬を使用することは禁止されている。一方で、アメリカをはじめとする諸外国から輸入されている農作物には、品質の低下を避けること、農作物のロスを排除することなどを目的に、農薬を散布することがある。

ポストハーベスト問題では、小麦の他に大豆、オレンジ、レモン、バナナなどたくさんあるが、これらの果物などは、水洗いができるため、ある程度の農薬を洗い流すことができる。しかし、小麦は、水洗いできないため農薬が残ったまま製粉されるのである。

このようにポストハーベストに対する根強い批判がある。一方で、ポストハーベスト農薬に限らず全ての農薬・食品添加物は、食品衛生法のもとで管理されていることから、輸入農産物については、空港や港にある厚生労働省管轄の職員が、安全確保のために診査や検査を行っており、これまでに基準値を超えた事例はほとんどない。したがって、輸入小麦だから不安であるということにはならないという意見もある。

ただし、ポストハーベスト農薬を使用していることは事実であるので、より安全で安心な小麦を選択したいのならば、やはり、国内産のさらに、寒冷地で防除回数が少ない北海道の小麦を使用すべきであろう。

最後は、小麦のエネルギー化などによる価格の高騰に関する点である。表 21 は、輸入小麦の政府売渡価格についてである。これをみてもわかるように、国は買い入れ価格の高騰を理由に、前期（平成 19 年 4～9 月）の売渡価格に比べて、10%引き上げることを選定した。また、今後も価格の引き上げは続くことが予測されている。

表 21 外国産麦の政府売渡価格の決定について

(単位：円/トン、税込)

輸入国	名称	19年4月期の価格	19年10月期の価格	対比 (-) /
アメリカ	DNS	49,270	54,190	10.0%
カナダ	CW	51,140	56,250	10.0%
アメリカ	HRW	47,440	52,170	10.0%
オーストラリア	ASW	48,660	53,530	10.0%
アメリカ	WW	42,730	46,990	10.0%
5銘柄加重平均		48,430	53,270	10.0%

注) ホクレン麦類課「民間流通麦等に関する情勢について」より引用。

参考) DNS : (ダーク) ノーザン・スプリング CW : ウェスタン・レッドスプリング

HRW : ハード・レッド・ウィンター ASW : スタンダード・ホワイト

WW : ウェスタン・ホワイト

価格の引き上げの要因としては、地球的規模の気候変動が起きており、特に、オースト

ラリアの大干ばつの影響による供給減、また、中国やインドなど多くの人口を擁している国の経済発展に伴う需要増が重なっていることにある。このため世界的にみても小麦の価格が急激に上昇している。現状からすると、小麦の価格が下がることは考えにくく、今後も高騰を続けるであろう。

また、価格を引き上げているもう一つの要因として、新エネルギーとして注目を浴びているバイオエタノールに関することがある。バイオエネルギーに対する需要の高まりは、原油価格の高騰による化石燃料の代替エネルギー需要の増加が大きな要因となっており、さらに、中国やインドなどの経済成長も相まって、世界経済の構造的転換を引き起こしている。

このバイオエタノールは、サトウキビなどの糖質を含むもの、トウモロコシなどのデンプン質のもの、建築廃材などのリグノセルロース系を含むものから作られる。このようなことから、穀物からエタノールを抽出する動きが世界中に広まっており、小麦需要が急激に伸びている。その結果、小麦価格の高騰を引き起こしているのである。

小麦価格の高騰に対応するためには、国産小麦の使用を推進していくことも必要であろう。しかしながら、輸入量の減少は、国の財政に対するデメリットを生じさせるという課題も同時に孕んでいることも忘れてはならない。

(2) 小麦の流通の状況

小麦の流通は、平成12年よりスタートすることとなった。それまでは、食糧管理法のもと、国内産麦は、ほぼ全量が国によって買入・販売されてきたが、実需者と生産者のニーズのミスマッチを引き起こすという問題点が浮きぼりになり、麦も民間流通となった。次に民間流通の契約の仕組みについて示す。

【民間流通連絡協議会】

民間流通を円滑に進めるため、播種前に産地の生産事情、実需者による品質要望、産地別銘柄別需給事業等の情報交換を行うとともに、これらを踏まえた民間取引の基本事項の策定を行うことを目的に協議会を設置する。

【価格形成】

入札または相対によって価格が決められる。入札は、産地別銘柄ごとに透明性のある適正な価格を形成し、民間流通する麦の取引の指標となる価格を明らかにするとともに、播種前契約を基本とする民間取引の円滑な推進を図る観点の価格を基本とする。

入札は原則として播種前に2回(販売予定数量の15%ずつの合計30%)実施する。また、入札には値幅制限が設けられており、当該年産における産地別銘柄別の基準価格の±7%としている。

相対取引については、売り手と買い手の双方の協議・合意のもとで行われるよう努める

こととしている。相対による契約締結の流れは、売り手は買い手に対して産地別銘柄別数量、価格等を記した販売条件を提示し、買い手は、売り手が定める期日までに定められた方法によって購入を申し込むこととしている。

【播種前契約】

播種前に締結する契約を通常契約とし、これを民間取引の基本としている。産地銘柄ごとの播種前契約が基本となっており、収穫の前年に契約が結ばれることとなっている。一定の幅を上回る出荷数量は、出来秋の追加契約の対象となる。

【播種】

播種前契約にもとづき、播種を行う。播種前契約が締結された麦を対象とし、天候の要因に対する許容幅として、一定の幅を設定する。このとき、出荷数量が一定の幅の範囲内で減少し、生産者の責任に帰する場合は、下回る部分を違約金の対象とする。

【収穫及び検査】

収穫を行った後に、原麦で農協の倉庫に保管される。このまま、農協で乾燥・調整・保管が行われる。その後に、民間検査員により、1等・2等とランク付けを行う。品質評価基準にもとづく価格差は、麦種別、用途別に協議会で決定する。容積重、水分、フォーリングナンバー（澱粉粘度）、灰分により価格差が決定する。その後、売り渡しにより、製粉業者へ小麦が流れ、製品化していくこととなる。

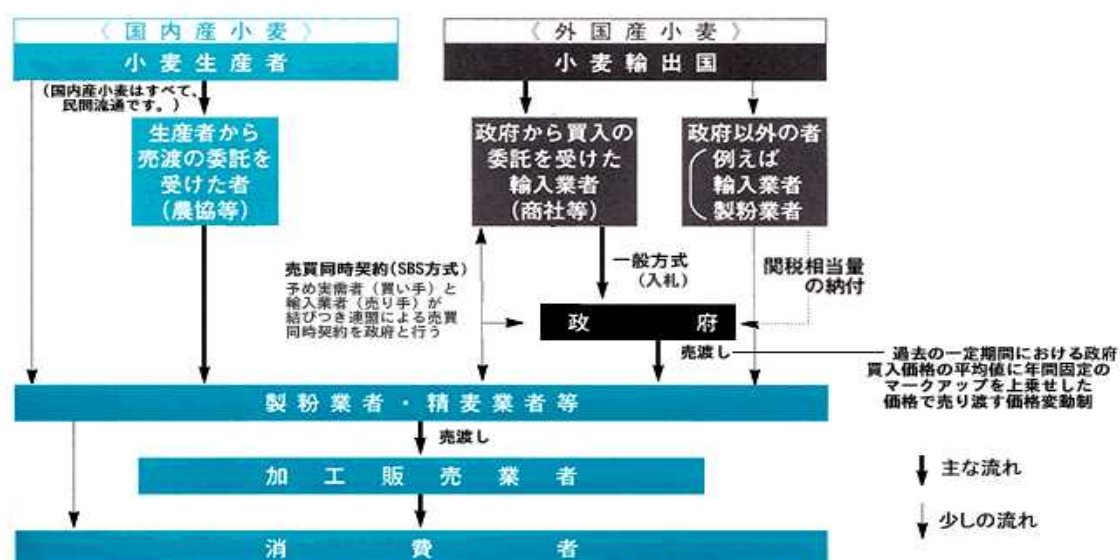


図 22 小麦の流通経路その 1

注) 財団法人製粉振興会ホームページより引用。

以上のような流れをもって、小麦は製粉会社へ入ることとなる。ここから、小麦から小麦粉へと形態を変えることとなるが、これが小麦と米の大きな違いである。小麦の粒の状態では最終商品とはならず、パンや麺などの小麦粉加工品の原料として使用されるからである。ちなみに、家庭において消費される小麦粉は、全体の約3%といわれていることから、小麦粉のほとんどは、業務用としての加工原料として使用されている。

ここで、小麦が最終消費者へわたるまでの経路を示したのが、図23である。小麦の流通は、これまでみたように、消費者にわたるまで、多くの経路が必要となる。したがって、消費者は、小麦の粒を見ることも少なく、また、小麦の品種にまで遡った情報を得る機会が少ない。このような状況のため、小麦の品種によるブランド化が難しいとされている。これからは、消費者も、小麦の品種や、添加物の使用状況、生産地の限定など、多くの情報を得る努力を行っていかねばならないだろう。

以上のような状況のもと、北海道のハルユタカは、小麦の品種として非常に高いブランドを有している珍しい事例であろう。

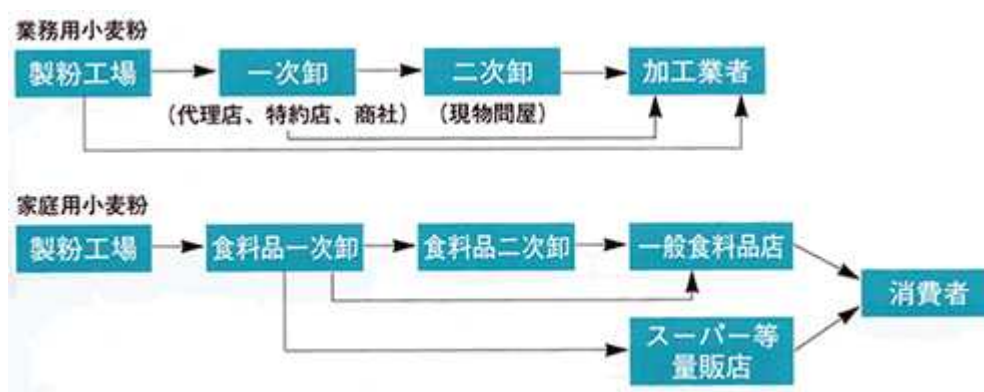


図23 小麦の流通経路その2

注) 財団法人製粉振興会ホームページより引用。

以上で示したのが、小麦の民間流通と小麦粉として消費者へわたるまでの大まかな流れである。次に平成19年産民間流通麦生産状況についてみていくこととする。

【入庫数量】

秋まき小麦については、5銘柄で519,345トンの入庫となり、春まき小麦は、2銘柄で23,138トンの入庫となった。これは、昨年度と比べると、63,000トン上回り、当初契約よりも9,000トン上回っている。内訳は、表24で示す。このように、北海道の小麦は全体を通して収量が伸びてきている。また、ハルユタカに関しても、販売予定量を越える収量となっている。

表 24 平成 19 年産民間流通小麦入庫数量

(単位：トン、比率：%)

銘柄	販売予定 数量	入庫数量	対比 /	前年入庫 数量	19 年産 1 等麦比率	18 年産 1 等麦比率
ホクシン	486,089	498,805	102.6	437,430	98.1	95.1
ホロシリ	2,588	3,669	141.8	3,117	98.8	25.4
タクネ	3,894	4,453	114.4	3,005	83.8	0.0
きたもえ	4,687	4,400	93.9	4,653	92.8	27.2
キタノカオリ	8,182	8,018	98.0	5,279	97.6	90.7
(秋まき計)	505,440	519,345	102.8	453,484	97.9	93.2
ハルユタカ	2,841	2,967	104.4	2,356	97.1	78.9
春よ恋	24,889	20,171	81.0	23,021	68.8	95.3
(春まき計)	27,730	23,138	83.4	25,377	91.7	84.7
合計	533,170	542,483	101.7	478,861	96.8	92.8

注) ホクレン麦類課「民間流通麦等に関する情勢について」より引用。

【等級・品質状況】

小麦の入庫数量である 542,483 トンに対して、1 等麦は 525,187 と 96.8% となっており、前年最終実績に比べ 4 ポイントも向上しており、高い等級の小麦が生産されてきている。特に、ハルユタカは、18 年産は 78.9% 品質に対し、19 年産の 1 等麦比率が 97.1% でありとても高い伸び率を示す結果となった。また、品質状況についても、全体を通して比較的良好であった。

【価格】

平成 20 年産小麦の入札指標価格のトップ 10 種類を抽出し、過去 5 年分の推移を図 25 で示す。ハルユタカは常に 1 番目に位置しており、国内で最も高い小麦となっている。対前年比もほぼ最高の 107% となっており、基準価格の ±7% という上限で値上がりが続いている。このことから、ハルユタカの需要の高さを証明することができる。また、今後もハルユタカの人気は根強いものと考えられ、高い価格での入札が続けられるだろう。

平成 20 年産価格のトップ 10 種類の品種のうち、5 種類が北海道産の小麦となっている。北海道は、国内の小麦産地であるとともに、小麦ブランドを携えている地域といえよう。

ハルユタカは、小麦の中でも最も高い評価を得ている。したがって、増産したいのが正直なところであろう。しかし、農業者にとって、赤カビや穂発芽の問題などがあり、簡単にはハルユタカの生産を伸ばすことができない。

現在、ハルユタカの生産をのばすことができている地域は、江別や下川、滝川となって

おり、全て初冬まき栽培による成功が大きな要因となっている。今後、ハルユタカの可能性を活かすためには、初冬まき栽培と、それを実践する先進的な農業者の登場が必要条件となろう。

ハルユタカの可能性を見つめ直すとともに、ハルユタカのブランドを失墜することのない農業を営んでいくことが求められている。

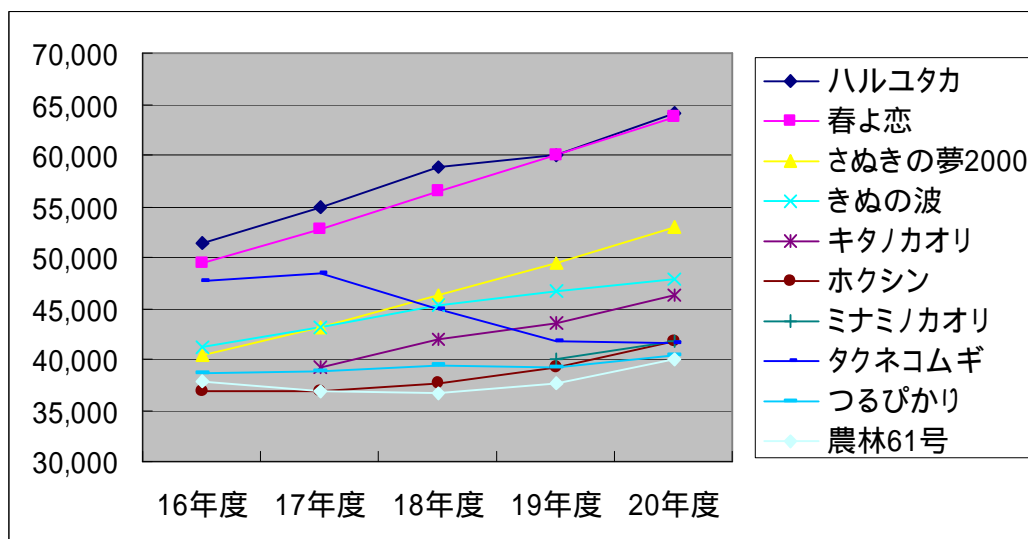


図 25 民間流通小麦の入札指標価格の推移

注) ホクレンの資料をもとに作成。単位：円/トン(税抜き)。

さぬきの夢 2000：香川、きぬの波：群馬、ミナミノカオリ：福岡

つるぴかり：群馬、農林 61 号：埼玉。

終章 結語と今後に向けて

ハルユタカは世界で最も高い価格の小麦である。これだけのブランドを持った小麦というのは、これまでなかったであろう。北海道全域で、ハルユタカの生産に取り組み、小麦の産地としてブランド化を進めていくことができるであろう。

これまでのハルユタカ先進地域として取り上げている 3 地域の共通点としては、ハルユタカの生産や、加工などを地域全体としての取り組みとしていることにある。これが、農業者だけの取り組みや、商工関係者だけの取り組みでは成功しなかつたろう。生産から流通そして、飲食店までが地域内で完結するという仕組みを作っている。まさに、ハルユタカを活かした取り組みは、地域一丸となった取り組みである。

これらの成功事例を参考にしながら、「初冬まき栽培」を可能とする地域で、ハルユタカの生産を行い、地域を活性化していくことができるであろう。多くの地域がハルユタカを生産することで、安定的に供給することができるため、ハルユタカの品質の高さをさらに多くの人に知らしめることが可能となる。その結果、さらにハルユタカのブランドを構築していくこととなる。

ハルユタカを生産するには、様々な制度上の課題が残されているが、本当に良い物をしっかりと生産し続けることで、必ずや、良い方向へ進むことができるはずである。農業者の苦勞が絶えないことは周知の事実であるが、今後も、ハルユタカの生産を継続してもらい、農業試験場では、ハルユタカを超える品質のための品種改良を続けてもらいたい。

最後に、ハルユタカでのブランドを目指す下川町内において、ハルユタカが食育の分野にも広がってきている。具体的な事例をみると、下川町立共同調理場で、学校給食に下川産小麦ハルユタカ 100%を原材料としたラーメンを提供したことである³。下川の学校給食では、これまでに下川町産のトマトジュース、手延べ麺、豆腐、卵、椎茸、コネギ等、さまざまな地元産食材を活用してきた。さらに、ハルユタカのラーメンも追加されたこととなる。

地元産ハルユタカは、地産地消の活動と食育を結びつける役割も担っているだろう。教育から文化、さらに経済までと幅広い効果を持つ地元産小麦をさらに推進することができれば、農村の活性化となり、ひいては北海道の活性化へとつながっていく。

³ 平成 19 年 9 月 1 日付名寄新聞。

参考文献・引用文献

高原一隆（2007）「地域ブランドづくりと地域経済ネットワーク」『北海学園大学経済論集』
Vol.55 No.1。

製粉振興会（2007）「話題のバスケット 小麦粉とパン・めん・菓子・料理」。

真部孝明（2007）『よくわかる農産物加工ガイド』家の光協会。

佐藤導謙（2006）「北海道における春播型コムギ品種の初冬播栽培に関する研究」『北海道
立農業試験場報告第110号』。

斎藤修・木島実編（2003）『小麦粉製品のフードシステム - 川中からの接近 - 』農林統計協
会。

長尾清一編（1995）『小麦の科学』朝倉書店。

JA グループ家の光協会「家の光 9月号」第82巻第9号。

北海道新聞 2007年12月17日

北海道新聞 2007年12月30日

江別製粉ホームページ

（<http://haruyutaka.com/>）

北海道中央農業試験場 畑作科ホームページ

（<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/chuo/kaihatsu/hatasaku/>）

財団法人製粉振興会ホームページ

（<http://www.seifun.or.jp/>）