

小麦通信

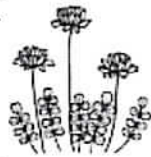


発行：NPO 法人 北海道食の自給ネットワーク
〒065-0015 札幌市東区北15条東18丁目2-17 (有)ワードエム内
TEL：090-2818-5502 FAX：011-789-8890



小麦トラストを振り返って

北海道食の自給ネットワーク
事務局長 大熊 久美子



2010年度、第1回のトラスト製品をみなさんにお届けします。2年連続の小麦の不作により日程や企画の変更を余儀なくされたものの、こうして無事製品をお届けする事ができ、協力して下さった生産者、JA、メーカーのみなさんには深く感謝しています。

さて今年9年目になる小麦トラストですが、初めて参加された方はもとより長く参加いただいている方たちにも、改めて小麦トラストの意義を考えていただきたく、エピソードを交えながら活動を振り返ってみたいと思います。

〈 2002年に誕生！小麦トラスト 〉

低い食料自給率と厳しい農業情勢。農業が基幹産業の北海道で何とかそれらを上向きにしたいと、北海道食の自給ネットワーク(以下「自給ネット」)が始めたのがトラスト運動です。①毎日食べるものなのに②自給率が低く③北海道が主生産地の小麦を取り組むことで、消費者に食料自給率の大切さや食べ支える意義を訴えて行けると考えたからです。しかも道産小麦は高品質で美味しいので、消費者に北海道農業の価値を見直してもらおう事もできます。自給ネットではトラストを「生産者は責任を持って作り支え、消費者はしっかり食べ支える事で、北海道の農業と食を守り自給率をあげる『作り支え・食べ支え』運動」と位置づけ、2002年に全国初の小麦によるトラストを始めたのです。

〈 オレたちの小麦は食えるのかい！？ 〉

スタートに先立ち2000～2001年はトラスト生産者、JA、メーカー各社を探すのに明け暮れました。幸い2つのJAとそれぞれに所属する生産者有志の参加が決まり、その説明会の席上での事でした。ひとりの生産者さんの言葉に私たちスタッフはびっくりしたのです。

「ところでさ、オレたちの作っている小麦って本当に食えるのかい？」

今でこそ道産小麦の製品は注目されていますが、当時の道産(国産)小麦は輸入小麦の増量材に使われているのがほとんど。生産者ですら自分の小麦を口にすることは無かったのです。

後日、自分たちの小麦で作った製品を試食した生産者さんは「うまいねえ！こんなに旨いなら、もっともっと良い小麦を作らなきゃな。待っていてくれる消費者のためにも頑張るよ。」笑顔で、生産意欲にあふれた言葉を聞かせてくれました。

〈 メーカーさんの思いにウルウル 〉

しかし、いくら生産者さんたちが頑張ってくれても、天候の不順により小麦が不作の年があります。小麦の質も低く製品化もやっつという年、あるトラストメーカーさんが自分の思いを語ってくれました。

「天候によって小麦の質にバラツキが出て、努力して作ってくれた生産者と楽しみに待っている消費者のために、常に良い製品に仕上げるのがメーカーの仕事だ。職人としての腕が試されるね。」

静かな語り口の中にもメーカーとしての責任感と気概が感じられ、思わず目がウルウルしたのを覚えています。



〈 畑の天気が気になります 〉

そんな生産者とメーカーさんたち同様、トラストの消費者会員さんにも気持ちの変化が見られるようになりました。毎年実施しているアンケートにこんな回答が返って来るようになったのです。

「お店で買い物をする時、以前なら値段の安さで選んでいましたが、トラストに参加してからは無意識の内に道産のものを選ぶようになりました。自分でも驚いています。」

「お日様が照ってくれないかなとか、そろそろ雨が欲しいとか、トラスト畑の天気が気になるようになりました。」

〈 作り支えて 食べ支えよう 〉

トラストという顔の見える関係が生産者、メーカー、消費者のお互いの距離を近づけたのかもしれませんが、自給ネットの小麦トラストは地味な活動ではありますが、この9年間で「作り支え・食べ支え」の意識は確実に広がってきたように感じます。農業と食を守り食糧自給率をあげるために、私たちひとりひとりに出来ることはまだまだたくさんあるのです。

今日届いたパンやお菓子、パスタを食べて、みなさんに北海道の食の豊かさを感じていただけたら、そしてこれからも北海道の農産物を食べ続けようと思ってくださったら、とても嬉しく思います。





池畑 淳子（札幌市南区）

「10月14日パン作り」とカレンダーに書きこんだまま、私はすっかりこの事を忘れてしまっていました。申し込み用紙を切り抜いた後の案内のチラシも見当らず、恥しい話ですがこのパン作りの主催が自給ネットワークか生活クラブかすらわからず、前日にあちこち電話してやっと蓑島さんにたどりついたわけです。そんな自分のいい加減さにウンザリしながら、バタバタとれもんベーカリーのドアを私は初めて開けました。この日は私のようなパン作り初心者に近い人から日常的に作っている人など、10人程が参加していました。講師はれもんベーカリーのパン職人の越智さんです。彼がこの日のために配合してくれた粉を使い、こね方から丁寧に教えてくれました。手の甲を上手く使うこね、一次発酵、成形、二次発酵、焼きあげと、どれひとつとっても時間のかかる難しいものでした。猫の手のようにしてパンを丸めていく成形がうまくいかず苦勞しました。越智さんは手と目でパン生地(酵母?)とお喋りしているように見えました。

成形している時に、彼が私に「関西の出身ですか？」と声をかけてくれました。そこから彼自身も関西の出身(大阪市)であること、又最初に勤めたパン屋が、私が住んでいた吹田の町にあることを知り、一気に私は「近所のオバチャン」化してしまいイントネーションは完全に大阪弁に！前日のバタバタ騒動の時には、ほとんどこの日の参加をあきらめかけていたんです。ご縁があつたんやねえ。そんなこんなで、参加された皆さんはじめ越智さんなどとの出会いが、嬉しさを倍増してくれた一日でした。この日は12時間以上も労働してくれた越智さんに心から感謝します。お土産のパンは家族にも好評でした。その後、私の住む盤溪から離れているれもんベーカリーに、時々パンを買いに車を走らせています。

◆越智さん配合の生地 ※パーセンテージは粉に対して

1. 道産小麦粉 …300g
2. 塩 …4.5g (1.5%)
3. 砂糖 …15g (5%)
4. 生イースト …3g (1%)
5. ホシノ天然酵母種 …9g (3%) ※ドライイーストなら生イーストの1/3量
5. 水 …195g(6.5%)



2009 年度アンケートから ～1年間のトラスト活動に参加して～

アンケートを通して昨年2009年度トラスト参加者の皆様からいただいたご意見や思いは、製品についての厳しい意見も温かいメッセージも各メーカーさんにお伝えし、今期の製品に反映されています。以下に回答をいただいた45名のトラスト会員のご意見や感想を列記します。今年度も最終回2011年3月には、皆様のご意見をお聞かせ下さいね。

- ・ 安心できる小麦粉を入手できる幸せを感じています。
- ・ 道産にこだわったものが届き地産地消にこだわられた思いです。
- ・ 農業は天候に左右されるものだと実感しました。生産者に感謝しています。
- ・ 通信を読んで、地元の食べ物を買う支えることの大切さを実感しました。
- ・ 地元の人が美味しさを食べ伝え、生産者を支えることは自分たちにも返ってくることです。
- ・ 初めてツアーに参加し生産者の農業への情熱を感じ、今まで以上に道産品を買おうと思います。
- ・ 多少高くとも地元産品を手にするようになりました。
- ・ トラストに参加し、農業の方々や食品に対する私の意識が変わりました。
- ・ 天候不順が続く北海道で農業の難しさを感じ、不作の時も支えていかなければと思います。
- ・ 自給率200%でも顔の見えなかった北海道農業。トラスト会員になって参画できる喜びを満喫。



★トラストへのご意見ご感想をお寄せください。 FAX011-789-8890 Eメールinfo@jikyuu.net



…それでも、せつせと種を蒔きながら、春を待つ

JA 道央 江別市豊幌地区 澤田 悟



根雪も間近に迫り、農家の一年も収支決算をしなければならない時期になりました。とは言っても、近年言われる異常気象の影響でしょうか、秋の長雨により来年に向けて畑の秋耕作業など出来ないまま終わってしまいそうです。

私の家では、ハルユタカ、ホロシリ小麦をはじめ、水稻、大豆、ビートなどを作付けしていますが、夏の穂発芽やビートの収量減、低糖度、米価の下落など、とても収穫の喜びを感じることも出来ない一年でした。そしてまた、秋になっての菅首相による

「TPP 交渉参加」発言です。昨年の政権交代以降、農業基盤整備予算の削減や戸別補償制度の一部導入など先が見えないどころか、闇の中へ進んでしまっているようです。本当にこの国の農業はどこへ向かっているのだろうかと思うのです。

しかしながら農業の現場では、小麦トラストをはじめ、農産物直売などの着実な伸びで消費者と生産者の結びつきは、どんどん深まっています。実際に私の生産している大豆は、遠く本州のお豆腐屋さんと契約栽培をして使っていただいていますし、地元直売所でも販売しています。また私の豊幌地区では、若い三代目や四代目の青年たちが、真剣に農業に取り組んでいます。この若い青年たちや私たち農業者の未来ばかりではなく北海道農業の元気を取り戻す為にも、トラスト会員である皆さんたちと私たちの声をもっと多くの人たちに発信しなければならない時であると思います。どうぞ会員の皆さんには、今以上の温かい応援をお願いします。私もまた春には、せつせと種まきをしていることでしょう。早く日本の農業にも春が来るといいですね。

メーカーさんご紹介

江別・元気トマトを発信する会（江別市）



毎年好評を得ているトマトソースですが、このソースを作っている「江別元気トマトを発信する会」の清水直幸さんを伺いました。小麦トラストと清水さんとはもう6年のお付き合いになります。清水さんは、江別市議会議員の他、江別駅そばのカフェ「OLD-e#（オールド・イー）」や野幌にある居酒屋「開拓酒場」も経営されている等、多忙な毎日を過ごされています。トマトソースを作り始めたきっかけは、清水さんが市の農業委員会に所属していた頃。知り合いのトマト生産者から、市場に出せない規格外品のトマトを廃棄用として畑に積んでいることを知りました。今でこそ農産物直売所は江別市内で10箇所を越える程に増え、規格外品も販売されていますが、当時は直売所も殆どなく農家も売り先がなく悩んでいました。「折角作っても形が悪いというだけで廃棄されてしまう。もっと有効活用は出来ないか。」考えた末に清水さんは、規格外トマトの有効活用と、農家の所得増加を目的に2002年から規格外トマトを仕入れ、更に材料にもこだわり、玉ねぎやにんにくは江別産を使用、農協の加工施設で農家の方と手間と愛情をかけたトマトソースを作り始めました。清水さんが作るトマトソースは、江別市役所売店、市内や札幌の一部のカフェで取り扱っていましたが、ここ数年は「OLD-e#」のお店と小麦トラスト製品用のみに作っているとのことで、他では決して手に入らない貴重なソースとなっています。「OLD-e#」では、江別バーガーやトマトソースパスタにこのソースが使用されていますので是非お店の味も味わってみてはいかがでしょうか。「来年は、江別バーガーを食べにえべつやきもの市に来て下さいね！！」

※毎年7月に開催



（取材： 本田睦美）

江別・元気トマトを発信する会
（左：小林さん 右：清水さん）



三島製麺所（岩見沢市）



三島製麺所 三島 隆工場長

2009年度トラスト製品アンケートで8割の会員の舌を魅了した製品に「生パスタ」があります。キタノカオリ100%の「生パスタ」メーカーとしてトラストに参加し3年目を迎える三島製麺所さん。三島製麺所の主力製品は、そばとうどんですが、生パスタの取り扱いのきっかけは先代のお父様の跡をご兄弟で引継いでいたところに、市内の某ホテルシェフから「キタノカオリ100%の生パスタを」と依頼がきたのが始まりでした。JAいわみざわが育てた強力粉の美味しさを既にパンで知っていた三島さんは、数回の試作で現在の生パスタを誕生させ

ました。小さいときから粉の中で育ち、体に染み込んだ勘と掌と粉の対話から始まる麺作り。ここに至るまで多くの知人の支えがあったといいます。JAいわみざわの西飯さんや瀬尾さん(現在岩見沢市出向)と一緒に岩見沢の活性化のお手伝いやトラスト生産者とのつながりも増えました。販売方法が業者卸のため直接消費者からのうれしい声を聞くことはなかったのですが、トラスト参加でそれを得たそうです。その三島さんに休日の過ごし方を伺うと、冬場はスキー指導員として、夏は体力維持の為にスキークラブの仲間たちと登山をしていますと休日も忙しい日々でした。今は更に上の指導員資格を目指しているとのこと。刺激される？ 仲間に恵まれていますと楽しそうに話してくれました。健康は美味しさ追求の源のようです。

美味しいキタノカオリの生パスタをさらに付加価値を高め、岩見沢の名を広めていきたいと次の山に挑む三島製麺所さんでした。

(取材：蓑島礼子)

れもんベーカリー（札幌市）



人気のシュトーレンやラスクといった製品だけでなく、パン作り講習会でもお世話になっているれもんベーカリーのパン職人、越智さんにお話を伺いました。れもんベーカリーは出来るだけ道産原料を使用するなど、会社自体が様々なこだわりをもっているのですが、私自身パン作り講習会に参加した際に色々見聞きするうちに、越智さん自身のパン作りに対するこだわりをひしひしと感じたので今回はそのあたりについて詳しく伺ってみました。その中で心に残ったのは、「お店に並ぶパンの顔に作り手の気持が出ると思うので、できる限り最善のものを作るという気持ちでパン作りに臨む。」「売れることも大事だけれど、お客様に美味しいもの、こういうものを食べて欲しいというものを作る。」という言葉でした。その根本には、お店に足を運んでくれるだけですでにお客様に選んでもらっている。それは凄いことだし感謝すべきこと。だからお客様を意識し、美味しく満足してもらえるような商品を作らなければならないと思う。という気持ちがあるから。ということなのですが、それを仕事の義務感からだけではなく、そういうことを意識しながらより良いものを作っていくことを、越智さん自身が大変な中でも楽しんでいる。ということが、れもんベーカリーのパンをより美味しく、魅力的にしているのだと感じました。

今月の商品、シュトーレンの美味しい食べ方を越智さんに伺ったところ、「なるべく薄く切ってちよつとずつ、日にちをあけて食べて味の変化を楽しんでください。日をおくことによってバターや中の具材がなじんで味わい深くなります。甘みが強いので夜にコーヒーなどと一緒にほっと一息というのもなかなかいいですよ。」とのことでした。

会員の皆さん、来年はぜひパン作り講習会に参加して美味しいパンを生み出す現場を体感してみませんか？



(取材：外所裕子) れもんベーカリー 越智大記さん