

地場産小麦でパスタを

淡路 直営店やホテルで提供

国内では栽培例の少ないパスタに適した「デュラム小麦」の収穫が淡路市野島常盤で始まった。淡路麺業（淡路市）が生産に取り組んでおり、直営店や同市夢

舞台のウェスティンホテル淡路のレストランやカフェで淡路産小麦で作ったパスタも提供されている。

イタリアなど海外で高く評価されているデュラム小



刈り取ったデュラム小麦で調理したパスタを手を交わす（左から）芝床社長、池野総料理長、出雲社長（ウェスティンホテル淡路で）

麦だが、日本の風土にはなじみにくく生産が難しいとされる。出雲文人社長（39）が、「おいしい地場産小麦でパスタを」と栽培に乗り出してから3年目を迎えた。収穫の時期が梅雨期に重なり、小麦が傷みやすいことなどがネックとなっていたが、肥料を工夫するなど試行錯誤を重ねて生産が軌道に乗り始めたという。

今年は3農家の協力を仰いで栽培。昨年12月に計6畝に種をまき、3万食分、6畝の収穫を見込む。建設業から農業に参入、休耕地も活用して約2畝で作付けした芝床重機社長、芝床尚孝さん（47）は「未経験の挑戦だったが、まずまずの出来」と笑顔を見せる。

同ホテルの池野徹・総料理長（55）は栽培を勧め、製粉や配合段階でも助言をしてきたといい、「年々品質が向上している。むちむちした独特の食感と、小麦の風味が楽しめる料理に腕をふるいたい」と話している。