

顧客に喜ばれる麦・大豆づくり 12

純国産パスタを夢見る デュラム小麦品種「セトデュール」

日本初のデュラム小麦品種「セトデュール」が登場した。これは、パン用、麺用の普通小麦品種に続いて、パスタやマカロニの国産原料として大注目だ。品種開発と同時に、加工特性を見極めるべく、パスタ製造業者との共同開発も進み、デュラムセモリナ粉 100%の「純国産パスタ」の商品化への期待が高まっている。 文/加藤祐子

日本初のデュラム小麦品種

デュラムセモリナ粉といえば、パスタやマカロニの原料となる小麦粉のことだ。国内で生産されている小麦は普通小麦と呼ばれる品種が中心で、硬質小麦に分類されるデュラム小麦はほとんど栽培されていない。普通小麦は細かく挽いて、うどんなどの麺類やパンに加工される。一方の硬質小麦は粒が硬く、パスタ製造に最適な粗挽きに向く。いまやパスタは国民の食生活に欠かせない食材となっているが、原料の多くを輸入に頼っているのが現状だ。

そこに新たに登場したのがデュラム小麦品種「セトデュール」。農研機構西日本農業研究センターが日本製粉(株)との共同研究により育成した品種だ。「セト」は温暖で収穫時期に降雨が比較的少ない瀬戸内地域での栽培を見込んでいることを示し、「デュール」はデュラムの語源にもなっている、ラテン語の「硬い」を意味する語である。日本初のデュラム小麦品種として注目を集めている。

セトデュールの特徴は粒の黄色みと硬さ

デュラム小麦は、地中海沿岸や中

近東、米国、カナダなど世界で広く栽培されている。しかし、海外の品種を国内で栽培しても、成熟期が遅く、収穫期が梅雨に重なるなど、商品価値の高い小麦を収穫することが難しかったという。

西日本農業研究センターが注目したのは、温暖で梅雨時期にも降雨が比較的少ない瀬戸内地域の気候だった。1998年にデュラム小麦の品種改良を開始し、2012年に一般圃場での試験栽培と加工特性試験を経て、セトデュールの品種登録出願にこぎ着けた。

セトデュールの特徴は以下のとおりである。①農林61号に比べて成熟期がやや遅い中生品種であること。②種子の粒は黄色で千粒重がかなり重く、容積重が高いこと。③製粉では、普通小麦よりセモリナ生成率が高く、セモリナ粉は黄色みが高いこと。④加工したスパゲッティの色調や官能評価は輸入小麦CWA D(カナダ・ウエスタン・アンバー・デュラム)よりやや劣るものの、普通小麦より優れていること。

さらに、稈長が短いため倒伏に強く、成熟期は農林61号と同程度で、単位面積当たりの収量も10a当たり600kgを見込めるという。ただし、赤かび病に極めて弱いいため、適期防除の徹底が求められる。降雨による

表1：セトデュールの栽培特性

品種名	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	耐倒 伏性	子実重 (kg/a)	容積重 (g)	千粒重 (g)	粒の 色	種子の 硬さ (HI)
セトデュール	6月9日	86	強	60.6	854	50.4	黄	91
農林61号	6月6日	99	中	58.3	845	43.3	赤褐	25
ミナミノカオリ	6月3日	93	強	56.1	837	42.5	褐	53

※農研機構西日本農業研究センター調べ

表2：セトデュールの製粉・加工時の品質分析結果

品種名	セモリナ 生成率 (%)	セモリナ粉		スパゲッティー官能評価			
		黄色み (b*)	黄色色素 (ppm)	硬さ	弾力	歯切れ	総合
セトデュール	74.2	18.0	3.4	4	4	4	4
CWAD(カナダ産)	72.3	27.5	8.2	5	5	5	5
農林61号	51.2	8.8	2.4	2	3	2	2
ミナミノカオリ	58.2	11.3	2.4	3	3	2	3

※農研機構西日本農業研究センター調べ (品質は日本製粉㈱中央研究所で分析)

需要側を巻き込んだ 取り組み

新品種のリリースにあたり、共同開発に参画したのは、国内でパスタ製造を手がける日本製粉だ。同じ穀物でも、小麦はコメと異なり、製粉から配合、加工などの工程を経て、製品にたどり着く。品種の評価は、この複雑な製造過程での扱いやすさも大きなウエイトを占めることにな

穂発芽を防ぐためにも、適期播種・適期収穫に努めることがポイントになるようだ。

。したがって、新品種の栽培拡大には、需要先を巻き込んで取り組むことが至上命題といえよう。これまで原料を輸入小麦に頼っていた国産パスタ業界が目指しているのは、国産デュラムセモリナ粉を100%使った「純国産パスタ」の商品化である。そもそも、パスタの国内生産が本格化したのは1950年代後半で、その後、70年代にパスタブームが来し、現在に至るまで順調に生産量は伸びてきた。日本パスタ協会のレポートによれば、マカロニを含むパ

スタの国内流通量は03年以降21万27万tで推移し、そのうち国内生産量は14万5000t(15年)と約半分を占めている。

パスタブームを支えていたのは、デュラムセモリナ粉100%のパスタである。その原料は、高品質で安定供給が見込める輸入小麦である。「地産地消」などの旗印の下、国産品に消費者の目が向けられるようになったが、国産デュラムセモリナ粉は生産されていない。一部では、国産の普通小麦を使用したパスタを商品化する動きもあるが、本格的な純国産パスタの商品化は実現困難な状況に置かれていた。

なかでも日本製粉は、乾燥パスタと、ゆでたパスタの冷凍食品の製造と、シェフの生パスタ向けに小麦粉を提供する事業という2つの顔を持つ。セトデュールの登場を、国内に新しい素材ができたと捉え、期待感を示している。

商業栽培と これからの展望

両者の共同開発による栽培は、11年の栽培から5年目を迎え、昨秋に播種した16年産のセトデュールは30t前後の収穫が見込まれている。早くも今年の冬にもセトデュールを原料に使用した商品の試験販売が予

定されているという。

生産拡大の取り組みと、消費者ニーズを踏まえた「純国産パスタ」の商品化と販売の道筋は同時並行で進んでいる。まだ60aと限られた種子の生産体制も、外観検査等の検査基準の策定もこれからだ。日本製粉・中央研究所基礎技術研究所長の大楠秀樹氏は「今後は安定した品質、生産量を確保するために推奨する栽培マニュアルに沿って栽培できる生産者を募り、徐々に栽培実績を積みた」と話す。さらに「現在作付けされている小麦をセトデュールに置き換えるのではなく、新たに組み込んでもらいたい」と生産拡大に向けて呼びかけている。

