

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、ハルユタカの生産が伸びたのは、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) ハルユタカの生産を支える組織

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の生産が伸び、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、ハルユタカの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、下川での地域育での実践と地域研究、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%のハルユタカの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、ハルヒカリ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。

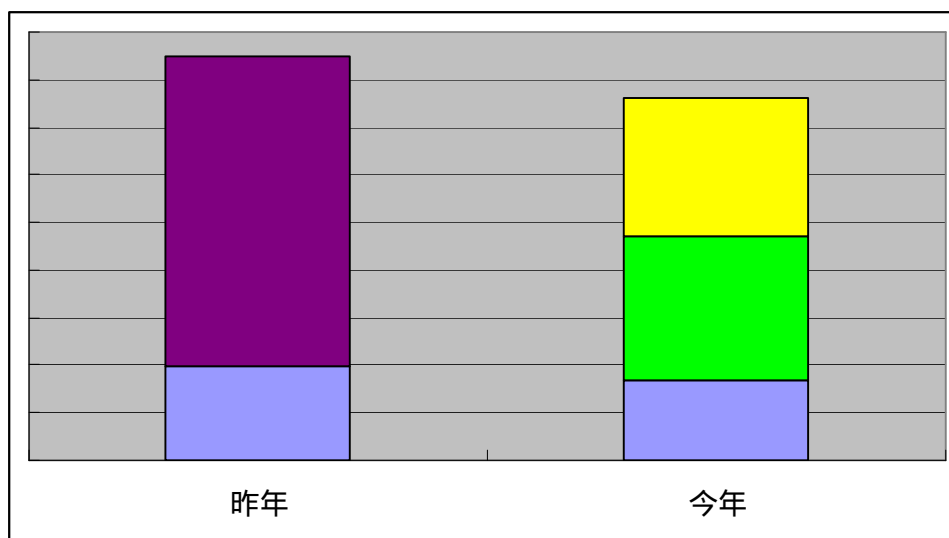


図19 小麦農家の収入の推移のモデル図

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、土壤の凍結がある。十勝地域のように、雪が少ない寒冷地での土壤凍結地帯では、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、土壤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、積雪下の土壤は、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、土壤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壤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。

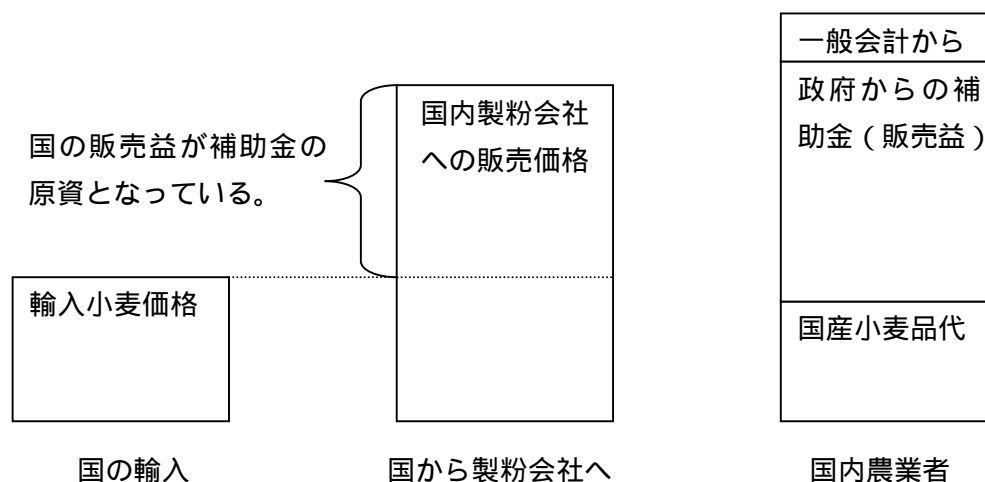


図 20 輸入小麦の買入れ価格と政府売渡価格

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。

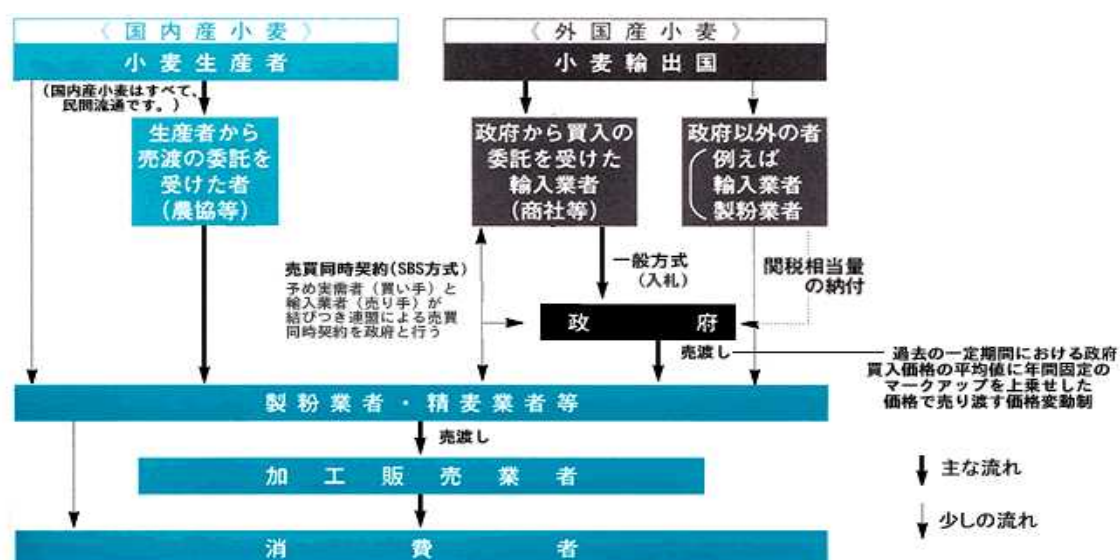


図 22 小麦の流通経路その 1

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。

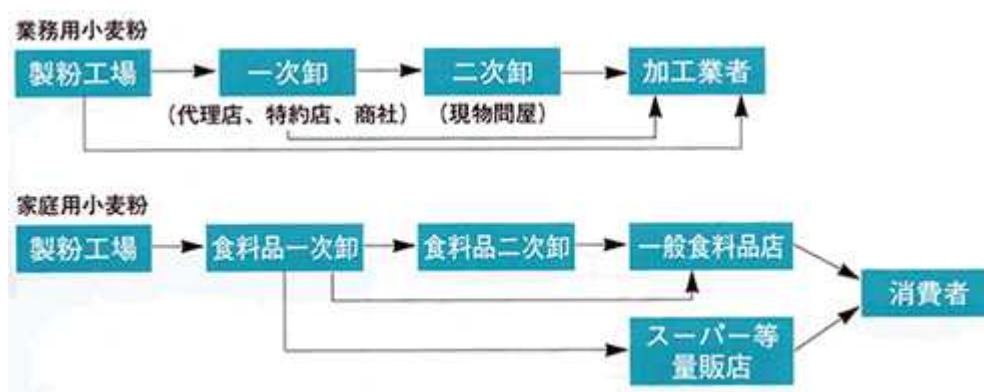


図23 小麦の流通経路その2

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

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っただろう。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/>）