

農業に生きる人々

畑作

古くは豆栽培で栄えた十勝。

現在は豆類に加え、小麦、馬鈴しょ、てん菜の4品を中心とした大規模な畑作経営が展開されています。

また、新たに野菜や果樹などの栽培を取り入れたり、加工、流通、販売を自分たちの手で行うなど、その活動は多岐に渡っています。



■ 小麦
前田農産【本別町】



■ 豆
森田農場【清水町】



■ 馬鈴しょ
中藪農園【帯広市】

【本別町・前田農産】

十勝の小麦畑と食卓、 そして人を繋ぐ

法人化した前田農産で社長を務める前田茂雄さん。
耕している畑は、

前田さんの曾祖父が明治32年に切り拓いた大地です。

小麦農家として小麦栽培に打ち込みながら、

一方では収穫した小麦を製粉し、

その小麦粉を多くの人たちに使ってもらおうと日々奮闘中。

最近では、地域の人やパン屋さんと共に

畑でパン教室を開くなど、

小麦農家の枠にとどまらない活動を行っています。



まえだ しげお
前田 茂雄さん

十勝・本別町で約100年続く小麦農家。専務取締役社長を務める。「パンやお菓子の焼ける香りから小麦畑の風景が思い浮かび、笑顔になるような小麦作り」を続けています。



右/小麦を脱穀する巨大な機械類は、前田さんとスタッフが独自に設計して組み立てたもの。自分たちの手で作ることで仕組みがよくわかって使いやすいのだそう。左/前田さんの夢は、小麦の栽培にとどまらず、全世界に発信できるイベントを開催して、地元本別町を楽しい町にすること！

畑で作った小麦が パンになった日

前田農産は、昭和40年代半ばからこれまでに10品種以上の小麦を栽培してきました。試行錯誤を繰り返しながら、現在ではうどん、お菓子用品種の「きたほなみ」、パンやパスタ用の「キタノカオリ」、「ゆめちから」、「春よ恋」、「はるきりり」の5品種を栽培しています。多くの品種を栽培していると、単品で栽培するより大変なことは増えるけれど、それを苦に感じることはあまりないと前田さんは笑います。その理由は至極明快なものでした。「新しい品種を小麦の研究室さんが開発して、それを農家が栽培する。いろんな小麦の良さを知ってもらいたいから、うちではたくさん種類を作るんです」。

パン用小麦「春よ恋」を作った平成16年、大きな衝撃を受ける出来事がありました。帯広市では誰もが知る「ますやパン」の杉山雅則社長が、「春よ恋」を使ってパンを焼いてきてくれました。そのパンが、想像をはるかに超えて美味しかったのです。「春よ恋」の特性がパン用と言われるだけあることを、前田さんはその時初めて実感します。しかし、パン用として需要があると確信した「春よ恋」でしたが、赤カビ病などの病気に弱く、生産がなかなか安定しないというリスクがありました。そこで、なんとか安定生産に向けていい方法がないかと日々模索していたところに登場したのが、春時

き小麦の「はるきりり」、秋時き小麦の「キタノカオリ」でした。

「キタノカオリ」は、香りが芳醇で、もっちりしたパンが焼けるのでとても人気のある品種ですが、生産が安定しないのが悩みの種。収穫期のたった一日の雨で、生地が繋がらなくなる、でんぷん質が荒くなるといった特性がありました。こればかりは農家にはどうすることもできません。

雨の多かった平成21年、「キタノカオリ」の収穫期に雨が降りました。「以前なら、雨が降ってしまったのは仕方がない、明日雨が上がったら早々に収穫しよう」と、その日は諦めていたと思う。でも、パン屋さんの顔を思い浮かべると、そういうわけにはいかないと思ったんだよね。前田さんは雨が降りしきる中、下着が濡れて

べちゃべちゃになっても、収穫を続けたそうです。

何年にも渡って続けられたパン用小麦栽培の模索。そんな中、「キタノカオリ」に代わって開発され、登場したのが超強力小麦の「ゆめちから」です。この品種は、これまで栽培してきた小麦に比べ病気への抵抗力があり、生産性が高く、品質に安定性があるということでした。また「きたほなみ」などとブレンドすると、パン用としても麺用としても使えるというオールマイティさも備え、注目を集めます。ただ、この「ゆめちから」はまだ栽培の前例がありませんでした。そこで平成22年、前田さんが「ぜひ、ゆめちからをうちで作らせてください！」と手を挙げたのです。



奥様の晶子さんは、前田農産の小麦でパンを焼きます。その年の小麦の品質がわかる、大切な仕事。(写真提供：前田農産)

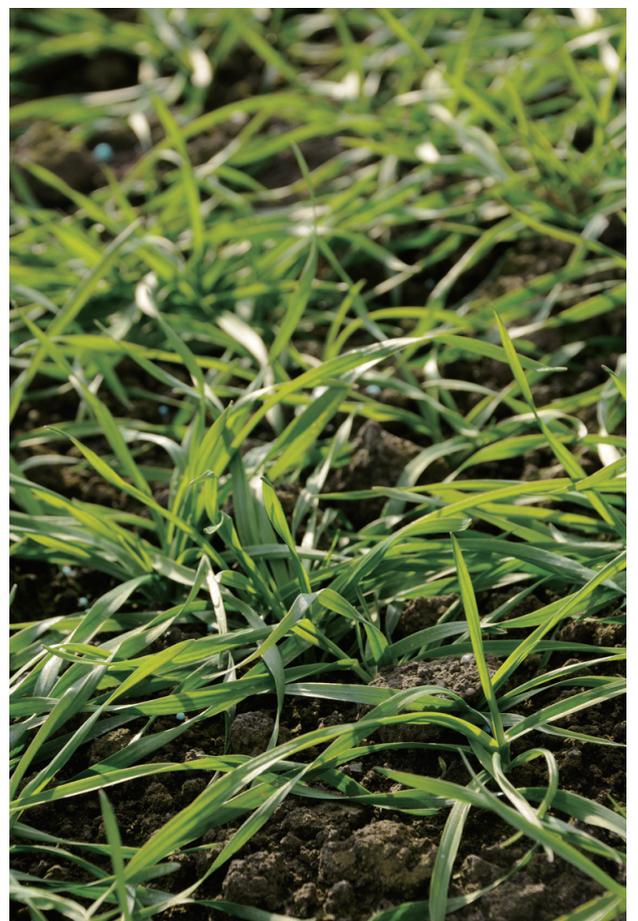
右／収穫前の小麦の出来を見る前田さん。左／収穫したビートのように積み上げ、シートをかけて貯蔵します。こうすることで、ビートはより一層甘みを増します。



消費者目線で作るのが、本来あるべき姿

「親がいて子どもがいるように、小麦も研究所が新しい品種を開発してくれることで、ぼくら農家は小麦の生産ができる。十勝は生産者もいるし、優秀な育種の機関も製粉所もある。北海道でも、これだけ素晴らしい環境が整っている地域は限られているでしょうね」。

パン用小麦として開発された「ゆめちから」は、まさに満を持しての登場でしたが、ひとつだけ弱みがありました。生産は安定していますが、見た目がごつごつして形が美しくないそうなのです。というのも、小麦には一等麦、二等麦という等級があり、品質の良い生産物として出荷するには小麦の形状などをチェックする等級検査を受けなければなりません。「ゆめちから」はその検査に通りにくい形状をしているのです。実際には、麺用にもパン用にも問題なく使える品質の小麦を作っているのに、形状の善し悪しで検査に通らないという現実問題もあります。このことで地域特性のある品種を生産することができていない現状にも問題があると考え、小麦のフォーラムなどに積極的に参加し、考えを伝えてゆく活動も行っています。開発者や前田さんたち生産者には、どの品種が消費者ニーズに合うのか常探して行くことが求められ、消費者と繋がっていることが本来あるべき姿なのだと思つぽく語る前田さんがいます。



越冬前の秋蒔き小麦「ゆめちから」の芽。これから冬にかけて成長を一時的に止め、寒い冬を越えます。

パン用小麦を栽培するようになって暫くすると、パン屋から「小麦を作っているのに、小麦粉はないの？」と言われることが多くなりました。そこで前田さんは、小麦の栽培と併行して、製粉して小麦粉を作ることに挑戦し始めます。手はじめとして実行したのは江別製粉の小ロット製粉システムを使って製粉し、前田さんの妻である晶子さんにパンを作ってもらったことでした。

その後、「うちの小麦粉で、素人でもパンが作れるのだからプロならもっと美味しいパンができるだろう」と、横浜のパン屋さんに飛び込みで小麦粉の営業を開始。すると予想通り、美味しいパンが出来上がってきました。大きいロットでパンを作る場合は小麦の生産量や品質の安定性が不可欠

ですが、小さいロットで作る場合は、定められているたんばく値の基準に対し、若干の上下があっても問題ないことがわかりました。

意気揚々と新しい世界に乗り込んだ前田さんでしたが、小麦を製粉しパン屋さんを取引きすることは、お店に小麦粉を届けることから事務仕事まで初めてのことがばかりで、全てが手探りの毎日だったと言います。自分たちの畑で作った小麦が製粉され、職人の手でパンが焼かれてゆくのを身近に感じる中で、前田さんは「パン職人たちは、小麦粉を毎日のようにこねて触っているけれど、小麦畑に来て小麦そのものに触ったことのある人は少ないのではないか。彼らを、麦穂が揺れる小麦畑に連れて来よう」。



写真提供：前田農産

きつと感動するはず」と考えるようになり
ます。持ち前のフットワークの軽さを活か
し、次のステップに進むのに、長い時間は
かかりませんでした。

小麦畑から 見えてくるもの

そんな折、帯広市でフードバレー推進の
担当をしていた都鳥真之さんが「十勝産の

小麦でピザを焼きたい。小麦を使わせてく
ださい」と前田さんを訪ねてきました。都
鳥さんは「北海道の農産物の良さはなんと
なく知っていました。肌で感じるものが
ほぼない状況だったので、間近に小麦畑を
見るチャンスを作りたいのです」と、平成
21年に十勝産小麦を普及させること、それ
から十勝のパン屋のレベルアップのための
イベント「ベーカリーキャンプ」を前田さん
の畑で開催することになります。さらに、

平成22年には、十勝管内のパ
ン屋さんが中心になって、小
麦畑でパンをつくる親子パン
教室も開催。多くの参加者が、
初めて見る小麦畑で楽しそう
にしているのを見て、前田さ
んは「小麦畑と食卓をつなぐ
ことの大切さ」を一層強く感
じたと言います。

小麦畑があつて、製粉工
場があつて、パンを一緒に
作ってゆけるパン屋さん
が多く存在する十勝。それら
を繋ぐことができる環境に
いる生産者は、とても恵ま
れているのかもしれない。

「例えば、ごはんを炊くよ
うにパンを自分で焼く人はそ
れほど多くないと思うから、
将来的には、お店で手に取っ
て買えるパンやパスタ、うど
んなど麺類の加工、あとレス

トランもやってみたい。品種の特徴、おす
すめの食べ方がわかっていけば、消費者に
とってはわかりやすいと思うからね。小麦
という素材作りから家庭の食卓で食べられ
るものを作るところまで一貫して携わるこ
とで、需要もわかるし、もしかしたら雇用
を創り出して行くことも可能かもしれない」。
駄目もとてもやってみよう！と前田さん
は目を輝かせます。前田農産では、地元
のJA本別青年部と協力して、子ども農業体
験など農業を知ってもらうきっかけを作る
取り組みもしています。

パン職人が「前田さんの作る小麦は甘い
んだよね」と言ってくれたとき、地域の子
どもたちが農業体験などで楽しそうに
しているのを見て、いい仕事についた
なと思う前田さんがいます。

そしてなにより、曾祖父が原生林の木を
1本1本切り倒し、株を掘り起こし、石を
除いて耕して100年以上経つこの土地で
農家を続けていられることが本当にありが
たく、自分たちが新しいことに挑戦できる
のは、その土台を作ってくれたおかげなの
だという感謝を、前田さんは忘れません。

前田農産食品合資会社

本別町弥生町27-1
TEL.0156-22-8680
http://www.co-mugi.jp