庄内産小麦が郷土料理、ご当地ラーメン、惣菜パンに

庄内スマート・テロワール協議会は今年、小麦の加工・販売の実証試験に力を入れている。昨年19年に先行発売した酒田ラーメンのほか、今年20年には郷土料理の麦きりをはじめ、スタイリッシュなサンドイッチの原料に庄内産小麦を使用し、新旧が共存する庄内ならではの食文化を賑わせた。

庄内はコメやソバが有名だが、独自の小麦の食文化も育まれてきた。庄内スマート・テロワールの構想にも、小麦の生産から加工・販売、消費までが含まれている。今回は、この構想の実証試験に取り組んでいる山形大学農学部中坪あゆみ助教に話を聞いた。

伝統的な食文化を受け継ぎ、新しい食文化を育む庄内産小麦

庄内では「麦きり」と呼ばれるうどんに似た麺が人気だ。麦きりの製麺会社や麦きりがメニューにある飲食店も多く、庄内の郷土料理として知られている。手打ちうどんと同じように小麦を練った生地を薄くのばして包丁で細く切ったもので、うどんよりも細く冷麦より太い。腰が強くつるつるした食感が好まれ、冷麦のように夏に冷やして食べるのが一般的だ。庄内で麦きりが食されるようになった時代は不明だが「庄内では昔、稲作の裏作で麦を栽培し、家庭料理として食べていたそうだ。『きり』は麺を包丁で切ったことが由来といわれている」（中坪助教）だそうだ。いまは庄内で小麦を栽培する人は少なく、麦きりの原料は域外の小麦だ。

周知のとおり、小麦は国内生産量が少なく輸入に頼っている。20年の食糧用小麦の需要予測は５８０万ｔ（備蓄含む）に対し、国内産は91万ｔ（在庫含む）で全体の16％にとどまる。国民１人当たりの年間消費量は約32kg（１９６５年以降横ばい）なので、山形県の人口約１０７万人の需要は単純計算で３・４万ｔ。しかし、山形県全体の作付面積は85ha、収穫量は２２３ｔ（19年産）と県内需要の１％に満たない。

庄内スマート・テロワール協議会は、将来構想に余剰水田や耕作放棄地を活かした畑の輪作体系に小麦を組み込んだ。現在、生産量を高める品種の選択から栽培、加工・販売、消費までの実証試験をしているところである。収量が一定量に達したことから、今年は加工・販売の実証試験に力を入れてきた。

６月、庄内産小麦１００％の「麦きり（生麺）」を発売した。生産したのは叶野幸喜氏ら３人の生産者と山形大学農学部である。鶴岡市内にそばや麦きりなどの店舗を構える麺工房「無量庵」が加工に協力した。袋詰めの麦きり（生麺）が６月26日にスーパーの卜一屋で、８月７日に主婦の店で販売を開始した。つるつるももちもちした食感と小麦の豊かな香りが好評だ。かつて庄内の人々が麦を栽培し麺をつくって食べたよう

中田康雄の気づき

新たな資本主義のあり方

コロナ禍を経て、世界の食産業も大きな転換期を迎えている。今後、どんな方向に進んでいくのだろうか。

日本国内でもヨーグルト製品などで馴染みのある仏の大手食品会社ダノンのエマニュエル・ファベール会長兼ＣＥＯは８月９日付日本経済新聞朝刊に掲載されたインタビューで、今後の経営方針を打ち出した。

その内容はまさに「ぶっとんでいる」と言えよう。しかし、新たな資本主義のあり方を示唆している。まとめると次のとおりだ。

①すべてのステークホルダーに配慮し、ステークホルダー資本主義を目指す。

②大量生産のための食品サプライチェーンではなく、循環型の食品サイクルに変え、循環型社会の形成に貢献する。

③各国で地産地消を目指すローカル型ビジネスモデルを追求する

④在庫を持たないジャスト・イン・

に、庄内産小麦の麦きりが再び地域住民に食された。

7月10日には酒田ラーメン店の花鳥風月が庄内産小麦を配合してつくった中華麺「酒田のラーメン（生麺）」をト一屋が店頭発売した。噂はSNSであっという間に広まり、発売当日に売り切れたという。本通信28号で紹介したとおり、花鳥風月は店頭販売に先行して19年10月に発売しており、自社店舗のほか酒田市の保育園にも提供している。

8月には、鶴岡市にある「おやつと居場所　古今」が、惣菜パンの「スマートテロワールベーコンサンド」を発売した。庄内産小麦を配合して焼いたパンに、ベーコンや夏野菜、クレソン、しょうゆの実、ハニーマスタードなどを挟んだ彩り豊かなサンドイッチである。ベーコンは山形大学農学部などが肥育した豚を東北ハムが加工したものだ。

庄内は、文化や生活も古いものと新しいものが共存している地域である。庄内産小麦は、伝統的な食文化を受け継ぎながら、新しい食文化も育む布石となった。

庄内産小麦の質を高める栽培と1次加工

今年使用した庄内産小麦は19年度産である。収穫したての小麦は粒内の酵素活性が強く、製粉しても加工に適さないため数カ月の熟成が必要だ。大量流通市場では、供給不足にならないように貯蔵もするので、収穫年の翌年または翌々年以降に製粉したものが流通する。製粉後も一定期間熟成させて加工しやすくするが、長期間保管しすぎると酸化が進みすぎる。

「庄内産小麦は香りがよい。原麦の熟成期間も長すぎず、製粉から1カ月ほどで加工していることもあって、加工品を食べたときに小麦の豊かな香りがする」（中坪助教）

昨年からは、耐寒雪性が強い秋まき小麦のゆきちからを計4ha作付けしている。20年産は6月下旬に収穫した。平均収量は全国の平均収量を超える427kg／10aで、計15tになった。乾燥調製は山形大学農学部の施設のほか、JAそでうら、農業生産法人の米シスト庄内の協力で行なった。20年産も年内に製粉して加工をする予定だ。製粉は山形県内にある小川製粉に委託する。

ゆきちからは製パン適性に優れた硬質小麦で、タンパク質含有量は11～14%になる可能性がある。昨年19年産は栽培努力が実り11%を超えた。さらに高いタンパク質含有量を上げようと引き続き栽培努力を続けている。

タイムではなく万一に備え在庫を持つジャスト・イン・ケースに転換する。

⑤回復力（レジリエンス）を追求する。

コロナ禍で国境封鎖の指示が続くなか、ダノンは国境を越えて必要な食品が届くように調達と生産の両面の調整に注力してきた。すでに事業を展開するI20カ国以上のうち売上高99%を占める70の国では、すべて地元で調達し消費するローカル化を進めている。

ダノンが考える新たな資本主義の中心となる考え方は「サーブ・ライフ（生命に尽くす）」である。「社会があり、経済活動をした結果、お金が回るという考え方ではない。まず自然があり、経済を回すときには中心にお金ではなく人間がいる。製品を作るには植物や土、水などの自然が必要だ。ここに製品を買ってくれる消費者のほか、製品を作る人、運ぶ人、販売する人がいる。すべての生命を支え、尽くす会社になる（ファベール氏）」

コロナ後に迫られる資本主義の大転換であり、先駆的な挑戦だ。スマート・テロワールの挑戦もこれに先んじているという自負がある。さらに磨きをかけ、レジリエンスにも取り組んでいこう。