



小豆島手延そうめん  
はるゆたか読本



いい素麵をつくりたい——。  
その夢を、多くの人が支えてくれました。



かつて幻と呼ばれた  
国産小麦がありました。  
それが北海道の「ハルニタカ」。  
これはその復活にかけた  
人々の、小さな  
しかし確かな記録です。

八連敗――。

物語はここから始めなければなりません。北海道で国産小麦の「ハルユタカ」が誕生したのは1985年のこと。食味に優れ、国産では珍しい高蛋白小麦であった同品種は、生産者はもちろん、食のプロにも注目され、ハルユタカを使う製品はブランドになるほど市場の人気を博していたのです。

しかし、この小麦は病気に弱く、栽培に手がかかるうえ、雨に濡れると発芽しやすい難点があったため、新品種が登場すると、つくり手は激減。特に、平成7年～14年の8年間は生産量も不振を極め、その存続さえ危ぶまれる状態に陥りました。

でも、なぜ人気の高い小麦が姿を消さなければならぬのでしょうか。そう考えたのが、北海道・江別の人たちです。江別は札幌の北東に隣接する穀倉地帯。早くから小麦栽培が盛んで、地元で根ざした製粉会社もありました。その生産者と、製粉会社、そしてJAや江別市を挙げて取り組んだのがハルユタカの復活なのです。

現在、江別の取り組みは北海道をはじめとし、全国にも注目されようとしています。そして江別では着実に生産量が増え、ハルユタカの復活を街全体が支えようとしています。無くしてはならないものがある――。その「志」が、この物語の原点です。

# 「志」



ハルユタカが登場すると、評判はパン屋やパティisserieに広がり、良質な国産小麦の代名詞となりました。生産が減少し、入手が困難になったとき、ハルユタカが「幻」と呼ばれたのはそのため。現在も生産量はまだまだ少なく、国産小麦の0.3%にすぎません。

冬に蒔く。

今までいったい何人が、そんな大胆な栽培に取り組んだのでしょうか。しかし、従来のやり方にとらわれていたのでは、ハルユタカの復活はありませんでした。

ハルユタカは、種を春に蒔く「春蒔き小麦」と呼ばれる品種。春蒔き小麦は蛋白質の含有量が多く、グルテンも強いので、腰のある麺やうどん、そしてふっくらしたパンをつくるのにも最適な小麦です。

問題は、収穫時期にありました。春蒔き小麦を刈り取る8月中旬の北海道は雨の多い時期。麦の穂は雨に濡れると発芽をし、商品化できなくなります。ハルユタカの場合には影響が特に顕著で、これを理由に栽培をやめる生産者が続出したのです。

その危機を打開したのが「初冬蒔き」。雪の降る直前に種を蒔く技術です。初冬に蒔かれた種は雪の中でわずかに芽を出し、雪解けとともに一齐に成長します。その結果、収穫は雨の少ない7月末～8月上旬になり、穂発芽や病気は激減。しかも冬の寒さに耐えた種は生命力がきわめて強く、収量も以前に比べて格段に向上したのです。

常識を覆す。それが「初冬蒔き」という栽培技術。それは、ハルユタカの復活に夢を託した北海道・江別の生産者が生み出した革新的な栽培法でもあったのです。



初冬蒔きは11月中旬、雪が降り出す直前に行われます。種を蒔いた直後に雪が積もらなければ栽培は失敗するため、時期の見極めがきわめて重要。初冬蒔きの栽培技術が確立するには、多くの試行錯誤がありました。写真は、根雪の下で芽を出すハルユタカ。



片岡弘正。

彼が、ハルユタカ復活の鍵を握った人物です。それは、こんな言葉が始まりでした。「片岡さん、ハルユタカを何とか残してくれないか」——こう切り出したのは、ハルユタカの評判を熟知していた江別製粉社長の安孫子建雄。その熱意に動かされ、片岡が初冬蒔きを試みたのが1992年です。折しも生産農家は激減し、存続が危惧されていた頃。そして、誰も試みなかった初冬蒔きの栽培を技術面からサポートしたのが、農業改良普及センターの渡辺博司です。

当時は、植え付けの種さえ確保するのが難しい時代。また、栽培も試行錯誤の連続でした。しかし彼らの努力は着実に実を結び、6年後にはその復活を支援する「江別麦の会」が発足。ハルユタカは地元・江別の生産者に急速に認知されていきました。

江別のハルユタカ生産農家は、2006年度の集計で120戸余り。作付け面積は、小麦全体の約3分の1に達しています。また江別ではJAや市を挙げてハルユタカの栽培に力を注ぎ、良質な種子を確保するための独自の採種圃も整備されました。

いいものをつくりたい……。それが、ハルユタカを支え続ける人々の変わらぬ思い。幻の小麦ハルユタカは、こうして見事に復活を遂げることができました。

## 「人」



写真右が片岡弘正。北海道指導農業士でもあった彼が初冬蒔きを決定したとき、栽培に参加した生産者は一人という状況でした。その片岡を支えたのが農業改良普及センターの渡辺博司。こうした人々の力がなければ、ハルユタカは消え去る運命にありました。

# 味

何よりも味がいい。

それが、ハルユタカに対する消費者や食に関わるプロたちの評価です。ハルユタカは国産では数少ない高蛋白小麦。蛋白質を豊富に含み、グルテンにも恵まれたその小麦粉は麺に強い腰と弾力を出し、ふくよかなパンの風味を醸します。特に麺との相性は抜群で、菌ざわりの決め手となる「粘弾性」は国産小麦の中でもトップクラス。

しかし、ハルユタカの魅力はそれだけではありません。実はこの小麦は良質なたんぱく質を含むため、やわらかで繊細な甘味や旨味を生み出すことができます。

「ほのかで、やさしい味がする」「噛めば噛むほど、自然な甘味が増してくる」「後味がすつきりとして、喉ごしもなめらか」……。こうした評価の数々は、ハルユタカならではのものです。外国産の小麦と違い、ハルユタカは日本人の味覚に合った、繊細でしつやかな味わいを身上とする小麦です。

もちろん小麦粉は、製粉の技術によっても質が大きく変わります。そこで江別では、その特性を最大限に引き出すための専用の製粉を行っています。これも実は、製粉業界の常識ではきわめて異例なこと――。

小麦をつくる生産農家、加工を行う製粉会社、そして流通に至るすべての過程で、ハルユタカの味と品質は守られます。

ふくよかな味の個性を生かしたい。そう考える江別製粉では早くから、ハルユタカ専用の製粉を実施。高品質な小麦粉を生産しています。それは地元密着の製粉会社だからこそできること。ハルユタカの味わいは、こうした地元力が支えています。



# 「技」 素

いい素麺をつくりたい。

私たち協栄岡野が、ハルユタカに注目したのはただこの一念でした。それは1990年代初頭のこと。素麺の原料は外国産小麦が常識で、国産小麦にこだわる素麺は皆無に近い時期でした。

ただ、国産小麦なら何でもいいわけではありません。麺の腰、なめらかさ、喉ごし、香り、風味や、旨味のすべてに納得できる小麦が必要でした。そんなときに出会ったのがハルユタカ。それは素麺づくりを生業とする私たちにも衝撃で、以来、この小麦とともに道を歩もうと心に決めました。

そこで立ち上げたのが、江別産ハルユタカ100%にこだわるブランド「島善」と、その手延そうめん「はるゆたか」です。

私たち協栄岡野の素麺は、瀬戸内の小豆島でつくられます。小豆島の素麺は何よりも手づくりが基本。粉をこね、何度も休ませながら徐々に麺を細く延ばして、絹糸のように美しい素麺に仕上げるまでに丸2日。仕込みは寒さの厳しい寒仕込みで、想像以上に過酷な作業です。でも、だからこそ納得できる素麺でなければいけない。

消滅の危機を乗り越え復活した北海道・江別のハルユタカ。その生産者の思いを紡ぐためにも、島善は江別産ハルユタカ100%の素麺づくりにこだわります。

小豆島の素麺の歴史は約400年。職人の手業で仕上げる手延べが信条です。その作業は複雑で、ざっと数えただけでも10数工程。気温や湿度に合わせた調整も必要です。協栄岡野の素麺は、素麺づくりに最も適した寒仕込み一筋、それも味へのこだわりです。







小豆島 島善



「島善」は、小豆島手延べそうめんに  
こだわり続ける協栄岡野のブランドです。

製造者

株式会社 協栄岡野

〒761-4141  
香川県小豆郡土庄町馬越甲1102番地  
電話 0879(62)6570





小豆島  
鳥善

