

秋葉区産小麦って知ってる?

秋葉区では、令和2年秋から小麦の栽培を再開しました。農業法人の(株)白銀カルチャーが生産を開始、2年後には鈴木農園が加わって、現在は8農家となり、生産量も年々増えています。

令和6年3月、小麦生産者、製粉会社、JA、行政などが集まり、『秋葉小麦の会』が発足しました。品質を上げるための勉強会や今後の小麦生産を増やすための話し合いなど、秋葉区産小麦を盛り上げようと動き始めています。今号ではその取り組みを紹介します。

問い合わせ 産業振興課(☎25-5337)

小麦を作るきっかけは?

白銀カルチャー 荒木社長

もともと麦茶用の大麦を栽培していました。それを国の研究機関である農研機構が興味を持ち、「はねうまもち(もち麦)を作ってみないか」と誘われ、もち麦を生産し始めました。その後余力が生まれたので、令和2年からは小麦を作っています。麦の生産は慣れていて、労力もかからないので、継続して生産しています。



その後鈴木さんが始めたきっかけは?

鈴木農園 鈴木さん

河川敷で米を生産していますが、ポンプで水を汲み上げて栽培しているので、経費がかかっていました。小麦は水が少なくても良いので、河川敷での栽培に向いています。白銀カルチャーさんが作り始めたので、私もチャレンジしてみようと思いました。

個人でもできるものですか?

鈴木農園 鈴木さん

乾燥調製^(※1)が難しいです。米に小麦が混ざらないように、センサーを当てて完全に除去しなければならぬのが大変ですが、収穫前までは手間もかからないので小麦は作りやすいです。

(※1 米も麦も収穫後に乾燥機にかけます。鈴木農園のように1つの乾燥機で米も麦も乾燥させる場合は、絶対に混ざらないように対応する必要があります)

生産者 白銀カルチャー×鈴木農園

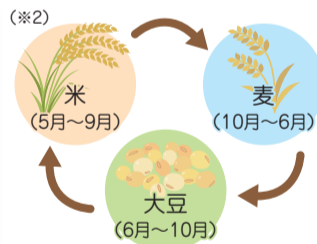


小麦を作ってみてどうですか?

白銀カルチャー 松田さん

大麦より作りやすいです。条件さえ良ければしっかり育ちますし、肥料を入れた分だけ応えてくれるので生産しやすいです。

弊社では、需要と供給のバランスをとるため、米、麦、大豆を2年3作^(※2)で栽培しています。また、2年で3つの作物を収穫して所得を確保しています。同じ場所で小麦や大豆を作り続けると生産量が下がる(連作障害)ので、米、麦、大豆と作物を変えながら地力を保っています。



秋葉小麦の会が発足したようですか?

白銀カルチャー 荒木社長

以前は新潟市でも小麦を生産していましたが、今までは品質の良い小麦を作れなかったため、小麦に注目されることなく生産が終わってしまいました。これからはみんなでレベルアップして、秋葉区産小麦の生産を盛んにしていきたいです。

鈴木農園 鈴木さん

小麦は麺にもパンにも合うので加工しやすい食材。今は「秋葉区パンまつり」ですが、今後波及していろいろな飲食店でも使ってもらえるようになると地域おこしにもなるのではないかな。



今後の展開を教えてください

白銀カルチャー 荒木社長

需要があれば生産者は安定的に生産していきますが、盛り上げるためには生産者だけでは難しいです。製粉会社、JA、行政などが連携して、推進体制を作っていくといいですね。

鈴木農園 鈴木さん

秋葉区だけではなく、区外の人たちにも秋葉区産小麦の魅力を伝えていきたいです。また、今は私がほかの農家を手伝っていますが、各農家が立ち立ちできるようにレベルアップを図っていきたいです。

小麦を製粉 丸栄製粉株式会社

新潟県唯一の小麦製粉工場です。秋葉区パンまつりに使用する小麦粉は、石臼製粉機でゆっくり丁寧に挽き、外皮が入る少し色のついた香りあるパン用粉です。

近年は新潟県産の小麦栽培と製粉に力を入れています。雪に強い「ゆきちから」と梅雨にあらず収穫できる「夏黄金」をブレンドして1年を通して安定した品質の小麦粉を供給しています。新潟県産の小麦生産量は、全国から見てもまだまだ低いです。生産する農家が増えている秋葉区から盛り上げて、新潟市、そして新潟県産の小麦の生産が盛んになり、皆さんが地元の安心安全な小麦を消費できるようになることを期待しています。



パン店 アベキュー 阿部 隆さん

秋葉区パンまつりには、今回で4回目の参加になります。秋葉区産小麦は、香りが強く良い香りがしますが、伸びづらくちぎれやすく、初めはなかなか扱いが難しかったです。先代とも相談しながら試作を重ねて、秋葉区産小麦100%の和食パンが完成しました。ジャムや総菜など、なんにでも合うように作っています。和食パンを目当てに来店するお客さんもいて、小麦の香りが良いと好評です。

今はパンまつりで盛り上げていますが、今後いろいろなものにも使い、認知度が上がってもっと秋葉区産小麦が盛り上がっていくといいなと思います。まだ秋葉区産小麦のパンを試していない方は、街に遊びに来て食べてもらえたら嬉しいです。



秋葉区産小麦を使ったパンを販売する
「2025年春 秋葉区パンまつり」を開催中!
もちもち食感で香る秋葉区産小麦を、この機会にぜひお試しください♪