

(12) オーストラリア産うどん用銘柄－ASW－

「ASW」というと、品種名ですか？という質問がありますが、「ASW」は、オーストラリア・スタンダード・ホワイト（Australia Standard White）の略で、性質の異なる品種をブレンドし、日本めん用に適した小麦の流通銘柄です。その要件としては、粉色がクリーミーホワイト、蛋白含量が9.5～10.5%、めんの粘弾性*があり、ASW銘柄選定品種であることなどがあげられます。

西オーストラリア州では、私が訪れた1990年で見ますと、12品種がASW銘柄品種として選定・登録され、これら品種を日本めん（うどん用）にあう品質（蛋白含量・粉色）となるようブレンドした小麦が、ASW銘柄に格付けされるのです。したがって、州や生産地によって、品種構成は異なっていますが、連邦政府の小麦販売法に基づいて設立された「オーストラリア小麦庁」(Australian Wheat Board) が買い付け、格付け、価格設定、検査、販売需要にあった品種の作付指導等を行っていますので、ASWの品質が州によって大きく異なることはありません。

オーストラリアは、毎年100万t前後の小麦をめん用粉として日本に輸出していますが、そのうち約75%がうどん用のASWとなっています。また、ASWでも評価が高いのは、西オーストラリア州産のため、年次により異なりますが、ASWの大半が西オーストラリア州産のものが日本に輸入されているのです。

西オーストラリア州では、例年約400万tの小麦生産があり、4カ所の積み出し施設がありますが、州都パース近くのクイナナに、108万t（屋外を入れると130万t）収容の巨大な小麦ターミナル基地があります。そこに西オーストラリア州の各地で生産される小麦が集められ、各地方の小麦ターミナル基地から、銘柄毎に送られてくる小麦をさらに成分分析し、最後の品質調整を輸出先のニーズに合わせ、日本をはじめ中近東、東南アジア、アフリカなどに輸出しています。

オーストラリアでは、各生産者が収穫後の小麦をグレンターミナル基地に出荷しますと、すぐサンプルをとり迅速に成分分析を行い、主に蛋白含量に

よって銘柄区分されます。価格も蛋白含量によって格付けされ、蛋白含量が高いものが価格も高く格付けされています。

北海道でも、過去に一時「HSW」(Hokkaido Standard White) 構想がありましたが、まだできておりません。

平成12年産から民間流通になりますと、今後北海道各地で優良な品質の小麦を生産することが予想されますが、各地で実需の望む小麦づくりに邁進することを期待したいものです。

平成11年度から一部のJAでは、コンバイン収穫した小麦を受け入れる時に、品質分析（ α -^{あるふあ}アミラーゼ活性）をして、仕訳受け入れを行い、良質小麦生産に意欲的な姿勢を見せています。オーストラリアでは20年も前から、蛋白含量による仕訳受け入れをして、均質な小麦生産に取り組んできたのです。北海道も遅ればせながら、民間流通を機に品質による仕訳受け入れの機運が見え、より良質小麦生産に取り組む姿勢が見えてきたことは、大きな前進といえましょう。

ねんだんせい
粘弾性*：しこしこ感があり、ふんわりとした弾力性

<佐藤 久泰>