

児童ら「デュラム小麦刈れました」

淡路産のデュラム小麦で生パスタを製造している淡路麺業（淡路市生穂新島）は11日、同市野島常盤の麦畑で小学生を対象とした収穫体験会を開き、約10人が参加した。同社の出雲文人社長（38）は「食育の1つで、パスタを食べるときに、この光景を思い浮かべてもらえれば」と話していた。パスタに使用されるデュラム小麦は、国内ではほとんど生産されていないが、同社はイタリアから種を取り寄せ、平成25年から市内の農家に依頼して栽培を開始。今年は5・1畝で8トンの収穫を目指している。

淡路麺業が収穫体験会

収穫体験会は、パスタに使われる小麦が、どのように育っているか知ってもらおうと開催。昨年11月に種をまいた小麦は、高さ1メートル近くに育っており、子供たちは鎌を使って苦労しながら刈り取り、束にまとめていった。

南あわじ市・洲本市組合立広田小6年の武田后愛さん（12）は「稲刈りは学校でしたことがあるけど、小麦は初めて。稲より大きくて堅かったが、慣れたらうまく刈れました」と話していた。

収穫した小麦は乾燥させた後に製粉され、9月ごろにパスタになるといふ。



淡路産デュラム小麦収穫体験会で小麦を刈り取る子供たち―淡路市野島常盤