

パスタ用小麦収穫3年目

島が育む 黄金色の味

淡路島で2年前から栽培が始まった、パスタに最適な品種「デュラム小麦」が今季の収穫期を迎えている。本格的な作業の前に、子ども対象の刈り取り体験が11日、淡路市野島常盤の畑であった。参加した島内の5歳〜小学6年生の6人は、おいしいパスタを思い浮かべながら、黄金色に色付き始めた小麦の刈り取りに汗を流した。(切實滋)

淡路市野島 子どもら収穫体験

生パスタなどを製造する「淡路麺業」(淡路市生穂新島)が、子どもたちに地産地消を実感してもらおうと初めて企画。子どもたちは小麦の生育などについて説明を受けた後、畑で鎌を使って刈り取りに挑戦した。洲本市立安平小学校2年の西岡華暖さん(8)は「たくさん刈り取ったことを宿題の日記に書きたい。ミートソースで食べるのが楽しみ」と笑顔だった。

デュラム小麦は気候などの問題で国内ではほとんど栽培されていない。同社は「原料から地元産にこだわりたい」と、2年前から地元農家と協力して栽培を開始。昨年は5・8トンを収穫し、同社のレストランなどで生パスタ

タとして提供した。今年も淡路市内3カ所の約5・1畝で栽培し、約8トンの収穫を見込む。今月中旬に収穫し、検査した上で製粉。9月ごろには「新パスタ」が味わえる予定という。同社の出雲文人社長は「加工法などにまだ改良が必要だが、将来は本場以上の味の生パスタを淡路産の小麦で作りたい」と話していた。

淡路市野島常盤
わたる
本誌
掲載番号
62-3737

刈り取ったデュラム小麦を手に笑顔の子どもたち
淡路市野島常盤

