

「自分たちの小麦」がみんなに響いた

パン・中華麺用

超強力小麦づくりが拡大中！

埼玉県幸手市・前田食品株式会社

埼玉県坂戸市・原農場

文・写真＝編集部

小さい製粉会社を核にした小麦の地産地消が、いま各地に広がる。照準を定めるのはパンや中華麺用の強力小麦。ここが、小さく始める食料安保の突破口になる。



収穫を迎えたハナマンテンの穂
写真提供＝前田食品



国産小麦100%利用の製粉会社

埼玉県の小麦生産量は全国9番目。「朝まんじゅうに昼うどん」という言葉が残るほど、古くからの小麦産地だ。そんな埼玉県幸手市に、前田食品株式会社という70年以上続く製粉会社がある。

1日の最大製粉量は93・4tとけっして大規模な会社ではないが、他とは違う特徴がある。それは製粉に使っている小麦がすべて国産小麦であること。

「以前から約8割は国産小麦で、残り2割は輸入小麦を使っています。でも、2018年からはすべて国産小麦に替えました」と話すのは、前田食品社長の入江三臣さん（65歳）だ。

国産小麦へのこだわりは、中小規模の製粉会社こそその戦略でもあったという。

「製粉会社が原料にする小麦は入札で仕入れれます。その市場では、私たちのような中小規模の会社も、大手製粉会社と同じ土俵で争うんです。だから、小さな製粉会社が大手と同じことをしてもダメだ、と考えたことも、国産小麦100%に踏み切った理由でした。他にはないもの、大手にはできないことをやって差別化をしたいんです」

うどんよりパン・中華麺用が狙い目

そんな入江さんが、ぜひ農家に育ててほしいと思う小麦品種と、ある時めぐりあう。それがハナマンテンだった。

タンパク質を13%前後含む超強力品種の硬質小麦で、05

年に長野県の試験場で育成された。高いタンパク含有量は中華麺やパンでの利用に適していて、中華の「華」が名前の由来だ。長野県で奨励品種に選ばれ、南信地方を中心に栽培されてきた。

「ラーメンやパンにも利用できる小麦の生産は、ずいぶん前から埼玉県の試験場などに相談し続けていたんです。県もいろいろ品種を探してくれて、その一つとして紹介されたのがハナマンテンでした。出会ったのはもう15年以上前になりますが、すぐになんとしても埼玉県でつくってほしいと思いましたね」

埼玉県の小麦生産は盛んだが、栽培されているのは、もっぱら奨励品種の「さとのそら」だ。それ以前は「農林61号」という品種が長くつくられてきた。どちらも、うどんなどの麺用に適した、タンパク質含量が低めの軟質小麦だ。「うどん用ももちろん国産小麦の利用は増やしたい。ただ、うどん以上に、輸入小麦の利用割合が多いのはパンや中華麺なんです。そこに、国産小麦を増やせる余地があると考えていました」

埼玉県のハナマンテン栽培の火付け役、前田食品株式会社社長の入江三臣さん

