

日本初、 淡路島で デュラム小麦 収穫祭！

取材・文／三好かやの

写真／川瀬典子、他 取材協力／淡路麺業（株）



6月19日、初めての収穫を迎えて喜びを分かち合う、生産者の芝床さん（左）と生パスタメーカーの出雲さん。



収穫が梅雨にずれ込むデュラム小麦は、水分調整が難しい。

純国産パスタを目指し
製麺会社が一念発起

6月19日、兵庫県淡路市の北淡地区の圃場で、「日本初デュラム小麦収穫祭 in 淡路島」が開かれた。

主催者は、淡路島で創業106年を迎える淡路麺業（株）。以前は素麺やうどんなどの和麺を製造していたが、五代目の出雲文人社長（38歳）は、2007年より和麺から生パスタへ大きく商品転換させた。

同社は、イタリア料理専門店を中心に、生パスタの市場を拡大。また同時に国産小麦による生パスタの研究も続けてきたが、ユーザーであるレストランから「純国産のパスタが欲しい」という要望が高まっていた。

出雲さんは、これに込めようと北海道産「ゆめちから」、兵庫県産「ふくほのか」などを使ってパスタを作っていたが、それだけではどうしても、パスタ特有のコシと食感が出ない。また、国産小麦だけで作るこどができるパスタはバリエーションが少なく、限界を感じていた。

純国産パスタを実現させるには、パスタ専用品種「デュラム小麦」の粉が不可欠。ところが、国内でこれまで本格的に栽培された実績がない。

パスタ原料に欠かせぬ
デュラム小麦

デュラム小麦は、パスタの本場イタリアの南部で栽培されている他、現在は、地中海沿岸、北アフリカ、中央アジア、北米大陸などで栽培されている。なかでも日本のメーカーが製造しているパスタには、アメリカやカナダ産のデュラム小麦が使用されている。

そもそもデュラム（Durum）とは、ラテン語で「硬い」という意味。一般的な小麦に比べ、粒が大きく、硬質でガラスのように



栽培の実績ゼロ。手探りで生産者の芝床さんを支えた、北淡路農業改良普及センターの小林さん（中）と安部さん（右）。

硬いのが特徴だ。製造過程でパン用小麦のように、細かな粉にするのではなく、「セモリナ」と呼ばれる胚乳を軽く粉碎し、ざらめ状になったものを採取する。元々この胚乳が黄色味を帯びているため、デュラムセモリナは、薄黄色の粉になる。つまりパスタ特有の明るい黄色は、デュラム小麦の胚乳の色なのだ。

世界的に見ると、デュラム小麦の産地は、高温の乾燥地帯が多い。一方、日本は全国的に湿潤な上、デュラムの収穫時期の6月は、梅雨と重なってしまうため、赤カビ病や穂発芽が起きやすい。そのため専門家の間では、「国内でデュラム小麦を栽培するのは不可能」というのが定説で、実用化に向

けた改良や育種は行われていなかった。



**昨年30aで300kg収穫
次につなげたい**

「それでも国産デュラム小麦を作りたい！」と、出雲さんはデュラム小麦の種子と栽培経験者を探したが、国内では見つからなかった。そこで、イタリアに長期間滞在していた知人を介して、現地の生産者団体から種子を輸入することになった。

出雲さんは、地元の生産者に依頼して、これを30aの圃場で試験栽培。昨年6月に300kg収穫できた。最初にできた貴重な小麦は、胚乳だけでなくふすまも挽いた全



芝床さんは、耕作放棄地を開墾して、デュラム小麦を作付けした。

粒粉に。褐色に色づいた生パスタができた。

8月、淡路麺業が経営する生パスタ専門店「トゥットピアット」（淡路市）で、地元の生産者を招いて試食会を開催。まだまだ課題は多いが、この時出雲さんは、

「我々麺屋の仕事を通して、一次産業を活性化させたい。淡路島でそれが実現すれば、生パスタを通じた地域活性は、全国展開できる」と確信した。



耕作放棄地を開墾して デュラム小麦を栽培

昨年の実績から「なんとかいける」と判断した出雲さんは、昨年秋に栽培面積を一

気に昨年の10倍以上の3・9 haに拡大。イタリアから輸入した3タイプの種子を、淡路島の3人の農家に託して栽培することになった。

その1人、芝床尚孝さん（45歳）は、1・9 haを担当。水稲、タマネギ、加工用トマトを栽培する他、(有)芝床重機を経営し、建設業も営んでいる。

自社の重機を駆使して、20年前から放置されていた耕作放棄地を自ら開墾。昨年10月には整備を終えて、播種に備えていた。ところが本来ならば11月上旬に播くべき種子の到着が遅れてしまい、播種できたのは12月中旬だった。芝床さんは、「本当に芽が出るのか、心配だった」



左から、デュラム小麦、シロガネコムギ、ミナミノカオリ。
デュラムは粒が大きく硬質。

と話していた。12月は雨が少なく、なかなか芽が出なかったが、1月に入って伸び出した。2月になり、舗装用の鎮圧ローラーを使って「麦踏み」を行った。
その後は、播種の遅れを取り戻すかのよう順調に推移。5月初旬に開花した。
6月に入り、緑色の穂が黄色から褐色に変わる段階で、穂先の芒が黒いタイプのもので赤カビ病の発生を確認した。

6月15日、穂の水分が収穫可能な19%まで落ちたが、その後、雨が続いて29.5%に。小麦は水分量が20%以下にならないければ刈れない。やはり6月に雨の多い気候が、栽培のネックになっているようだ。

それでも20、21日に収穫終了。今年は「3.9 haで、3.4 t」の収穫が見込めるとのことだ。

梅雨前に収穫できる 品種の開発が必要

デュラム小麦は収穫を終えても、農協による品質検査、赤カビ病の検査が待っている。どんな結果が出るのか。まだまだクリアすべき課題は多い。

当日訪れた、兵庫県立農林水産技術総合センター農産園芸部の松本純一主席研究員によれば、

「デュラム小麦は、日本の小麦よりも収穫期が遅く、乾燥地帯で栽培されているので、湿気による病気にに対して抵抗性を持った品種がありません。日本で定着させるには、少なくとも収穫期を前倒しにして、梅雨前に刈れる品種が必要だと思います」

と話していた。北淡路農業改良普及センター地域課普及主査の安部健志さんも、「日本での栽培実績や経験がない品種で、赤カビ病に対しても無防備で、抵抗性がない。技術がないなかで、手探りで追究しています」

今回栽培した3タイプのなかで、芒の黒いものは赤カビ病が出やすいことがわかった。今後は、残りの2タイプと新たな品種の種子を輸入して栽培。品種改良はできないが、現地に適した品種選抜の継続を検討している。

各種検査を終えたデュラム小麦は、7月に太陽製粉(株)(福岡市)で製粉。同社にとっても初の試みとなる。そして淡路麺業が製品化。今年は全粒粉ではなく胚乳だけを挽いた「デュラムセモリナ」粉から生パスタを製造する。「8月には、お披露目したい」と出雲社長。まだ収量は少ないので「10 aで300 kg」は必要と考えている。

芝床さんもこれが軌道に乗れば、痩せ地や傾斜地でも栽培可能なデュラム小麦は、耕作放棄地解消に有効だと考えている。

「少なくとも3年は作り続けて、日本に適した品種と栽培方法を探りたい」

また、出雲社長も、
「製粉が終わったからイタリアへ
出向いて、現地の小麦や粉と比
較して、検討を重ねたい」
と言う。とにかく商品化に向け、
第一歩を踏み出した。まだ問題
と課題は山積みだが、デュラム
小麦の栽培は決して「不可能」
ではない。



芒が白いタイプは、薬剤による赤カビ病の防除効果が高かった。



穂から伸びる芒が黒いタイプは、赤カビ病に弱いことが判明。