

2011年度 最終回を迎えた小麦トラストです

事務局長 大熊 久美子

2002年から始まり今年で10年目を迎える小麦トラストですが、事前にお知らせしました通り今年度を持って終了となります。

この間大勢の消費者、生産者、流通・加工業者の方々にトラスト会員としてご参加いただき、またJA、市役所、農業改良普及センター、農業試験場のみなさんにご協力をいただきました。小麦トラストへの参加者は7月1日現在で延べ1386人。生産者と消費者の距離を近づけ、互いに「作り支え、食べ支え」をする事で北海道の食と農を守って行こうというトラスト運動の精神は、この10年間で少なからず広げられたのではないかと思います。

3月11日に起きた東日本大震災の影響で、農業国であった東北では今年度、作付けできない畑や田んぼが数多くあります。北海道に住む私たちは作物を作れる喜びを改めて感じると共に、同じ農業国である北海道が、作りたくても作れない被災地の生産者の分を少しでも多く作っていかねばならない責任も感じます。

一昨年、昨年と2年連続で不作だった小麦ですが、今年こそは豊かに実り、最終回にふさわしく、生産者のみなさんと共に収穫の喜びを味わいたいと切に願っています。



岩見沢市 キタノカオリ 6/29 撮影

6・7月の小麦畑レポート



岩見沢市 きたほなみ 6/29 撮影

本年産からホクシンはすべて「きたほなみ」に変わりました。昨年秋の出芽は非常に良く融雪後の雪腐病の被害もほとんどありません。しかし春先～5月中下旬までの低温・多雨により生育の停滞、湿害が目立ち、心配しましたが、5月下旬以降は好天に恵まれ、現在は生育が回復しているように見えています。「ホクシン対比20%増の収穫量」の触れ込みのとおり今年は穫れてほしいと願っています。

キタノカオリも同じ経過をたどり今のところは期待できる状況です。少し気になっているのは、穂につく赤かび病、葉を枯らす赤さび病、うどんこ病などがこれまで麦につきものの重要病害です。このうち赤さび病、うどんこ病は、きたほなみ同様キタノカオリも耐病性は改善されこれまで発症することはなかったのですが、今年はかなりの圃場で発症しています。味や香りなど良いところを引き継ぎながらもさらに穂発芽や病害に強い後継品種が早く開発されることを願っています。

JAいわみざわ 米穀課 西飯 弘行

2年連続で不作となり皆さんをガッカリさせ、私たち生産者を悩ませたハルユタカです。雪どけが遅かったうえに4月、5月と天候不順で本当に心配していましたが、平年より数日遅れで穂が出て、じきに小さな黄色の花を咲かせました。7月は雨がやや多い予報ですが、あと一カ月しっかり管理していきたいと思っています。

江別市篠津 生産者 萩原 英樹



江別市 ハルユタカ 7/1 撮影

2011年のトラスト小麦を作ってくれる生産者の皆さんをご紹介します！

トラスト小麦は、JA 道央 江別支所・野幌支所9人の生産者とJAいわみざわ キタノカオリ生産者グループに属する5人の生産者（岩見沢市・三笠市）が作ってくれています。

- ※質問しました ①トラストに関わって感じたこと ②トラスト会員及び一般消費者に伝えたいこと
③トラスト製品のお気に入り。その理由

江別市(美原篠津地区・野幌地区・豊幌地区) 生産者のみなさん

植村登さん(美原・篠津地区)

- ①花卉、和牛、ほうれん草、豆作りをしていたので、トラストに参加する前は正直言って小麦に興味がなかったけれど、萩原さんからトラストの話聞いて参加してからは、手を掛けただけ成果があり、収穫する時が楽しくなった。(萩原さんが一言「登の畑はきれいな畑、片岡さんはすごい畑、と仲間内で言っています。」)
②店頭価格が高い安いだけで国産離れをして欲しくないな。 ③ラーメンがおいしいと思います。

澤田 悟さん(豊幌地区)

- ①妻が(交流会の手伝いなどに)参加し、他の奥さん方と交流する事が出来たこと。地元小麦パンが浸透してきたこと。トラスト製品を食べ、子どもたちに(父親の)農業が伝わったこと。「おいしいね」と言われて嬉しかった。
②地元の身近なものを選んで、買ってもらいたい
③生パスタ。子どもがいるのでなかなか自分の口には入らないね(笑)



萩原英樹さん(美原・篠津地区)

- ①トラストは思った程大きく広がらなかったけれど、今では小麦だけでなくほかの面でも波及効果が出たと思う。自分の小麦でパンやうどんを作れるようになったし、柔らかパンからハルユタカのハード系パンの美味しさが分るようになった。
③サッポロ麵匠の麵が年々美味しくなるのがうれしい(自分が取材して気心が知れた事もあり)

桐生和則さん(野幌地区)

- ①10年ご苦労様でした。
②国産の物を買ってください。
③塩ラーメン。スープも麵も美味しかった！



片岡弘正さん(美原・篠津地区)

- ①トラスト会員や消費者団体の人たちと会い、農業に関心を持つ人の多さに驚いた。
②食べ物を大事にしてほしい。賞味期限が1日過ぎただけですぐ捨てるのはどうかと思う。
③ラーメンがうまい。麵の違いがわかった。

荻野雅史さん(野幌地区)

- ①トラスト参加者と幼稚園で再会。交流会に参加した親子の方と親しくしていますよ。以前はブロッコリーを担当していましたが、今は、父親(猛さん)から小麦の管理も引継ぎました。2年前、ツアーで種子用小麦の圃場を見学してもらった時、消費者からの質問で初めてコミュニケーションが取れたように思いました。

②美味しいものを作っていきます。地元作物の消費拡大を願っています。皆さん買ってください。

③パンも食べますが、ラーメンが美味しい。子どもはお菓子です。



青木洋一さん(野幌地区)

- ①初めは小麦畑で稗(ヒエ)と小麦が見分けられない消費者だったけれど、交流して行くうちに作る側と食べる側に分かれていた生産者と消費者がお互いを分かり合うようになった。江別の小麦を押し上げてくれて、ありがとうという気持ちです。
②後継者がいないので俺の代で終わるけれど、生産者は消費者を理解し、コストを考えながら生産をしています。
③娘と孫が楽しみに持って行っちゃう。パンはおやつみたいで麵がいいな。美味しい食べ方は知らなかったから、ちゃんと説明書を読むようにするよ(笑)。

富永政博さん(美原・篠津地区 (株)輝楽里)

- ①自分たちのような販売経営組織(農業生産法人(株)輝楽里)や、自分たちで小麦を作り販売しているJA(江別、岩見沢)にとって、消費者と共にやる下地がトラストだった。今まで陰の存在だったJAを仲間に出来たのもトラストのおかげだと思う。
- ②生産者という相手を見てくれて、トラスト会員さん、ありがとう！これからはTPPや食糧問題など、国全体のことを考えて国産農産物を選んでほしい。



高橋正行さん(美原・篠津地区 (株)輝楽里)

- ①もう10年経ったのか…。初めて参加した時、顔の見える関係が新鮮で、勉強になった。自分たちの作ったものを大切に思ってくれる人、現地まで来てくれる消費者の姿に手は抜けないと思った。この関係を大事にしたい。
- ②消費者が求めるものを作るのが生産者なのですが、安心安全な農産物を作るにはコストがかかる。消費者はその価格を支えてくれるだろうか？

JAいわみざわ(岩見沢市・三笠市)生産者のみなさん

小林俊春さん(岩見沢市 岐阜ライスセンターグループ)12軒13人の農業生産法人

- ①ツアーで来てくれた時(岐阜グループ自慢の)コンバインに乗ってもらい、消費者がこんなに感動してくれるとは思わなかった。自分たちも幅広い発信を考えていくべきだと思った。
- ②ツアーは、2,3日泊りがけで来てください。もっと農業がわかります！これからも安心安全で作っていきますのでキタノカオリをよろしく。えっ！キタノカオリって消費者にそんなに求められているの？じゃ、もっと買ってください(笑)



渡辺辰一さん(三笠市 いわみざわキタノカオリ生産者グループ代表 有限会社渡辺農場)

- ①2008年ツアーで農場に来てもらい、参加者の質問の高度な内容に消費者の意識の高さを再認識させられた。自分たちも消費者である筈なのに、消費者目線を持っていなかった事を反省しました。
- ②敷居を高くせずフランクな関係で支え合い、交流をしていきたい。お互いを理解し合いながら。
- ③普段はお店の商品を気にせず食べていたが、トラスト製品でキタノカオリは美味しいと思いました。

石山勝博さん(岩見沢市 石山農場)

- ①自分たちの粉を食べたことがなく、ツアーで生パスタ作りに参加して初めて味わった。自分たちのものは美味しい。トラストに参加してから、地元地場のものを買うようになりました。
- ②いいものを作って行きたい。しかし天候はどうすることも出来ないの、祈る思いです。
- ③トラスト製品は子どもたちが先に食べるので、自分は食べられなくて…。ラーメンがおいしいですね。



滝谷陽一さん(岩見沢市 滝谷農場)

- ①農業者や関連業者との交流はあるが、継続的に消費者と会えたのは小麦トラストの皆さんが初めてでした。ハルユタカやキタノカオリは決して作り易い品種ではありませんが、皆さんの応援と笑顔を思い出しながら作り続けたいと考えております。
- ②水田農家は政府の農業政策によって手厚く保護(過保護?)されてると言われます。確かにそうなのですが、その結果多くの関連産業が成り立ち、消費可能な価格が維持されている面もあると思います。農家の背景にある国の農政や国際情勢にも目を向け、声を上げて頂きたい。私たちはTPP反対です。
- ③やはりキタノカオリ製品でしょうか(笑)。自分で作った物を食べて、食感だけでなく素材の味を感じる事が出来ました(手前味噌って言うのかな?)



道下敏彦さん(岩見沢市 道下ファーム)

- ①当初「買い支え」と聞いて製粉会社が浮かんだ。トラストの加工業者や消費者たちとの交流会・意見交換会に出席しメーカーの人から品種と粉の特性を聞かされた。私たちの関連研修では道産小麦の色の黒さや不安定な蛋白で外国産に近い小麦を要求されてきたように思う。トラストでは香りや食感、道産小麦の持ち味をそのまま評価して頂き、生産者としてうれしく、励みになった。
- ②生産者は作ることに時間を惜しみません。しかし消費地へはなかなか出掛けられないのです。皆さんが生産現場を見学し、交流して農業を理解して頂いた事に感謝しています。これからも何かの縁と思って、圃場を見に来てください。今後も安心安全な農産物生産に努力します。
- ③どの製品も美味しく頂きました。印象に残っているのはうどんとパスタの食感と味です。孫たちはピザ生地でした。



「畑へ種まきに行こう」！実施しました！

事務局 袁島 礼子

小麦トラスト最後の年となりました2011年度のイベントは「小麦を作って、パンとワインで乾杯！」と冠して小麦作りに挑戦です。トラスト参加者による「種まき」、「草取り」、「収穫」の一連の作業を体験し、12月には刈り取った小麦をパンやパスタにして「収穫祭パーティー」を行う予定です。小麦畑は江別市篠津のトラスト生産者萩原英樹さんの圃場300坪を借り、5月7日(土)に種まきを実施しました。

当初4月29日実施予定の「まずは畑へ種をまきに行こう」のお知らせに40名の応募がありました。青空の下、小鳥の声を聞きながら、のどかな春の暖かな陽射しを背に受けながらの「種まき」をイメージしていましたが、自然とはまならないものです。4月中旬から天候不順が続き、播種することが出来ない日が続きました。例年なら4月中旬には春まき小麦の播種は終わっているのです。種まきはようやくお日様マークが3、4日続いたゴールデンウィーク明けの5月7日に決行しました。この日も肌寒い日でしたが「小麦の種まきを楽しみに来ました」と参加した20名(幼児～小学生含む)の皆さんたちは作業姿になり畑へ。種がまける程度に乾いている150坪程の場所へバラマキ方式で肥料、種の順でまいて行きました。その後小さなクワで薄く土をかけて作業は終了。どうか元気に芽が出て、みんなで収穫が出来ますようにと祈る思いの「種まき」でした。



お昼はシロクマ北海食品さんの特製ランチボックスと隣接する町村農場の牛乳でランチタイム。生産者の萩原夫妻、植村さんそしてJAの飯田さんと伊東さんと一緒に生産者の日常や消費者への問いかけなど率直な声を聞くことが出来ました。午前中だけの短い作業でしたが、生産者の苦勞が垣間見えた「種まき」だったと思います。播種した小麦は、パンやパスタにむく強力系の新品種「はるきらり」です。誰でも小麦畑の見学は出来ますので、ドライブの途中に是非小麦の生育状況を見てください。「刈り取り」は8月13日(土)を予定しています。

小麦トラスト「畑へ種まきに行こう！」に参加して

札幌市清田区 馬場えりか



春。気温も上がってきたし大丈夫、と油断していたら、風がととても冷たく寒い日でした。スタッフが持っていた上着を遠慮なくお借りして、いざ畑へ。

育った小麦は見学してきたけれど、種ってどうやって蒔くんだろう？たしかに見たことがなかった私は、おそろおそろ見よう見まねで、初めての種蒔きをしました。ちゃんと芽が出ますように…少しの心配と大きな期待を胸に。作業できた面積は小さいものの、参加者の子供たちも一生懸命なので、みんなでやった達成感はひとしおです。

作業終了後、みんなで植村さんのトラスト畑へ見学に行き、初冬まき小麦の葉っぱがかわいく育っているのを見ることが出来ました。これが立派な穂をつけるようになるんだと思うと、なんだか親心がわかるような気持ちに。

お昼はおいしいパンランチをいただき、慣れない早起きのせいかウトウトしながらも、今年こそは天候に恵まれるようにとの思いを共有しました。萩原さんの小麦への情熱や、親子で参加した小学6年生の「お母さんにパン屋さんを開いてほしい」という心温まるお話、皆さんの好きなトラスト製品などを聞くことが出来ました。

今回は貴重な体験ができ、また小麦のことが身近になりました。ありがとうございました。収穫も楽しみにしています。

