

地域で支える

江別ブランド「ハルユタカ」



ハルユタカ—強力粉（パン・ピザ生地・パスタなど）

江別が誇る全国一の生産量を誇る小麦。弾力性と粘着性のあるグルテンとなるタンパク質を多量に含むため、特徴的な甘味とモチモチとした食感が魅力的。ハルユタカを使って焼きあがったパンは表面がカリッと中はモチモチ、独特の豊潤な香りと甘みが病みつきになる味だ。

ゆめちから—超強力粉（パン・中華麺・ピザ生地・パスタなど）

平成24年から一般栽培された注目の小麦。タンパク質を多く含み、強力な弾力が持ち味。病気に強く、収量も多いので江別市内でも生産に取り組む農家も多い。

きたほなみ—中力粉（うどん・冷麦・ピザ生地・焼菓子など）

製粉性に優れ、多収で穂発芽に強い日本めん用の品種。道内で最も生産量が多く、道内小麦の作付面積で約8割を占める（平成25年産）。単独では加工が難しい強力系の小麦粉とブレンドする際にも使用される重要な小麦。

春よ恋—強力粉（パン・ピザ生地・パスタなど）

ハルユタカにアメリカの品種を交配し、ハルユタカの欠点である赤かび病・穂発芽の弱さを改善。多収で多く生産されている。やさしい甘味と香ばしい香りが特徴。扱いやすくパンづくりなどにおすすめ。

江別はハルユタカで日本一

日本で使用する小麦の約9割が輸入で、約1割が国産小麦です。国産小麦の約7割が北海道産で、このうちハルユタカは、国産小麦全体のわずか1%。希少価値が高いハルユタカは、生産の約7割を占めているのが、江別市です。

今や「江別ブランド」に成長した小麦ですが、これまでに栽培技術の確立や企業の技術を結集した加工、ブランドの立ち上げまで、数々のストーリーがありました。

今でも江別産の小麦は、必要とされる消費者や企業など地域の皆さんに支えられて成り立っています。

生産者をはじめ、いろいろな人の想いが詰まった江別産



の小麦を日々の生活の中に取り入れるなどして、みんなと一緒に江別産小麦を応援していきませんか？

ハルユタカは幻の小麦だった

梅雨のある日本は小麦の生産に向かないことなどから従来、国産小麦はわき役でした。しかし輸入小麦の残留農薬などに対する不安や、顔の見える安心・安全な食品を求める消費者の声が高まったことから、昭和60年に念願の国産の春まき小麦ハルユタカが誕生しました。

国産小麦で唯一、パンや製麺に向く強力粉の性質を持っていました。栽培が難しく生産は減少。いつしか「幻の小麦」と呼ばれるように。先細る栽培を復活させたのは江別で生

まれた「初冬まき技術」でした。初冬にまく逆転の発想

ハルユタカは生産が減少する中、江別市の農家片岡弘正さんが秋にこぼれたハルユタカの種が冬を越えて発芽しているのを発見。農業改良普及センターの協力を得ながら春まき小麦ハルユタカの初冬まきに挑戦しました。

粉雪降りしきる中、種まきは深夜にまで及び、春の雪どけ後に芽生えていたのはもやしのような頼りない芽ばかり。祈るような様子を見守っていたら、ぐんぐん育っていったのです。平成4年には収量がこれまでで最も多い大豊作。江別市農家のあきらめない果敢な挑戦は見事成功しました。

その後5年ほどをかけ、栽培方法を確立し、ハルユタカの安定的生産が可能となりました。片岡さんらはこの栽培技術を抱え込まずに、熱心な普及活動を行いました。

その結果、今では市内のハルユタカ栽培農家は87軒、作付面積343ha、収量は1446

江別で作られ、 製粉され、加工される 究極の地産地消のカタチ。



江別産の小麦のみを使った小麦粉。「麦の里えべつ」のロゴが目印だ。

トンとなり、ハルユタカの生産で日本一となりました。

少量製粉で

江別産の小麦粉を可能に

小麦の生産が増えるに従って、地元産小麦にこだわった製品への要望は次第に高まってきました。しかし当時の製粉業界では、製粉機の大型化・効率化が推進され、製粉する単位は原料25トンが1単位。小麦粉のくくりは「北海道産」になっていました。

そんな中、昭和23年創業の江別の企業、江別製粉は市場や消費者の声にこたえるため、「F-ship」という小型製粉プラントを導入。このプラントを使い原料0.5〜1トンの少量でも製粉することを可能にしました。

「F-ship」導入のおかげで個別農場や江別産にこだわった小麦粉を作ることができ、江別産のラベルが貼られた小

麦製品を市内で提供できるようにになりました。

産学官民の連携で

独自のブランドを創作！

これだけで終わらないのが江別のすごいところ。同じく江別の製麺会社「菊水」では、小麦生産が盛んになるにつれ、江別産小麦でラーメンを作りたいと構想。提案を受けた産学官民を巻き込んだ異業種交流グループ「江別経済ネットワーク」のプロジェクトによって新しいブランド「江別小麦めん」が誕生しました。

菊水では製品開発の担当者が、コシの強い讃岐うどんを学ぶために、2週間現地の麺道場に通い、手作業の工程を克明にビデオに撮って、それとそっくりの動きができる機械を開発しました。工場内に専用の「手打ち麺工房」を設置し、定年退職した社員を再

雇用。技術を伝えながら高品質な麺の製造に取り組みました。

製品の包装デザインも江別市内で行い、農商工連携の成果として、市内での「生販一貫」の製品が出来上がりました。

江別小麦めんはハルユタカを50%以上配合とし、他の中力粉・薄力粉系の江別産小麦とブレンドしています。うどんやラーメン、パスタなど何にでも利用してほしいという想いをもとに、あえて素材を重視した「江別小麦めん」という言葉を使い、用途は限定しませんでした。

今から10年前の平成16年、市制50周年の年に江別小麦めんがデビュー。いきなりこの年に104万食が売れ、製めん業界も驚くほどだったといいます。

翌17年度はさらに160万食に増え、平成19年度は300万食となって、経済波及効果は約28億円にも及びます。



「小麦めんマップ」で検索を！ 江別小麦めんを提供しているお店を紹介した江別小麦めんマップをホームページで公開しています。詳細：江別麦の会事務局（農業振興課内 ☎ 381-1025）

おいしい小麦を 市民に食べてもらいたい

小麦を生産する農家
かずひで
清水一秀さん

大学卒業後23歳の時に就農し、父から農園を引き継いで小麦を作っています。今年はハルユタカとゆめちからの2種を栽培中です。

ハルユタカは、まくのが早すぎると生育に影響があり、遅いと雪が積もってしまっただけで、倒れやすいなど心配も多い品種で、栽培は簡単ではありません。春先は毎日畑の様子を見に行き雪解けの確認をして生育の様子を見守りました。

小麦は正直で、世話を怠れば悪い結果に、丁寧に育てれば良い結果につながりやすいと感じています。今年は4・5月の干ばつで収量が心配ですが、やることはやったので、収穫を待つばかりですね。

自分の作った小麦を出来るだけ多くの人に食べてもらいたいと思っています。パンなどに加工されたものをおいしいと言ってもらえれば、自分も嬉しいんです。

江別ブランドの小麦を 地域で支える。



一時は波に乗った江別小麦
めんですが、平成21年の324万
食をピークに販売実績は下降
傾向にあり、平成23年度は
33・6万食にとどまっています。

ちからの生産が伸びてきてい
ます。

超強力粉・強力粉の中には、
粘りが強い単体での加工
は難しく、きたほなみなどの
中力・薄力系の小麦粉とブレ
ンドすることでおいしく加工
できるものもあります。地域
のブランドとして活用を考え
ると、小麦の品種がバランス
よく生産されていくことが大
切です。

江別産小麦のブランドをこ
れからも守っていくために
は、地域のみならず支えてい

また、ここ数年天候不順が
続いたことにより、収量が左
右されやすく、栽培が難しい
ハルユタカの生産が減少し、
平成24年に一般栽培が始まっ
た超強力粉の秋まき小麦ゆめ

くことが必要です。江別市の
農家の中には「収量が減って
もハルユタカを作り続ける」
と話す人がいます。ハルユタ
カや江別産にこだわった製品
を作る企業やレストラン、パ
ン屋などの存在も江別産小麦
という地域のブランドを支え
ている一つの力です。

1025
[詳細] 農業振興課 ☎ 381

今年4年に一度の小麦
フェスタも開かれ、小麦につ
いて知る絶好のチャンスで
す。私たちにできることは、
江別産小麦について理解を深
めたり、食べたりすること
を通して、地域のブランドを一
緒に支えていくことです。

江別はまさに 「麦の里」

食品加工研究センター
食品開発部 食品開発
グループ 研究主幹
谷藤 健 さん



江別小麦事情は特殊です。

道内では春まき小麦と秋まき小麦の作付
面積は1:10の割合ですが、これが江別では
2:3。春まき小麦ハルユタカの生産を守り続
けた歴史がこんな数字に表れています。

石狩地方は稲作が多いですが、江別だけ
を取り出すと米より麦の生産の方が多い。
まさに麦の里えべつだと言えるのではない
でしょうか。

現在北海道では超強力粉品種が増え、中
力粉と混ぜることでパンやラーメン加工の
バラエティが広がりました。お菓子用の薄
力粉品種の登場は今後の研究次第ですが、
北海道全体として強力・中力・薄力粉をバ
ランスよくブランド展開できるようになれば、
道産小麦の未来も明るいと思います。

江別について言及すると、あのハルユタ
カの独特な香りの原因はまだ解明されてお
らず、まだまだ研究の余地があります。そ
うしたことにも研究を進め、売り出してい
けば、さらに地域を代表するブランドとし
て育てていくのではないのでしょうか。

農家のかあさん オリジナルメニュー

ハルユタカのシフォンケーキ

★ハルユタカの小麦粉は市内スーパー
などで販売しています。



<材料> (直径20cmのシ
フォン型1台分)

黄卵 80g
グラニュー糖A 85g
サラダ油 50g
熱湯 85ml
ハルユタカ 115g
ベーキングパウダー 5g
卵白 160g
レモン汁 小さじ1/2
グラニュー糖B 50g

<作り方>

- ①卵黄をときほぐしグラニュー糖Aを加えて、泡だて器で軽くすり混ぜる。
- ②熱湯にサラダ油を加えたものを①に加えて泡だて器で混ぜる。
- ③ふるった粉類を②に一度に入れて泡だて器をグルグルと回して、手早く混ぜる。
- ④冷凍庫で周りが凍りかけるまで冷やした卵白にレモン汁とグラニュー糖Bを少々加えてハンドミキサーの低速で軽く全体を混ぜる。
- ⑤卵白がほぐれたら、高速にして4分位泡立てる。全体がもこもこと盛り上がり、ボールの側面に卵白が飛び散るようになってきたら、残りのグラニュー糖Bの半量を入れて30秒ほど勢よく泡立てる。
- ⑥グラニュー糖Bの残りを加えて、さらに30秒～1分高速で泡立て、つやがあり、先がピンと立った短い角が出るまでしっかりと泡立てる。
- ⑦③のボールに⑥のメレンゲの1/4～1/3を加えて、泡だて器を大きく動かして手早くかき混ぜ滑らかにしてから、メレンゲのボールに戻し入れる。ゴムべらに替えて大きく手早く30～35回混ぜる。生地を型にすくい入れたら、180℃のオーブンで30分焼く。焼きあがったら、すぐにオーブンから出して型ごとひっくり返して完全に冷ます。

生地に粘りがあるので、ドライフルーツやナッツなどを入れると上手くまざり、いろいろとアレンジが楽しめますよ♪

まるごと江別ぐるめの会
伊藤 智恵美さん



市内には小麦めんを使ったメニューや、江別産小麦を使ったパン・お菓子などを提供しているお店がたくさんあります。詳しくは江別観光協会ホームページや江別観光協会発行の冊子『えべつコレクション』（各公共機関で配布）などをご覧ください。詳細：江別観光協会（商工労働課内 ☎ 381-1023）



イベント 日時：8/30 (土) 10時～16時 会場：江別市民会館 ほか

「えべつと小麦の美味しい関係」とは？

小麦フェスタ 2014

in えべつ

会場：
江別市民会館



4年に一度の開催。江別ブランドの「小麦」を中心とした「食」のイベントを開催します。入場自由！無料です。
※自家用車の方は、江別高校跡地をご利用ください。
詳細：小麦フェスタ 2014 in えべつ実行委員会事務局（農業振興課内 ☎ 381-1025）

●江別産の小麦を「知ろう！」

- えべつと小麦の美味しい関係を…知ろう！フォーラム
題：「道産小麦、江別産小麦の復活・再発見」
有名ベーカリーシェフなどに道産小麦への期待と、今後の可能性について提言していただきます。
- 丸の内シェフが来江！「ワークショップ」
江別産の食材を活用したサンドイッチの調理実演を見ながら、世界へ食を発信する東京丸の内シェフから見た江別の魅力に耳を傾けてみませんか？（予定）
- 小麦の知識を深めよう！パネル展示・小麦ライブラリー
小麦の品種のパネル展示や小麦の資料を紹介する小麦ライブラリーなども企画中。

●江別産の小麦を「体感しよう！」

- プロジェクション・マッピング

最新のハイテク設備でITのプロフェッショナルを育成する「北海道情報大学」。学生チームが「ハルユタカの夢」と題し、ハルユタカ的小麦畑を市民会館内に創り出します。

●江別産の小麦を「味わおう！」

- パン屋さん大集合／たくさんのパン屋さんが一堂に会して新商品を含むパンを販売します。お好きなパンを探してみてください！
- スイーツ・コーナー／昨年開催された江別青年会議所の「スイーツ・フェスタ」がアンコールにお応えします。
- 物販コーナーなど／地元ブロッコリーを使った新商品の試作品もお目見え。レストランのマキシドルパではイベント当日限定の江別小麦めんやJA道央ゆめちからパスタのメニューを提供します。

<市役所特設会場で同時開催！>

- ※自家用車の方は、江別高校跡地をご利用ください。
- えべつ農業まつり／各種農畜産物展示・販売（野菜、生花、乳製品、えぞ但馬牛など）、飲食コーナー、ちびっこ広場コーナー、ステージイベント（クイズ大会）など。
主催・詳細：えべつ農業まつり実行委員会（JA道央江別営農センター営農振興課内 ☎ 382-4114）
- まるごと江別 2014／江別の歴史・文化・産業・自然・生活環境など「地域のたから」と言える魅力を紹介します。フードコート、江別ゆかりのプロ・アマチュアアーティストによるステージイベントなどもあります。主催・詳細：江別青年会議所 ☎ 383-9678（平日 10時～14時）

イベント 日時：8/1 (金) ～ 9/30 (火)
会場：市内各農産物直売所

えべつ直売所 スタンプラリー 2014

生産者と消費者の顔の見える関係を大切に、江別の農産物を身近に感じてもらうため、市内9つの直売所をラリーポイントに設定したスタンプラリーを開催します。完走賞、中間賞など豪華景品を用意しています。
ラリーガイドの配布場所：参加直売所と農業振興課のほか、市役所ホームページ、「えべつアイ」ホームページからもダウンロードできます。詳細：江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会事務局（農業振興課内 ☎ 381-1025）



イベント 日時：8/21 (木) 10時～14時30分
会場：市内各農産物直売所など

江別野菜を満喫！ バスツアー 参加者募集

市内の直売所での買い物や、生でも食べられるスイートコーンの収穫体験、農家のかあさん直伝「江別野菜たっぷりカレー」など、新鮮な地場産野菜を楽しめる内容です。野菜のお土産つき。定員：一般20名。料金：1,500円。集合：江別市役所。申込：8月13日(木)までに電話で農業振興課（☎ 381-1025）へ。応募者多数の場合は抽選で、8月15日(金)前後に郵送で通知します。



近くのスーパーでも安全・安心・新鮮な 江別野菜が手に入ります！

コープさっぽろ野幌店では今年4月から地元野菜コーナーを拡大リニューアル。江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会事務局と協力して野菜を提供しています。江別近郊の30近い農家や農協、農園の野菜が並び、住民に大好評です。夕方には品切れになることもあったため、現在は朝と昼、2回の商品仕入れで対応しています。



農家さんが直接野菜を卸しにきます。「顔の見える関係」が安心です。



コープさっぽろ野幌店
(野幌松並町 9-20 ☎ 384-2211)