

(13) <sup>わんしーだふる</sup> 1 CW

－パンやパスタの原料として世界一の評価－

カナダで生産される春まき小麦の1 CWは、アメリカの北側に隣接し、寒さが厳しいため、小麦の栽培は南部に限られます。しかも秋まき小麦の栽培は極めて暖かい一部に限られ、ほとんどが春まき小麦です。その主要栽培地帯はマニトバ、サスカチュワン、アルバータの西部3州で、約1,000万haの作付けがあります。反収は2.3t/haと決して高くありませんが、素晴らしい品質のものが生産され、パンやパスタの原料として世界一の評価をえています。毎年2,400万tほど生産され、650万tを国内で消費し、7割以上を輸出に回しています。重要な輸出作物ですが、近年はカノーラの栽培に押され、一頃に比べると作付けは減少してきました。アジア、アフリカに輸出され、日本にも150万tがきています。日本では650万tの小麦を毎年消費していますが、うち600万tを輸入に頼っています。パンに使われる小麦は250万tで、ほとんどをカナダやアメリカから輸入していることになります。北海道には、唯一の国産パン用小麦として、春まき小麦が栽培されていますが、近年、雨濡れにより流通数量は数千tと微々たるものです。

カナダで生産される小麦には、カナダ・ウエスタン・レッド・スプリング (CWRS)、カナダ・ウエスタン・アンバー・デューラム (CWAD)、カナダ・ウエスタン・レッド・ウィンター (CWRW)、カナダ・プレーリー・スプリング・レッド (CPSR)、カナダ・ウエスタン・エキストラ・ストロング (CWES)、カナダ・ウエスタン・ソフト・ホワイト・スプリング (CWSWS) と種類が多く、それぞれに異なる用途に使われますが、量的に多いのはCWRSとCWADです。日本がパン用として輸入する1 CWは、CWRSの一つの銘柄で、品質で最高のもので、カナダの小麦は、品質管理が実にきめ細くなされており、優れる品質で、しかも質が一定であるように、細心の注意が払われています。CWRSは、品位のグレードによってNo. 1、No. 2、No. 3に分けられます。区分けの項目としては容積重、異物の混入割合、硝子率、他銘柄・品種の混入割合等があり、No. 1の場合、容積重が74kg/hl以上、硝子率65%以上、異物が0.75%以下、他品種の混入が

1%以下の制約があり、さらに標準品種Neepawaと同等もしくはそれ以上のパン適性を有する品種に限られます。これらはさらに蛋白含量によって14.5、13.5、12.5、11.5%の段階で区別され、日本は主としてNo.1の13.5%のものを輸入し、パン用粉製造の主原料にしています。カナダで生産された小麦は、乾燥庫に入れられる時点で、品質項目で厳重なチェックを受けます。いつも過去10年のNo.1の品質データが用意されており、それを基に、その年の生産物が区分けされていきます。No.1の品質は粉蛋白が13.2%のもので、容積重815g、アミロ630BU、粉の色は-1.3、粉灰分が0.50%水準で粉歩留りが75%の高い値をもち、ファリノグラフ、エキステンソグラフ、パンのデータでも、きわめて高い水準を維持しています。この値が年によって、変動しないことも素晴らしいことで、まさに世界一のパン用原料です。

カナダのCWRSの元祖とされる品種は、1845年導入のRed Fifeです。導入されたいくつかの品種のなかで、適応性と同時に優れるパン適性を持っていたことが、その後のカナダ小麦の高い評価の骨格となっています。その後、交雑育種が行われ、1909年にRed Fifeのパン適性を有した品種Marquisが誕生しています。Marquisはその後、長くカナダパン用品種として君臨しましたが、1980年代に他の品種に置き換わり、なくなりました。最近は、Katepwa、Neepawa、Columbus、Laura等が主流品種となっています。

<天野 洋一>