顧客に喜ばれる 麦・大豆づくり 6

新品種小麦「つるきち」のマーケット力

北海道で硬質秋まき小麦の新品種「つるきち」が登場した。中華麺としての利用も始まっている。既存品種と外国産小麦がひしめくマーケットなかで、つるきちがポジションをどこまで築けるか。今後、何がマーケットに評価されるポイントとなっていくのか。模索を続ける関係者たちの話をもとに、そのヒントを得たい。

（取材・まとめ／平井ゆか）

「つるきち」は、北海道立北見農業試験場（以下、北見農試）で主に中華麺用に適性を持つ品種として育成された硬質秋まき小麦である。２０１２年、北海道の優良品種に認定され品種登録された。キタノカオリなどのコムギ縞萎縮病に悩まされる地域にとっては、つるきちの持つ耐性が期待されている。

15年度産の作付面積は全道で約80ha、流通量は約２５０ｔと見込まれている。16年度産はさらに作付面積が拡大される予定だ。

つるきちなど硬質小麦が育成されてきた背景には、北海道内で加工・消費される小麦を外国産小麦（以下、外麦）から道産小麦に転換していこうとする動きがある。道産小麦の日本麺（うどん）マーケットにおけるシェアはすでに7割を超えている。そのため、いまだ原料のほとんどを外麦に頼るパンと中華麺をターゲットとした小麦の開発が進められてきたというわけである。

現在、パンや中華麺の原料としての適性を持つ硬質小麦として春まきの「春よ恋」、秋まきの「ゆめちから」と「キタノカオリ」が一定のマーケットを築いている。そのなかで新たに登場したのが、つるきちである。

生産安定性をどこまで活かせるか

つるきちを育成した北見農試の神野裕信氏は、栽培しやすさが品質の良さにつながると話す。

パンや中華麺に求められる高タンパク質の小麦を生産するには充分な施肥が必要だが、施肥量が多いと倒伏しやすい。その点、つるきちは背が低く茎が太いため倒伏しにくい。

また、収穫期の雨や登熟期の低温によってフォーリングナンバー[*1]が低下する低アミロ[*2]小麦になるリスクもキタノカオリより小さい。反収はキタノカオリと同程度である。

「生産しやすければ、実需者に品質の良いものを安定的に供給できる。キタノカオリから、コムギ縞萎縮病の耐性を持ち雨や低温に強いつるきちに代替されていったほうが良いと考えている」と神野氏は話す。

コムギ縞萎縮病に悩まされてきた胆振エリアでは、15年度からつるきちの一般生産を始めた。育種も手掛けている廣瀬啓悦氏は、14年度から試験栽培し、15年度は5・3haで作付けした。

15年度産は、適期に播種でき天候に恵まれたことから生育は良好で、反収は約５４０kgになると見込んでいる。栽培方法は模索中だが、たとえば追肥は茎が立ち上がる時期（起生期）に1回のみ行なうのが良いというコツもつかんできた。

「マーケットに受け入れられるかどうか不安はあるが、時代を先取りするには走り出してから考えようと思っている。栽培方法によって成分や品質は変わるので、実需者にこんなものが欲しいと言われれば、期待に応えられる品質に仕上げたい」

注1：フォーリングナンバー＝でん粉粘度を示す指標で、健全な小麦は３００（秒）以上を示す。値が３００を下回った小麦は、低アミロ小麦と判断される。キタノカオリは穂発芽被害のない場合でも低温条件（成熟期前3週間の平均気温が17度以下）で低アミロ小麦となる。北見農試で平均15℃の条件下で栽培試験を行なった結果、キタノカオリのフォーリングナンバーは平均で１９０であったのに対し、つるきちは４１２だった。

注2：低アミロ小麦＝収穫期に雨に当たることによって穂発芽を起こし、でん粉の品質（アミロ粘度）が低下した小麦。

食味や加工適性を突き詰める

北見農試のあるエリアでは、オホーツク総合振興局が生産者や研究者で構成した「つるきちプロジェクト」を14年に立ち上げた。育種と生産から加工、消費まで一連のプロセ

スを通じてつるきちを評価しようという取り組みである。

そのなかで得られた知見をまとめると、つるきちは次のような特性を持つことがわかってきたという。

タンパク質含有量は平均13・1％（試験栽培）で、グルテンによる弾力の強さはパンや中華麺に適している。製粉すると準強力粉から強力粉の性質を持ち、弾力は「ゆめちから」や「春よ恋」より弱く、日本麺用の「きたほなみ」より強く、キタノカオリと同等である。



つるきちを使った中華麺製品。育成、生産、研究に携わった人々をイラスト化。皆でつくりあげた商品への想いを込めた。

食感はつるつる、もちもちしている。風味に優れているという実需者からの声もある。懸念されているのは、茹でた後にのびやすい、加工時に他の品種より吸水の時間が長くかかる、べたつくという指摘があったことだ。これらが品種自体の特性なのか、栽培や加工の調整で解決できるのか研究中である。

現在、関係者たちが顔を寄せ合い、品種の持つ良さを発揮できる方法を探っている最中である。関係者たちが連携して研究する体制は、つるきちに限らず、今後も新品種の評価に活かされるだろう。

地産地消小麦として活路を拓く

実際につるきちを使って中華麺を加工、販売している実需者の声を紹介したい。つるきちが育成された地元北見市にある㈱ツムラは、つるきちを使った中華麺を発売した。ツムラは戦後まもなく開業した製麺業者で、主に飲食店や学校に納める業務用の麺を製造・販売している。

従来は米国産やカナダ産の小麦だけを原料にしていたが、代表取締役社長の津村健太氏は、地産地消に貢献するため北海道産の小麦を原料とした製品も手がけるようになった。当初は外麦に比べてあまり良いイメージがなかったという。しかし年々、小麦の品質や製粉の技術が向上してきたと感じるようになった。

つるきちの情報を聞いたのはそんな折だった。まずは温かい麺として加工し始めたが、茹でる人によってはのびたり硬かったりする。もちもちというより、べたつく感じもあった。つるきちのつるつるした食感をどうしたら生かすことができるか。そこで、今年の夏用に冷やし中華麺を発売した。吸水に時間がかかるという難点を研究機関から聞いていたので、ミキシングに時間をかけることで解消した。

津村氏は、このつるきちの麺をオホーツクで育成、生産、製麺された商品として地元にファンをつくりたいと考えている。

「最近、農協や生産者さんたちと知り合う機会が多くなり、小麦への熱意を感じた。製麺業をやるなら地元の小麦を使いたい。それは大手の製麺業ができないことでもある。まずは生産者に麺を食べてもらって喜んでほしい。生産者と顧客とのつなぎ役になりたい」

津村氏は、品種特性として懸念されていたことを加工方法や用途である程度まで解決し、マーケティングも地産地消というコンセプトで顧客の理解を得ようとしている。

残念ながらオホーツクエリアでは、ほかの品種の小麦生産が安定しているため、16年度につるきちの作付けは予定されていない。それでも津村氏は食べる人に良いものだとわかってもらえれば生産され生産量が増えていくと期待している。

一方でホクレン関係者はこう話していた。

「つるきちがマーケットにどう評価されるか現時点で判断できない。生産量が増えれば実需者も増え、判断材料も増えていくため、需要に合わせて少しずつ慎重に供給量を増やしていきたい」

小麦は、食べる人の口に入るまで多くの段階を踏む。つるきちに限らず、マーケットに評価されるかどうかは、生産者からラーメン店までの生産技術と加工技術、マーケティング力まで関わってくる。各段階での評価や情報だけではなく相互理解をしながら技術をプラスに変えていくことで道産や国産の小麦の力を引き出すことになるだろう。