

老舗製麺会社の淡路麺業（淡路市生穂新島）が、淡路島産の小麦を使った生パスタの製造に力を入れている。パスタ原料に適したデュラム小麦は湿度に弱く、国内での生産例はほとんどないが、同社は島が瀬戸内式気候で比較的降雨が少ない点に着目。本場イタリアの小麦を導入し、委託生産に乗り出してから5年目を迎えた。出雲文人社長（39）は「風味が安定してきた。イタリア生まれ・島育ちの『郷土パスタ』として、もっと広めたい」と意気込んでいる。

（西井由比子）

同社は1909年、うどん製造業者として創業。以来うどん一筋だったが、食の多様化に伴ううどん市場の先細りを見越した出雲さんが2007年、社長就任と前後して生パスタの製造を始めた。

当初、原料は全量がカナダ産のデュラム小麦だったが、生パスタの卸先の一つで、地元産食材を使った料理に力を入れるウェスティンホテル淡路（淡路市夢舞台）の池野徹総料理長（55）から「どうせなら地元産小麦のパスタが欲しい」と持ち掛けられ、2013年、生産に乗り出した。

デュラム小麦は湿度に弱く、国内ではほとんど生産されてこなかったが、「瀬戸内式気候で比較的降雨の

食感もちもち

「郷土パスタ」

淡路麺業 地元産小麦を使用

少ない淡路島なら、生産できると思った」と出雲さん。淡路市の農家に委託して0・3畝の畑で生産を始め、北淡路農業改良普及センターの助けを得ながら栽培を進めてきた。

5年目の今年、生産者は3者、作付面積は計6畝に拡大。6ヶが収穫できる見通しとなった。淡路島産デュラム小麦は強い風味としっかりとした食感が特徴と

いい、カナダ産と配合して「もちもちの食感に仕上げた」と出雲さん。卸先は、同ホテルや同社の直営レストランなど島内外の10店に広がっており、池野総料理長、農地を借り受け栽培拡大に取り組んでいる芝床重機（淡路市山田甲）の芝床尚孝社長（48）らとともに「一緒に島おこしに取り組みもう」と農家に栽培協力を呼び掛けている。



淡路麺業社長の出雲文人さん、ウェスティンホテル淡路の池野徹総料理長、芝床重機の芝床尚孝社長（右から）。手にするパスタは島の食材をふんだんに使った同ホテルの人気メニュー＝ウェスティンホテル淡路

降雨少ない気候着目

栽培5年、風味安定