

巻頭特集 多くの人々が熱意を込める
大山こむぎプロジェクト

地域に根差した小麦を目指して

米や野菜のように、小麦も県産が当たり前になりたい。そんな願いから始まり、発足10周年を迎えた大山こむぎプロジェクト。生産者の努力で収穫量が増え、学校給食や飲食店での利用、店頭販売などを通して、多くの人々のもとに届き始めた。市民権を得つつある大山こむぎと、プロジェクトの活動を紹介します。



大山こむぎプロジェクトによって復活した県産の小麦。現在、パンや麺など店舗で調理されたものはもちろん、スーパーなどでは家庭用の小麦粉も入手できる



大山こむぎプロジェクト
米子市旗ヶ崎2-14-15
☎0859-57-7708
<https://daisenkomugi.com>



鳥取に小麦栽培が復活 10年で約100倍の収穫量に

パンにケーキ、焼き菓子、麺類など、私たちは毎日のように小麦を口にしている。ところが、日本における小麦の自給率は昨年度17%。実に8割以上を輸入に頼っているのが現状だ。

かつては、鳥取県内でも年1000トンほどの麦類が生産されていたという。だが、次第に輸入小麦におされ収益が見込めなくなる、1980年代以降、県内生産

流通小麦はほぼゼロになった。しかしいま、県内各所で県産の小麦が使われているのをご存知だろうか。販売しているのは、大山こむぎプロジェクト。小麦栽培を復活させ、鳥取県の人々が地元産の小麦を食べられる暮らしを実現しようと、2010年に米子市内のパン職人や農家が立ち上げた。初年は1軒の農家が0.5ヘクタールで栽培を試し、1.9トンを収穫。その後、賛同農家は7軒に増えて収穫量も年々増加、今年220トンに達した。

現在栽培しているのは、タンパク含有量が多いミナミノカオリ、グルテンが強い銀河のちから、粘りがゆるやかなチクゴイズミなど。県西部の大山山麓と西伯郡南部町、伯耆町、大山町、米子市、日吉津村、県中部では倉吉市、琴浦町などの農家が携わっている。難題を解決しながら、着々と進んで一見すると順調な10年間のようだが、道のりは平坦ではなかった。

苦労したのが流通の確立だ。農家が栽培した小麦を、誰が買い受け、製粉し、販売するのは、収穫量の少なさだ。数十トンというのは、業界ではひとさじほどのわずかな量だ。JAに託すには全く足りず、西日本中の製粉業者に掛け合った。何社も断られ続けて、ようやく熊本県の企業が引き受けてくれた。こうして、農家が生産し、製粉

会社が買い取って粉にし、それを米子市内の卸業者が購入して飲食店や小売店に届けるという流れはできた。農家と製粉会社との間を、プロジェクトの事務局が取り持つ。このシステムは、はからずも「生産者の顔が見える小麦」を実現し

た。誰がどんな圃場でどのように育てているか、事務局はすべて把握している。生産者の名前を品名にした商品さえある。それは食べる人の安全・安心につながる。小麦では全国でここのだけの珍しい取り組みだ。

小麦は、粒の外側ほどタンパク質やミネラルが多いが、一般の小麦では削りすぎてしまう場合が多い。しかし大山こむぎでは栄養価を考えて残すため、育ち盛りの子どもたちには最適だ。また栄養価だけでなく、大山こむぎは、小麦本来の香りと甘さが立ち、モチモチとした食感に仕上がっている。パンに麺にケーキにと業者の使用は広がり、強力粉やパンケークミックスがスーパーマーケットの棚にも並ぶ。卸業者の納入先は、小売店を含めて50件ほどになった。国内大手パンメーカーへの

提供も話が進んでいる。しかし大山こむぎプロジェクトは、自分たちで県産小麦すべてをまかなおうとは考えていない。県内各地に同様のプロジェクトが立ち上がり、連携が広がったら願っている。米を買うとき自然に県産米に手が伸びるように、当たり前前に地元産小麦を使う暮らしが、プロジェクトのゴールだ。



全粒粉やうどん、冷麺など、家庭用商品も充実し始めている

業者が情報交換する創る会でも、各店が製品づくりの結果などを報告し合っており、大山こむぎの可能性や課題を追究している。

2017年には鳥取県農業改良普及所と大山こむぎプロジェクト事務局が尽力し、ミナミノカオリと銀河のちから、2019年にチクゴイズミで農林水産省の産地品種銘柄認定を得た。これで、晴れて全国区で鳥取県産を冠した銘柄を販売できる。生産者たちも、ますますやる気に燃えている。

県内各地に地域小麦が 広がるのを願って

2013年、念願のひとつだった学校給食パンへの参入を果たした。いまや県下ほぼ全域で用いられている。「いまままでよりおいしくなった」と、子どもたちからはうれしい声も届いた。

下) 市内パン店など、大山こむぎを使用した商品を販売する店舗は増えてきた。生産、流通、販売、すべてに携わる人々の努力の賜物だ。左) 地産地消の観点から食育にも寄与している大山こむぎプロジェクト。県内の多くの小中学校で県産小麦を使用した給食が提供されている



最初はたった一人の農家が始めた小麦の作付け。現在では多くの生産者が大山こむぎプロジェクトに賛同し、生産を担っている

大山こむぎに携わる企業&大山こむぎを使用している主な店舗

| 大山こむぎ取扱店 | | |
|------------------------------------|-----------------|---------------|
| パン店 | | |
| Boulangerie麦の屋 | 米子市旗ヶ崎1-10-3 | ☎0859-31-0110 |
| よしぱん | 西伯郡大山町東坪849 | ☎0859-54-2121 |
| おいしいぱんの満てん | 西伯郡伯耆町押口326-1 | ☎0859-68-3358 |
| 製麺所 | | |
| 立林製麺所 | 米子市奥谷942 | ☎0859-26-3524 |
| 飲食店 | | |
| Restaurantレンガ屋 | 米子市皆生新田2-15-2 | ☎0859-37-3721 |
| Le Petit Troquet (プチトロケ) | 米子市茶町87 | ☎0859-22-0062 |
| スーパー | | |
| フーズマーケットホック山陰両県の各店舗 | | |
| サンインマルイ山陰両県の各店舗 | | |
| 製粉会社 | | |
| 熊本製粉株式会社 | 熊本市西区花園1-25-1 | ☎096-355-1221 |
| 大陽製粉株式会社 | 福岡市中央区那の津4-2-22 | ☎092-713-1771 |
| 大山こむぎ卸売会社 | | |
| 株式会社越河 | 米子市旗ヶ崎2305 | ☎0859-22-5177 |
| 有限会社岩崎米穀 | 米子市旗ヶ崎3-2-16 | ☎0859-34-3434 |
| 上記以外にも取り扱い店舗あり。問い合わせは大山こむぎプロジェクトまで | | |