



☆

「食」っていいね！北海道

「北海道のおいしい！」応援隊

～北海道開発局は、我が国の食料安全保障に貢献することを目指して、
北海道産農水産物の魅力を広く発信しています～

北海道産小麦の情報発信拠点 「ゆめちからテラス」編

第1弾は、『北海道産小麦の情報発信拠点「ゆめちからテラス」編』と題し、江別市にある「ゆめちからテラス（※）」にお邪魔して、北海道産小麦、特に北海道初の「超強力小麦優良品種」である「ゆめちから」のことや、「ゆめちからテラス」のことについてお話を伺ってきました。

ゆめちからテラス

硬質小麦「ゆめちから」を使った新たな価値の創造を求めた共同プロジェクトの下、「JA 道央」と「Pasco」が2018年に展開しました。施設には「Pasco 夢パン工房」とともに、地元の生産者が自ら運営する「のっぽろ野菜直売所」が店舗しています。（「ゆめちからテラス」HPから加工して作成）

お話を伺った皆様

■ JA 道央 営農生産事業本部 岩田常務理事 ・ 総務企画事業本部 飯田参事



JA 道央（道央農業協同組合）

石狩振興局管内の中南部に位置しており、恵庭市・北広島市・千歳市・江別市の4市を区域とする広域JAです。大消費地である札幌市に隣接し新千歳空港、苫小牧工業港、北海道縦貫自動車道等もあり道内、道外への商流・物流に適した地域です。（「ゆめちからテラス」HPから引用）

■ パスコイーストカンパニー東日本支社 Pasco 札幌事業所 高橋所長 ・ 橋本課長



Pasco（敷島製パン株式会社）

食食用パン・菓子パン・菓子類の製造・販売を行っています。主な販売エリアは本州・四国ですが、北海道では道産小麦にこだわったベーカリー店「Pasco 夢パン工房」を展開するほか、江別市のセントラルキッチンで製造しています。1920年の創業以来、「パンづくりで社会に貢献する」という創業精神を守り事業を展開し、国産小麦を通じ、食料自給率向上への貢献に向けた取り組みにも力を入れています。（「ゆめちからテラス」HPから引用）

北海道初の超強力小麦優良品種「ゆめちから」

- 「ゆめちから」は 2009 年に北海道の優良品種に認定された、「コムギ縞萎縮病」に対して強い抵抗性を持つ、超強力秋まき小麦です。中力粉とのブレンドで、優れた製パン適性を示すほか、中華麺、生パスタなど幅広い活用が期待されています。（農研機構 北海道農業研究センターHP 掲載刊行物「超強力小麦「ゆめちから」を加工して作成」）

春まき小麦・秋まき小麦

日本の小麦の多くは、9月頃に種をまき、翌年7月下旬～8月上旬頃に収穫する「秋まき小麦」ですが、北海道には4～5月頃に種をまき、8月中旬頃に収穫する「春まき小麦」もあります。

春まき小麦は、国産小麦の中ではパン作りに向いています。しかし、秋まき小麦に比べると生育期間が短いため収量が少なく、また、収穫期が雨の多い時期と重なるため、作柄や品質が安定しにくいという欠点もあります。（「こだわりの麦、日本の麦。」HP から加工して作成）



☆

JA 道央で作付けされている小麦

- JA 道央の 2023 年産の農産物の作付面積は 16,374ha、そのうち小麦は 3,746ha（全体の 22.8%）となっています。秋まき小麦である「ゆめちから」の作付面積は 1,755ha で、小麦全体の 46.8%を占めています。春まき小麦と秋まき小麦の作付面積は半々くらいで、JA 道央では秋まき小麦のほとんどが「ゆめちから」となっています。小麦は 347 戸で生産されており、一戸あたりの作付面積は 10.8ha。「ゆめちから」を含む小麦の作付面積は増加傾向ではあるものの、2016 年に「コムギなまぐさ黒穂病」が多発したことを踏まえ、供給が期待されている「ゆめちから」であっても、無理に作付面積を広げることはせず、輪作を基本とした作付けをすすめていくこととしています。

- 秋まき小麦は、「ゆめちから」の他にも江別地区の地場の企業との取組の中で「きたほなみ」も 18ha ほど生産されています。また、全道的にも珍しい、春まき小麦「はるゆたか」の「初冬まき（※）」の取組を行っており、500ha ほど生産しています。

初冬まき

春まき小麦はふつう、名前のとおり春に播種（種まき）します。この春まき小麦の種を、雪が降る前にかく栽培方法が「初冬まき」栽培技術です。まかれた種は雪の下で出芽し、雪解けと同時に生長を開始します。このため、出芽から収穫までの生育期間が長くなり、一粒一粒が大きく育ちます。また小麦は、穂が出てからの雨を嫌いますが、初冬まきによって収穫期が早まり、雨に当たる期間が短くなるという利点もあります。（江別市 HP から引用）

「ゆめちから」へ転換したきっかけ

- JA 道央では、「ゆめちから」の生産に取り組む前は、地域によって色々な品種を生産していました。千歳は「きたほなみ」と「タクネ」、恵庭は「タクネ」、江別は「きたほなみ」と「ホクシン」など。ただ、「きたほなみ」と「ホクシン」は「コムギ縞萎縮病」にかかると収量が落ち、「タクネ」は耐性があるものの収量が少ないため所得にもつながりません。この地域は千歳を除けば元々水田地帯だったところに「転作田の麦」ということで小麦を作付しているため、収量が少なく所得の確保に苦しんでいました。でもそれではいけない、転作田であろうと畑地であろうと、所得を確保できる安定した品種に切替なければ駄目だということになりました。



☆

- そこで、「ゆめちから」として 2009 年に北海道の優良品種に認定される「北海 261 号」で 3 年ほど試験栽培を続け、これならば倒伏にも強く、「コムギ縞萎縮病」への耐性もあるのでやっていけるのではと、収穫した麦を使って乾麺にして流通させる取組も行いました。2011 年には硬質小麦（※）を広げていくという農林水産省の事業を活用して、「広域小麦乾燥調整貯蔵施設」を建設し、2012 年から稼働しました。この段階では秋まき小麦全体のおよそ 6 割が「ゆめちから」でしたが、この時期に「コムギ縞萎縮病」が多発しました。「ゆめちから」は「コムギ縞萎縮病」に耐性もあり需要も見込めること、施設も建設したことから、JA 道央としても秋まき小麦は「ゆめちから」に統一しようと旗をふり、2014 年には「ゆめちから」の栽培へ一本化されました。

硬質小麦

小麦は「グルテン」というたんぱく質の含量が多い順に、「硬質小麦」「中間質小麦」「軟質小麦」に分けられ、それぞれは製粉されて「強力粉」「中力粉」「薄力粉」になります。（「こだわりの麦、日本の麦。」HP から引用）



☆ JA 道央の「広域小麦保管倉庫」（恵庭市）



☆ JA 道央の「広域小麦乾燥調整貯蔵施設」（恵庭市）

「ゆめちから」の魅力

- Pasco 札幌事業所長の高橋さんに大きく分けて二つある「ゆめちから」の魅力をお話いただきました。
- 一つ目は、生産者の想いがたくさんつまっているところです。北海道で小麦の生産者の方と関わることが多くなってから、「このパンの小麦は俺が作った！」と言ってもらえるようになりました。生産者からすれば、小麦は原料として出荷するため、自分が作った小麦がどんな製品になるのかがわかりませんでしたが、Pasco が「ゆめちから」を使ってパンにすることで、自分たちが出荷した小麦で作ったパンだということがわかる、また、そのパンを食べた消費者の方から「おいしいね」と言われる、ということで生産者の方に大変喜んでいただいております、生産者の方の想いがたくさんつまっていると感じます。
- 二つ目は、品質が優れているところです。北海道で開発された「ゆめちから」は超強力粉のため、たんぱく質の含有量が非常に多く弾性が強いので、パンにすると非常にもちもちとした食感ができます。日本人はもちもちとした食感を好むので、Pasco では一部の商品には「湯種（ゆだね）製法」を使ってそのような性質をより伸ばすようにパンを作っています。また「ゆめちから」は秋まき小麦ということで病気にも強く収量も多いという利点があります。そして「ゆめちから」は超強力粉であるため、通常はうどんなどに使っている、中力粉（「きたほなみ」など）とブレンドすることでパンに利用できる国産小麦の量を増やすことができたり、それぞれのパンにあったブレンド比率で小麦を使うことができたりするので、より美味しいパンを作る研究ができます。



☆

「ゆめちからテラス」オープンまでの道のり

- Pasco では、北海道の生産者の方とお話をする中で、「育てた小麦を使ってくれるのはうれしいけれど、北海道では実際にパンになった製品を食べることができないよね。」という声を多くいただいていた。そこで、「北海道に、北海道の小麦を使ったパンを売るお店を作ろう」と、2013年に「Pasco 夢パン工房手稲店」をオープンしました。



- JA 道央と Pasco の縁は「ゆめちからテラス」オープンの 4 年前に遡ります。かねてから Pasco が「ゆめちから」の前身「北海 261 号」に着目していると聞いた、当時の JA 道央組合長の松尾さんと常務の岩田さんが、2014 年に Pasco の愛知県刈谷工場を訪れて JA 道央の「ゆめちから」を PR したことから、交流が始まりました。小麦は他の野菜と違って原料として出荷するためどんな製品になるのかわからない。そのため生産者のモチベーションアップにつながっていませんでした。JA 道央としてもそこをなんとかしたいと考え、Pasco の開発本部長の根本さんに依頼し、翌年の 2015 年に「ゆめちから この魔法の小麦に託された想い」と題して生産者に向けた講演を行っていただきました。講演会には JA 道央の約半数の生産者が訪れました。この講演により、自分の作った小麦がどのような使われ方をするのかということを実感でき、生産者の生産意欲も一気に上がることになりました。
- Pasco 夢パン工場の 1 号店が軌道に乗ってきた Pasco では、札幌近郊に 2 号店及びセントラルキッチンを設けてホールセール事業にチャレンジしようと考えていました。江別市から誘致の話もあったことから、以前よりご縁のあった JA 道央組合長の松尾さんと面談し、Pasco 夢パン工場の 2 号店を JA 道央とのコラボで作りたいと持ちかけ、2018 年に現在の場所に「ゆめちからテラス」をオープンすることになりました。



☆



☆

北海道産小麦の安定供給への JA 道央の取組

- 「ゆめちから」は新しい品種のため、栽培するためのマニュアルがありません。そのため JA 道央では、関係機関が連携して試行錯誤しながら安定的な収量を確保していきたいと考えています。「ゆめちから」の収量は製品で「10a あたり 660Kg」を目標に頑張っていますが、現在はなかなかそこまで達成できていません。ただ、生産者の意識が「しっかりいい物を供給していこう！」と高まっており、少しでも生産性を上げて流通につなげる努力をしています。自分たちの生産した小麦がしっかりと消費者へつながっていて、「いい物を作れば所得にもつながる」と実感できることは大きいということでした。JA 道央では生産組織と一体となって輪作体系を基本に生産技術を高めて、単位あたりの収量、品質の向上に努めていくことで、北海道産小麦の安定供給に取り組んでいます。



JA 道央 常務理事の岩田さん

日本の食料自給率向上へ向けた Pasco の取組

- Pasco は「金儲けは結果であり目的ではない。食糧難の解決が開業の第一の意義であり、事業は社会に貢献するところがあればこそ発展する」という理念のもとに 1920 年に愛知県で創業されました。これは今も受け継がれている理念です。Pasco が本格的に国産小麦の製品を販売し始めた 2005 年当時は、原料の小麦はほぼ海外からの輸入に頼っている状況でした。しかし、今後も海外から必要な量の小麦を輸入し続けることができるのか、「食」の安全・安心は守れるのかという懸念から「国産小麦でパンを作っていこう」という方針を打ち出し、国産小麦の使用比率を高めることで日本の食料自給率（※）向上へ貢献する取組をはじめました。



Pasco 札幌事業所長の高橋さん

日本の食料自給率

2022 年度の日本の食料自給率（カロリーベース）は 38%でした。そのうち小麦については 16%（農林水産省 HP 掲載「令和 4 年度食料自給率について」を加工して作成）。小麦のうちパン用小麦となると更に低い割合となり、多くを輸入に頼っています。

- Pasco では「2030 年までに国産小麦使用比率 20%を達成する」という目標（※）を掲げています。生産者の方に真心こめて作っていただいた小麦ですので、「国産小麦で作ったパン」という付加価値をつけ、差別化した商品を作っていきたいと考えています。この目標に向けた取組として、全社的にロードマップを作成し、前倒しをした計画で取り組んでいます。



「2030 年までに国産小麦使用比率 20%を達成する」という目標

現在約 14%の Pasco における国産小麦使用率を、2030 年までに 20%に引き上げる目標を掲げています（北海道で販売している商品については、既に国産小麦使用率 100%を達成しています。）。

- 目標に向けた課題がいくつかあります。十分な量の国産小麦を確保していく必要があること、国産小麦を使った良い商品を開発していく必要があること、国産小麦の割合を増やすに当たり工場内の設備を整えていくことなどです。その中でも一番の課題は国産小麦の確保であり、引き続き JA 道央等の生産に関わる機関と連携しながら取組をすすめていきたいと考えています。せっかく新たに収量が高い品種が開発されて、生産者の方にたくさん作っていただいたのに、その品種ではパンが作りにくいとなってしまうように、製パン性のテストなどにも積極的に関わってきたいと考えています。生産者の方や関係者の方とつながりを持ちながら、「（小麦を）作っていただけたら、Pasco で使います！」と宣言することで生産者の方に安心して国産小麦を作っていただき、十分な量の国産小麦を確保して取組をすすめていきます。



Pasco 札幌事業所に飾られていたポスター。昭和 40 年代に作られたものとは思えないほど素敵でした。

ゆめちからテラス

〒069-0832 北海道江別市西野幌 107-1

<https://www.yumechikara-terrace.jp/>



店舗情報

のっぽろ野菜直売所

営業時間：9:00～16:00

営業時期：4月中旬～11月下旬

Pasco 夢パン工房 野幌店

営業時間：9:00～17:00

定休日：4月～12月 無休 1～3月 第1・3月曜日

(祝日の場合は営業、年末年始は休みあり)

プチキッチン OgiOgi

営業時間：10:00～16:00

定休日：月曜日（月曜が祝日の場合翌日、夏季は営業）

営業時期：4月中旬～11月中旬（予定）



「Pasco 夢パン工房」のパンは、お客さんに喜んでもらっているのはもちろんだけど、農家の方が自分たちが作っている小麦でできたパンを食べておいしさを実感したり、お客さんが喜んで買っていき様子を見ることが出来るからモチベーションアップになって、よりおいしい小麦を作る原動力になっているんだね。

「食料自給率向上」を目指して大切なことだね。ボクたちができることは、国産や北海道産の農作物を買ったり、そういう農作物を使って作られた食品を選んで買うことだね。お店に行ったときには、国産・北海道産を選んで、これからも「北海道のおいしい！」を応援していこう！！



取材にご協力いただいた皆様
ありがとうございました！

取材時期：2023年10月

☆付の写真については、JA 道央様にご提供いただきました。ありがとうございました！