

(8) 小麦実需先調査 －製粉工場や生協を訪ねて生産現場へ反映－

昭和56年（1981）頃からでしょうか、北海道米麦改良協会の主催で、現場の生産指導に当たる専門技術員や研究者を、本州の製粉協会、製粉工場、日本醤油醸造組合、醤油工場、生協等へ、道産小麦の品質の実態や要望を伺うため、毎年のように交代で調査に出かけました。”敵を知って作戦を練る”ためでした。当時はほんの一部の者しか小麦の消費実態を知りませんでした。昭和49年頃より急激に面積が増加し、道産小麦は、「箸にも棒にも掛からない」という評価でした。昭和47年に8千haの面積となりましたから、政府と麦価格政策により、昭和49年には1.5万haとなり、昭和53年には4.3万ha、昭和55年には8.3万haと増加したため、従来道産小麦を使用したことがない工場でも使用せざるを得ない状況となったのです。したがって、世界の小麦主産地の小麦と道産小麦を比較しますと、品質には雲泥の差があったのです。世界各地から輸入される小麦は、それぞれ用途に応じて、パン用、めん用、スパゲッティ用、醸造用（味噌・醤油用）など、主に産地により用途を使い分けていましたので、道産麦はその点からいいますと、「箸にも棒にも掛からない」というような評価になったのでしょうか。

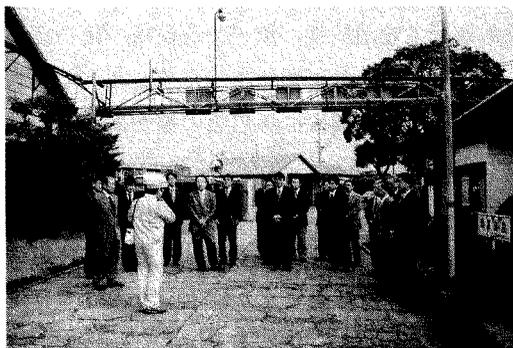
そこで、実需者の皆さんの意見を拝聴し、少しでも品質や使い勝手の良い道産麦を生産できるように、指導したいと”敵地”に乗り込んでいったのでした。製粉工場では、大きな貯蔵サイロや製粉工場では無数の蜻蛉に驚き、規格外小麦を醤油に使っていることに感心したり、道産春まき小麦の「ハルヒカリ」がパンとして、非常においしいとの評価にびっくりしたりと、現場にいてわからないことが、生の声として聞かされたため、大変良い勉強になりました。小麦の世界は、コメのように直接消費者が使う農産物でないため、品質と言われていても、食糧事務所の検査に合格すれば、大きな問題はないのではないかと思っていたのとは大違いでした。しかも、合格していても問題は多いと聞かされ、検査とは何のためにするのかと、日本の検査制度に疑問を抱いた次第です。また、輸入品のサンプルを見せられますと、異物や割れ粒など混入しており、それに比べますと、道産麦は芸術品と思って

いましたのに、さんざんな品質攻撃は往復ビンタを張られた気持ちでした。

こんな実需先調査を、何回か場所を換えて実施しているうち、昭和61年頃から、春まき小麦が売れないとの話に驚き、直接春まき小麦の実需先について、実態を調査して見ようということで、ホクレンの担当者の実需先を紹介いただいて、生協、醸造業界を訪ねたこともありました。当時は現在のように、国産パンに対する評価も一部でのみで、醸造業界も蛋白さえ13%以上あれば結構という時代で、春まき小麦を積極的に使ってくれるところは、残念ながら少ない時でした。それから徐々に道産麦の消費が増加してきましたが、それとは逆に春まき小麦の面積はどんどん減少し、長い間愛用していただいた生協連合グリーンコープの皆様には、「春まき小麦をぜひ作付・生産して下さい」と、関係機関に大きな励ましまでいただきました。春まき小麦は、気象条件の変化や低収によって減少を続け、今では要望に応えきれない現状が続いています。

品種は、「ハルヒカリ」から「ハルユタカ」に代わりましたが、ここ5年間は安定生産もままならない状態です。本年春まき小麦の「春よ恋」(HW1号・ホクレン育成)と「北見春59号」がともに新品種となりましたので、実需の皆さんに安定供給ができるのではと、期待しているところです。一般栽培には2年ほどかかりますが、平成15年度には、ある程度需要に応えられるでしょう。道産麦は、日本の食糧基地、クリーンな大地で、世界的に見ても農薬の使用量が少ない低農薬、低化学肥料の、安全な食糧として、需要に応えていきたいものです。

<佐藤 久泰>



ニビシ醤油古賀工場での研修