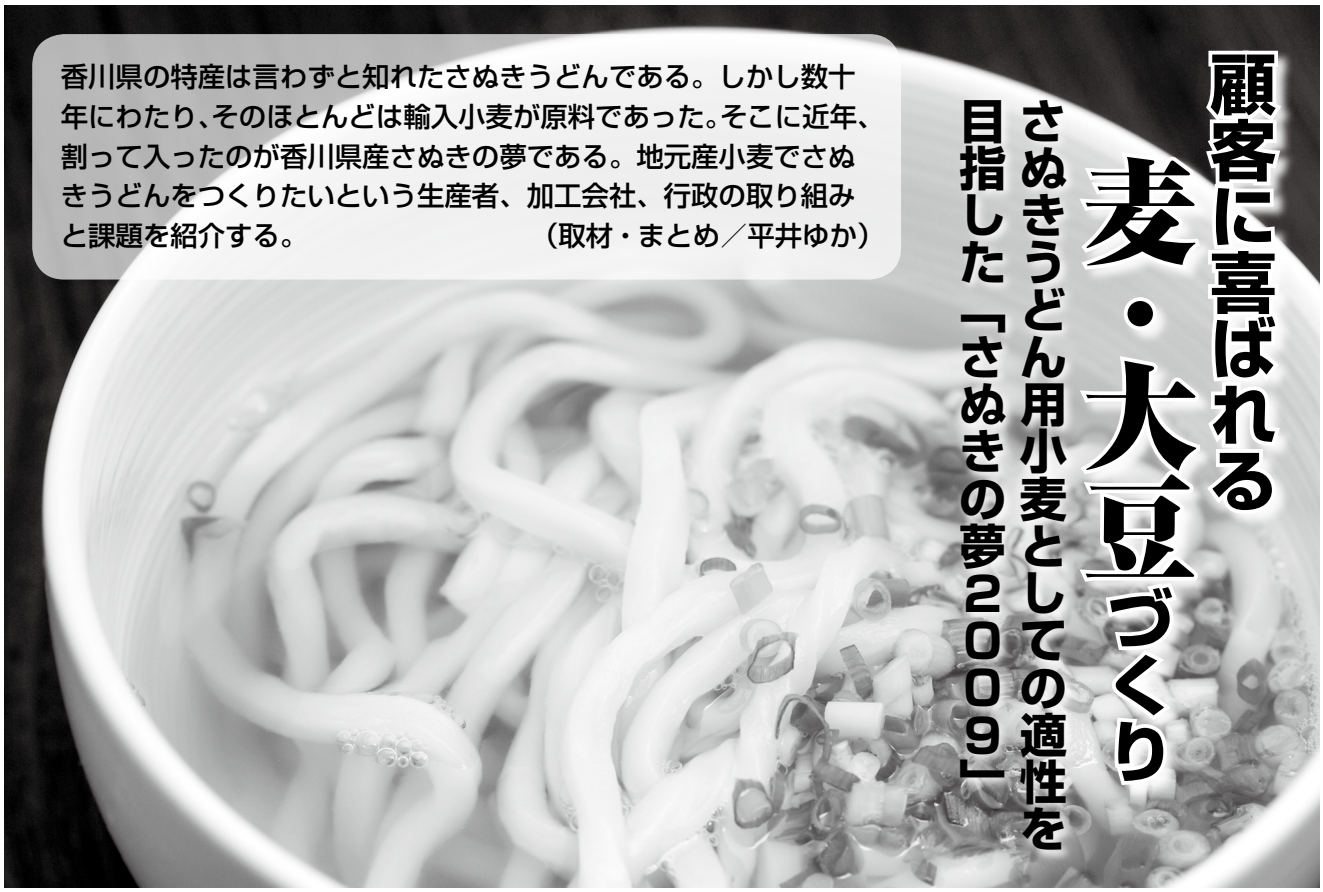


顧客に喜ばれる 麦・大豆づくり

さぬきうどん用小麦としての適性を目指した「さぬきの夢2009」

香川県の特産は言わずと知れたさぬきうどんである。しかし数十年にわたり、そのほとんどは輸入小麦が原料であった。そこに近年、割って入ったのが香川県産さぬきの夢である。地元産小麦でさぬきうどんをつくりたいという生産者、加工会社、行政の取り組みと課題を紹介する。

（取材・まとめ／平井ゆか）

さぬきの夢２００９は実需者からの評価が高く、日本一価格が高い小麦粉である。それは、実需者の声が反映された品種であること、地元にマーケットがありその需要量を生産量が満たしていないためであろう。

香川県民のうどんの消費量は、一人当たり平均で年間２００玉以上と推定されている。生産量で見ると、香川県のうどん（生めん、ゆでめん、乾めん）は、使用される小麦粉の重量ベースで年間約６万ｔ（２００９年）。これは全国のうどん生産量約27万ｔ（09年）の22％に相当する。

歴史を振り返ると、香川県では古くから水田の裏作として小麦が生産され、うどん食が根づいていた。62年には、普通小麦の生産量は５万ｔを超えた。しかし、63年の不作で４０００ｔに落ちたのをきっかけに県内の小麦の作付面積が減少し、不足分が輸入小麦で補てんされた。さらにオーストラリアがさぬきうどんの加工適性を持つ小麦粉を配合するようになったため、さぬきうどんの原料はほぼすべてオーストラリア産ＡＳＷが占めるようになった。

しかし近年、実需者や住民から県産の小麦粉を使用した風味の良いうどんづくりを望む声が挙がるようになり、あらためて、さぬきうどん用の小麦の品種開発が香川県農業試験場によって進められた。

01年、さぬきの夢２０００が奨励品種になったが、生産面では収量が低く、加工面ではＡＳＷに比べて製麺の作業性が劣る、麺が切れやすい、ゆでた麺がのびやすいなどの課題があった。

後継品種としてこれらの課題を改善したのが、さぬきの夢２００９である。現在、玄麦として約５０００ｔ、小麦粉として約３０００ｔが生産されている。つまり、香川県で生産される小麦粉の約５％がさぬきうどんの原料として使用されていることになる。

実需者が品質の検討に参加

さぬきの夢２００９は、品種開発から生産面の適性、実用化、ブランド化まで香川県農業試験場と生産者はもちろん、実需者、行政、識者らによって組織的に進められてきたといえる。

かがわ農産物流通消費推進協議会のなかに設けられた「さぬきの夢」推進プロジェクトチームには製粉業者と製麺業者などが構成メンバーとして参加しており、製粉工場における製粉試験や、製麺工場やうどん店における実作業を通じて加工適性に

対する評価や検討が重ねられた。また、食味官能審査や消費者を対象とした調査も実施された。

こうして生まれたさぬきの夢２００９は、さぬきの夢２０００に比べて多くの点で改善された。加工面では、粒度の大きいものが多いため製粉の歩留りが良くなり、製麺の作業性も向上した。また、グルテン量もさぬきの夢２０００の1・8に対して2・1に増え、ＡＳＷの2・3に近づいた。

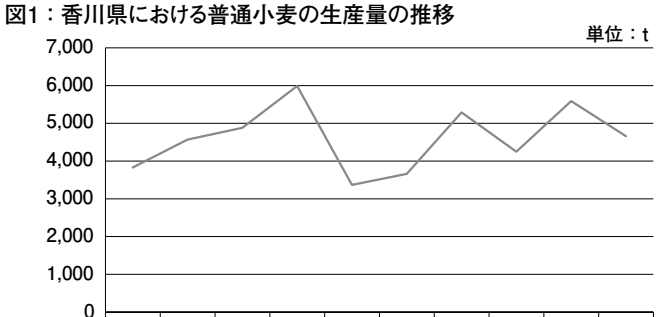
グルテンは、小麦粉に含まれる弾力性のあるグルテニンと粘着性のあるグリアジンという二つのタンパク質が水と結びつくことによって生成される。グルテンによって弾力性と粘着性の両方の特性を持つうどんができる。

食味官能審査でも、しなやかで弾力のあるコシ、色の白さなど、すべての項目において、さぬきの夢２０００より評価が高いという結果が出た。

本場さぬきうどん協同組合長で、香川・小豆島でうどん店を営む大峯茂樹氏は、さぬきの夢２００９の製麺の作業性について次のように説明した。

「さぬきの夢２０００は粘りが弱く、こねている間に粉が乾くことがありました。そうなると、ざらついて食感が落ちてしまいます。さぬきの夢２００９に切り替えてからは、そういったことは全くありません」

図1：香川県における普通小麦の生産量の推移



年度	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14
生産量	3,830	4,570	4,880	5,990	3,370	3,660	5,290	4,250	5,590	4,660

注）13、14年度産は、100%さぬきの夢2009

表1：品種別の収量調査結果

品種名	収量（kg/a）	同左対比（%）	容積重（g）	千粒重（g）	外観品質	蛋白含有率%
さぬきの夢2009	55.7	110	813	38.9	上上	7.8
さぬきの夢2000	50.7	（100）	829	38.8	上上	8.0

注）データは奨励品種決定試験における3ヶ年平均（06～08年播種）
注）14年度産さぬきの夢2009のタンパク質含有率はJA香川県調べで8.2%

表2：品種別のうどんの食味官能審査結果

品種名	色	外観	なめらかさ	かたさ	粘弾性	香り、味	合計	総合評価
さぬきの夢2009	15.2	11.3	11.4	7.3	18.3	10.9	74.3	74.7
さぬきの夢2000	（14.0）	（10.5）	（10.5）	（7.0）	（17.5）	（10.5）	（70.0）	（70.0）

注）データは生産力検定試験における3ヶ年平均（05～07年産）
注）14年度産さぬきの夢2009のタンパク質含有率はJA香川

さぬきの夢こだわり店でブランド化を推進

さぬきの夢２００９とそのうどんのブランドを推進するため、さまざまな取り組みがされている。

一つは、流通経路が明確になっていることである。香川県の農業者が生産したさぬきの夢２００９は、ＪＡ香川県を通じて、県内木下製粉㈱、日清製粉㈱、㈱ホーコク製粉、吉原食糧㈱の４つの製粉業者のみに納品されている。製粉業者では、１００％さぬきの夢２００９の小麦粉、または、ＡＳＷなどと配合した小麦粉をうどん店などの製麺業者側の希望に応じて販売する。

また、さぬきの夢２００９を１００％使用したうどんを差別化するしくみもつくられた。いわゆるさぬきうどん業界の３つ星レストラン「さぬきの夢こだわり店」を「かがわ農産物流通消費推進協議会」が認定するというものである。

「さぬきの夢こだわり店」に認定されるには、年間を通じて香川県産さぬきの夢２００９を１００％使用したうどんを提供し、麺、出汁、サービスのいずれも基準を満たしていることが条件とされている。毎年、応募した店に識者が覆面で訪れ、厳しい審査が行なわれるという。

大峯氏のうどん店「麺匠 おおみね」も、「さぬきの夢こだわり店」に認定された店の一つである。店は観光地の小豆島にあるが、顧客は昼食をとりに来る近隣住民が多い。人口約３万人の小豆島にありながら１日約１２０人が来店する。

地元の人が毎日のように食べるさぬきうどんだからこそ、価格は上げられない。

さぬきの夢２００９の小麦粉は、ロットや配合率にもよるが、おおむねＡＳＷの約1・5倍で取引されていると推測される。小麦の価格高とブランド化によって、さぬきの夢２００９のうどんは、高い価格帯で販売されているかというと、そうではない。大峯氏によると、１杯



招牌（しょうはい）
さぬきの夢こだわり店が軒先に吊るしている。

２２０～２５０円というＡＳＷのうどんと同じ価格帯で販売している店がほとんどだという。

大峯氏によると、香川県には現在、約６５０店のうどん店がある。そのうち「さぬきの夢こだわり店」は現在、14店舗である。

審査基準がしっかりしているということもあるだろうが、もっと多くても良い気がする。さぬきの夢２００９の生産量が需要量に比べて少ないため、さぬきの夢２００９の小麦粉の扱い店の母数が自然と限られるためであろう。

さぬきの夢２００９の生産量は約５０００ｔ前後で推移しているが、需要見込みを踏まえると８０００ｔ強が必要とされている。現在、生産量の増加が求められている。

期待される品質と収量のバランスが課題

生産量の増加のため、県では作付面積の拡大と単収増を目指している。作付面積はここ10年、増減しながらの横ばい状態である。単収は、４００kg／10ａが目標とされているが３００kg／10ａを挟んで上下している。

高松市の隣町の三木町で小麦を12ha作付けしている多田孝夫氏は、高齢でやめる人がいる一方で、その土地を活用する人がいるので、減りはしないが増えもしないと話す。田中中央営農組合長でもある立場から、組合員の総作付面積として30ha程度を維持している。

「コメと麦は同じ機械を有効利用できるので、投資面ではメリットがあります。若い人たちにやってもらいたいと思っています」

また単収については、さぬきの夢２０００に比べてさぬきの夢２００９は良くなり、県が目標としている４００kg／10ａを確保している。

「さぬきの夢２００９は、さぬきの夢２０００に比べて栽培しやすくなりました。倒伏しにくく収穫時の脱粒も減りました。粒も大きいです。赤カビ病に気をつける必要がありますが、それほど問題ではありません」

それでも単収が伸びないのは、いくつか理由があるという。

90年に行なわれた基盤整備以来、もともと粘土質の土壌がさらに小麦に向かない土地になった。現在はだいぶ改善したが、まだ影響が残る。

また、排水も課題である。排水が悪いと発芽に影響し、麦踏みも充分にできないため収量が下がる。基盤整備のときに10ｍ間隔の暗渠が設置されたが、土壌が粘土質で水が通りにくく、また、暗渠の中を清掃する機能がない。個人で暗渠をつくり直すにはコストがかかりすぎる。

「いまは、明渠と畝立てで対応していますが、弾丸暗渠を施せばもう少し乾きやすくなるので、収量は上がると思います」

播種のタイミングの雨天も影響する。さぬきの夢２００９の播種適期は11月15～25日とされているが、近年はその時期に雨が多く、12月に入っても圃場が乾かないこともある。多田氏の場合、さぬきの夢２００９の生産を始めた13年度産は問題なかったが、14年度産は播種適期の雨で発芽が悪く、収量が落ちた。

多田氏はその経験から、15年度産については少し播種作業を早めて11月１日からはじめ、20日までの間に播種を済ませた。組合員にも早めの播種を呼びかけた。

「10月15日ごろに終わる稲刈りの後、堆肥の牛糞を入れ土壌を乾燥させます。今回は播種の時期を早め適期までに終えたので、発芽も生育も良好です」

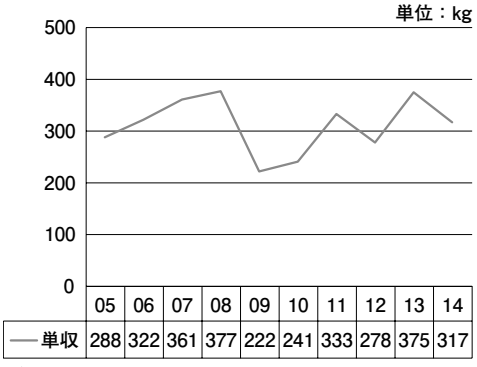
品質については、多田氏は試食会にも参加し、実需者のうどんの色に対する要望も聞いてきた。追肥を増やせば収量が増えるが、色が黒ずむため、追肥を抑えているという。

うどんには、タンパク質が中程度（７・５％～10・５％）の中間質小麦が使用されることは２月号で述べた。さぬきの夢２００９のタンパク質量は低めの８％台である。県としては、ランク区分はＢランクになるが、ランクよりもうどんの適性を選んできたといえる。

県によると最近、タンパク質はもう少し高めの９％台のほうが加工しやすいとの声もあるという。出穂期ごろの追肥を増やせばタンパク質も高めに安定し収量も確保できるが、タンパク質を上げると小麦粉の色が黒ずみ商品価値が下がるというジレンマがある。

うどんの品質として好まれる白い色、タンパク質含有量が影響する加工適性、これらと収量とのバランスをとるために、いま、関係者の間でさらなる検討が続けられている。

図2：香川県における普通小麦の単収の推移



注）13、14年度産は、100%さぬきの夢2009