

#### (4) これはうまい！ “チホクうどん” と “おまち道産”

北海道で「ホロシリコムギ」「タクネコムギ」の2品種が中心に栽培されていた中で、めん適性に優れた新品種育成の強い要望に応え、北海道立北見農業試験場で育成した「チホクコムギ」が昭和56年に北海道の優良品種に決定し、生産が行われてから高い評価を得て、昭和61年には道内小麦全体の約36%を占める状況でありました。

北海道製麺協同組合は、栽培当初より「チホクコムギ」のめん適性に着目し、国の助成や関係機関の協力を得て、製麺協同組合が組織をあげて製品化のための研究開発に取り組み、昭和61年2月1日から北海道製麺協同組合加盟各業者が、統一ブランド“チホクうどん”で道内一斉に販売を開始しました。

“チホクうどん”は原料粉の規格を定め、更に製品は‘定められた加水量’・‘食塩’・‘熟成’の基準に適合したものでした。その特性はチホクコムギが粉質系で、グルテン形成が早いため、めん形成は容易で表面は滑らかです。茹でめんの製品は、ソフトでモチモチ性に富み（ふんわりとした弾力がある）、老化や茹でのびは比較的遅く、めんの表面は滑らかで艶があると評判になりました。

ホクレンは「チホクコムギ」の消費拡大を目指し、積極的に“チホクうどん”の普及・啓蒙に努め、テレビコマーシャルや新聞広告を実施すると共に、試供品の提供・ホクレン大収穫祭での販売・各種講習会での配付等色々な対応をした次第です。

その中でも、印象的だったのは東京のど真ん中霞が関で、日清製粉(株)のうどん専門直営店『どんと』をお借りし、北海道から生めんのチホクうどんを空輸し、試食会を大々的に行ったことです。当時の食糧庁長官をはじめ多数の関係者と報道関係者が試食し、‘これはうまい！’と絶賛を頂いたものでした。

それから10数年、道民をはじめ多くの方々にご愛顧をいただきましたが、平成6年に新品種小麦「ホクシン」が登場し、北海道の小麦生産事情は大きく様変わりした訳でございます。“チホクうどん”の原料粉となる「チホクコ

ムギ」の生産が激減し、新たな対応が求められることとなったのです。

平成10年、製粉・製麺業界と農業団体で、北海道小麦使用製品開発の検討を進め、小麦の品種にこだわらない統一の名称で、リニューアルデビューしたのが『おまち道産』麺類であります。平成10年10月10日を発売日として、普及・啓蒙に努めておりますが、ホクレンとしては『おまち道産』のアイテムを増やし、従来の乾麺（うどん・ひやむぎ・そうめん）に加え、茹で麺（うどん2種類）と冷凍麺（うどん2種類）をホクレンブランドとして新発売しました。

昨年、今年と関係先との連携のもとテレビ宣伝・新聞広告を初めとして、キャラバン隊の編成や各種イベント参画等、色々な場面で『おまち道産』の普及に努めてまいりました。北海道の広大でクリーンな大地で育まれた道産小麦を原料粉とした、本当においしい『おまち道産』はじめ小麦製品を、末永くご愛顧されることを願っております。

<森山 敏春>

