

淡路麺業が収穫会

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16日、同市野島常盤のほ場で小麦の収穫会を開いた。自ら鎌で小麦を刈った同社の出雲文人社長（39）は「今年は天候にも恵まれ、品質のいい小麦ができた」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年に市内の

イタリアから種取り寄せ 試行錯誤を重ね3年目

農家に依頼して栽培テストを実施。27年に約4・8畝の作付けを開始し、今年は約5・5畝で約7トの収穫を目指している。

デュラム小麦が国内でほとんど作られていないのは赤カビの発生など栽培が難しいためだが、淡路県民局北淡路農業改良普及センターの指導を受けながら試行錯誤を重ねてきた。3年目を迎え、施肥を早めて収穫期も早めるなど栽培方法を徐々に確立させつつあるという。生産を担当する芝床重機の芝床尚孝さん（47）は「最初は不安

デュラム小麦「いい出来」

があったが、一年一年勉強していると。今年は出来がいい」と話す。

また、成分分析の結果、淡路島産デュラム小麦はイタリア産よりもタンパク質含有量が高く、弾力性のある麺ができることが判明。ウェスティンホテル淡路（淡路市）など使用するレストランも広がっており、同ホテルの池野徹総料理長（55）は「モチモチして風味豊か。淡路の風土、気候でしかできない麺なので、地元の食材を生かしたパスタ作りを心がけている」という。

収穫した小麦は乾燥させた後に福岡県の製粉会社で製粉され、淡路麺業で約3万食分のパスタに製麺される。

（左から）小麦を手にする芝床尚孝さんと淡路産デュラム小麦で作ったパスタを持つ池野徹総料理長、出雲文人さん＝16日、淡路市夢舞台のウェスティンホテル淡路

