

デュラム小麦

兵庫県加古川市

日本初の国産デュラム小麦(パスタ用小麦)が、加古川で誕生!
6月初旬に収穫され、夏、純国産の「加古川パスタ」に。
フレッシュな小麦の香り、モチつとした歯ごたえが身上。

は、とにかく雨が苦手で赤かび病が発生しやすい。ならば比較的雨が少なく温かいのではないか。そうして八幡営農に栽培の話が舞い込んだのだ。「勝算があるわけではないんです」と米澤さん。でも「日本初なんて夢がある。未知の試みだけやってみよう」と始めました」

収穫を控えた5月の加古川市八幡町の畑で、デュラム小麦の穂が風になびいていた。デュラム小麦とは、パスタの原料となる小麦。日本で初めて、2016年に加古川市の八幡営農組合(現・㈱八幡営農)以下、八幡営農)が栽培に成功した。

パスタは、今や米やパンと並んで主食としてあたりまえのように食べられる食材。その原料となる日本産のデュラム小麦が、八幡営農が栽培するまでなかつたのが不思議なくらいだ。「ええ、なかつたんですのが定説だったんですね」と八幡営農の総務・労働部の米澤直人さん。従来の国産を謳うパスタは海外産デュラム小麦を国内で製麺したが、国産の普通小麦を原料にしたかのいずれか。でも、普通小麦のパスタはいわばうどんの延長で、弾力のあるアルデンテの食感を出すのは難しい。

「ぜひ国産を」とまず考えたのが、日本

向けにデュラム小麦の種子を共同開発し

た農研機構と(株)ニッポン・デュラム小麦

収穫まで1ヶ月を切ったデュラム小麦の穂。まだ青い穂は、収穫時には茶褐色をおひた小麦は、金色に変わった。加古川市で2016年、日本で初めて商用栽培が成功したこの「デュール」から品種名「セトデュール」と名付けられた。「デュール」とは「よく語で硬い」という意味。デュラム小麦の粒は、普通小麦と比べて非常に硬く、穀殻の粒を挽くとセモリナ(粗挽き粉)になる。黄色みが強いのも特徴。

よ。それほどに、乾燥を好み雨に弱いデュラム小麦は日本では栽培できないという

思議なくらいだ。

「ええ、なかつたんです

のが定説だったんですね」と八幡営農の総務・労働部の米澤直人さん。従来の国産を謳うパスタは海外産デュラム小麦を国内で製麺したが、国産の普通小麦を原料にしたかのいずれか。でも、普通小麦のパスタはいわばうどんの延長で、弾力のあるアルデンテの食感を出すのは難しい。

「ぜひ国産を」とまず考えたのが、日本

向けにデュラム小麦の種子を共同開発し

た農研機構と(株)ニッポン・デュラム小麦



加古川市の北部・八幡町に広がるデュラム小麦の穂。2023年は、47ヘクタールで栽培。デュラム小麦はナーブで、平均気温がほんの少し低い地域で栽培すると、収穫量が落ちてしまうそう。



日本初の純国産パスタ「加古川パスタ」(300g・400円税込)。八幡営農のオンラインショップのほか、ふあ～みんショップ、一部スーパーなどで販売。「加古川生パスタ」は、タリアテッレ、コンキエ等6種類展開。加古川パスタソース「ナポリタン」も。

「私たちが育てたデュラム小麦がパスタになつて、消費者の皆さんに届けられるなんて、やりがいのある仕事です」といふのは八幡営農でデュラム小麦の生産を担当する中部敏弘さん。デュラム小麦は、大切な作業が麦踏みだ。「麦踏みをすることで、しつかりした茎がついたころから行うのは八幡営農でデュラム小麦の生産を始めた。4枚ほど葉をつけたところから行う夕が誕生した。

新しい茎がまた出てきます。12月から2月にかけて何度も麦踏みをすることでの1粒の種から10本以上に分けさせるのが目標です。分けつが穂の数を決め、収穫量にもつながる。

「ぜひ国産を」とまず考えたのが、日本

向けにデュラム小麦の種子を共同開発し

た農研機構と(株)ニッポン・デュラム小麦

能力が上がり、栄養が穂の実に流れ込んで、たんぱく質の含有量を上げるために肥料も重要だ。「含有量13%を狙っています。この数値によってパスタの食感が大きく変わりますから」といえ冬の間の元肥が多すぎるのはよくない。だから、「4月後半、デュラム小麦の穂が出てから、適期をみて肥料をやります。穂が出で数日すると、小さな花が咲き出す。その花が受粉して実(麦粒)になると葉の光合成

能力が上がり、栄養が穂の実に流れ込ん

で、たんぱく質の含有量が上がるんです

よ。蓄積したノウハウやデータに基づく生産者の努力が、デュラム小麦ならではのモチつとしながらも適度に硬く、皮ツツとした歯ごたえのあるパスタを生み出しているのだ。

さて、加古川パスタを食べようと出向

いたのが、「ル・パスタガーデン」。加古川

でつくられたパスタガーデンで、地元の方に興味を持つて召し上がっていただ

いています」と店長の藤田修治さん。八幡

営農では、乾麺の加古川パスタに加えて、

味わえる。「一般的な生パスタは、日本人

好みのモチモチした食感にアレンジされ



「加古川と名前の付いたパスタを加古川で提供できるのはうれしいこと。加古川生パスタは、ハマる人はハマる歯切れのいい食感です。パスタだけを食べていただくと麦の香りを感じていただけますよ」(店長の藤田さん)

ル・パスタガーデン
加古川市平岡町二俣769-3
TEL.079-435-6000



加古川生パスタのおいしさが存分に味わえる『高松味噌を使った海の幸のチーズクリーム』(1309円税込)。味噌が主張しきることなく、同じ発酵食品であるチーズと相まってまろやかで豊かなコクのあるソースに。もっちり、かつ、歯切れのいい加古川生パスタに絡まって、満足感の高い一皿。



パスタランチセットのメニュー
ソース(1749円税込)。パ
スタランチセットには、パン
イタリアンカレーバイキング、ド
リンクバーが付く。好みのパ
スタが生パスタはプラス110円
選べるスタイル。

ていることが多いのですが、加古川生パスタは本場イタリアの生パスタに近く、モチモチ感と歯切れのよさを合わせもつた食感が特徴です。『高松味噌を使った海の幸のチーズクリーム』は、地元の老舗味噌店の味噌とチーズの相性が非常によく、人気のメニューです」(藤田さん)

2019年からは加古川市、2023年からは神戸市の学校給食でも、加古川パスタが提供されるようになつた。「学校給食で子どもたちに食べてもらうことで、親御さんにも加古川パスタを知つてもらえるようになりました」と米澤さん。農業高校の学生や地元レストランのシェフ向けに、加古川パスタの試食会を開催するなど普及活動にも力を入れる。

デュラム小麦のパスタにはない楽しみだ。2016年に新商品として販売した「加古川パスタ」は合計300キロほどだったが、2022年には約1トンになつた。「それでも日本で流通するパスタケットはもつと大きいはず。『加古川パスタをさらに広めて、国産デュラム小麦発祥の地・加古川を『パスタのまち』にしたいですね」