



地粉うどんは うまいぞ! 編

千葉県・農事組合法人八万石

どうせ転作麦をやるなら、

加工までやつたるじゃないか!

干潟町地粉うどん誕生

編集部

なんと、一俵三〇〇円!?

若梅繁由さんは皮算用した。「一反で五俵とれば、

一二町歩つくと六〇〇俵。一俵八〇〇〇円で売れる

として……、四八〇万円か。転作助成金もつくわけだ

し、悪くないな。前年は試しに二・五反初めてやって

みた転作小麦を、一気に一二町歩播いてみることにし

た平成十二年初冬のことだ。

ところがフタを開けてみると、そうは問屋が卸さな
かった。刈り取りも順調に進んだ昨年の六月、出荷し
た小麦は、検査でことごとく（六〜七割も!）等外に
なってしまったのだ。

一俵約八〇〇〇円という計算は二等までに入った場
合の話で、等外になった小麦はなんと一俵七〇〇〜八
〇〇円! 運賃や手数料などの流通経費を引いたら、
農家の手取りは一俵三〇〇円くらいになってしまふ。



若梅繁由さん（八万石代表）
うしろは10ha連担した転作小麦。農林61号

反収一五〇〇円。あーアホらしい。

若梅さんたちは、小麦を加工することにした。

田んぼの小麦は肌色が薄くなる

若梅さんが代表を務める千葉県千歳町の農事組合法人「八万石」は、四軒の稲作農家の集まりだ。水稲部分の経営は各戸別々だが、平成十一年に法人化したのをきっかけに、地域の転作を引き受ける組織として急成長を遂げている。麦・ダイズ・ホールクroppサイレージの延べ面積は、今年は一〇〇町歩近い。

昨年の小麦が等外になってしまった原因は、肌の色が薄かったことだ。中身の質にはさして影響ないとも聞がが、やはり小麦色が薄い小麦は嫌われるらしい。水はけの悪い湿田で麦をつくると、どうしてもこうなる。小麦の検査基準は畑の麦用につくられているので、干潟町のような湿田地帯の小麦には圧倒的に不利なのだ。「検査官は田んぼの麦について、何もわかってない！ 水の田と書く水田と、火の田と書く畑とを同一基準で見られちゃ困る！」と憤ってはみたものの、判定は変わらない。検査自体も厳しかったようで、他の地域の人の二等の小麦と見比べてみると、ほとんど同じか、こちらの小麦のほうがいいくらいだった。

パンにはちょっと向かないのかな？

じつはその前年、二五aつくったときも、八万石では加工を試してみてはいた。その年は初めて小麦をつくったので、生えるものやら生えないものやら見当もつかず、出荷の予約もしていなかったのだ。それに、自分たちで全量何とかするしかなかったのだ。それに、小麦はそのままで普通食べない。粉にして初めて商品になる。どうせやるなら加工までして販売できたほうがおもしろい。と若梅さんは漠然と考えてはいたのだ。

従兄弟のついでで隣の製粉会社に頼み込み、全部粉にひいてもらった。それをまた別の従兄弟のついでで、パン屋さんに頼み込み、パンに焼いてもらった。

品種は農林六一号。パン屋さんいわく「ちょっと硬いパンになりました。うどんか何かにするのがいいんじゃないかな？」。でも、ちょっと硬い地粉パンは、それはそれで悪くない感じだった。町の産業祭で売ってみたら、あっという間に完売。

その他、すいとうんにして食べてみたり、粉で人にあげたりしているうちに、五〇〇kgくらいあった初年度の粉は、すぐになくなってしまった。



前日の雨がたまったままになってしまような田んぼでは、そう高品質な麦はつくれない

うまい！
コシが強くてやや黒い「地粉うどん」

等外になった小麦を、とりあえず六十分引き取つてきての二年目の加工は、迷わずうどんだった。

探してみると、干潟町内に製麺業者が二軒あった。業者のほうとしても、加工を引き受けるとなると、いつもの自分たちの製造ラインを止めて対応しなければならぬから、面倒なことは面倒だ。だが「干潟町産地粉で、干潟のうどんをつくりたいのだ」という心意気が通じたのか、二軒のうちの二軒・伊藤製麺さんが「よし、協力しましょう」といつてくれた。

国産小麦うどんは、意外においしいですね

伊藤製麺・伊藤忠さんのうどんの評価

どこのうどん屋さんもそうだと思うんですが、普段は、オーストラリアやアメリカ産の小麦粉でうどんをつくっています。色が白くて加工もしやすいので、「うどんに適している」といわれている粉です。千葉県は小麦栽培にあまり適したところではないし、内麦は色が黒いですし、八万石の粉も、一般基準からいえば「あまりいい粉ではないのかな」と最初は思いました。

しかし、製麺して試食してみると、内麦特有のうまみというか、味わいがあって意外な感じがしました。

タンパク値が若干低いようで、塩水を加えてもグルテンが出にくく、麺につながりにくい傾向はありますが、大丈夫です。八万石では一年中食べやすいように細麺にしましたが、かみしめて味わって食べる太麺のほうが、特性は生きるかもしれません。コシが強いと感じる人が多いというのは、おそらく乾麺にしたせいではないでしょうか？世の中、インスタントのカップ麺など、変なうどんばかり出回っていますから。

それにしても、よく売れてるようですね。この前また新たに箱の注文を出しました。最初に箱をつくったときは、「これは来年まで残っちゃうだろうな」と思ったものですが、半年でなくなりました。びっくりです。

最近、地域のうどんをつくろうという動きがあちこちで起きているようですね。うちでは八万石さんの他にも、古代米をつくっているグループから「赤米うどん」などの加工も委託されてやっています。

「ロットがまとまらないと加工は難しいのか？」とよく聞かれますが、乾麺の場合、問題となるのは、乾燥室の広さです。一部屋が隙間なくいっぱい埋まるようにして乾燥させないと、ムラが出てしまうので、ある程度の量が必要ということです。でも、うちでは、もし量が足りないときは、うちの麺と一緒に干すことで調整するので大丈夫です。

出来上がる乾麺の量は、粉の量のだいたい9割くらい。裁ち屑は再生加工しながら使いますが、最後には再生できないものも出ますし、きちっと乾燥させた乾麺は、小麦粉よりも水分が減るからです。

売れるか売れないか皆目見当がつかないので、商品は日持ちのする乾麺。子供が食べやすいよう細麺タイプにしてみました。

十月に、製粉してもらった粉を伊藤製麺に持ち込むと、すぐに試作品ができあがってきた。「まあまあのうどんですね」とのことだったが、食べてみると、これ

がウマイ。コシが強くてのびにくい。国産小麦のうどんは、外麦に比べてコシがないとよくいわれるが、そんなことはないみたいだ。湿地地帯でつくと、農林六一号は強力粉に近くなるとかいつている人がいたけど、本当にそういうこともあるのかもしれない。

色は、国産小麦でつくとどうしても真っ白にはな

らない。「うどんは白いもの」と思っている人がどう思うかわからないが、「これが、地粉うどんの色」として定着させるのもいいのではなからうか？



人気上昇中の「干潟町地粉うどん」。コシが強い！
ご注文は干潟町農産物直売所（TEL0479-60-6466）まで

手応えは十分 ファンができた

パッケージや売り文句なども考えて、十一月二十三日の干潟町ふるさと祭りのときから、販売開始。二〇〇g三把入りで五〇〇円、一二把入り二二〇〇円の「干潟町地粉うどん」の誕生だ。

今のところ「飛ぶように売れる」というほどではないが、かなり好評。「地元の小麦粉を使った地元のうどん」ということで、引き出物や記念品に使いたいといってくる人も多い。知り合いにサンプルをあげてみると、一〇〇箱単位で注文が来たりもする。楽しみにしてくれる人が結構いる。

あまり在庫を抱えてもいけないので、粉二〇〇kg単位でうどん加工を頼むが、伊藤製麺にはもう何十回とつくってもらった。小麦六七分の粉は、五月時点ではなくなってきたくらいだ。あとは今年、二二町歩分に増えた小麦の刈り取りを待たばかりだ。今はまだ、「知ってもらった段階」なので、そう儲かっているとはいえないが、手応えは十分だと若梅さんは感じている。

だが、委託加工はやはり、経費がかかるのも事実だ。小麦の産直販売は、ここが大きなネックにはなる。若梅さんたちの場合、製粉代が一七四万円、そこへ製

風味いっぱい「くろうどん」

八割製粉で甘みたっぷり

地粉がちょっと黒いことを、逆に特徴として売り出している人も出てきたようだ。栃木県芳賀町の直売所には、その名も「くろうどん」が売っていた。これは、黒澤製麺所の黒澤さんがつくる地粉うどん。

確かにこれは、八万石のうどんよりも、76ページからのしらさぎうどんよりも色が濃くて、そばみたいだ。だけど幅広いので、うどんらしい雰囲気がある。

食べてみると、これがまたなかなかおいしい。確かに風味がある。

黒澤さんに聞いてみると、これは八割製粉だそう。普通、小麦の製粉を頼むと、歩留り七割くらいの粉になって返ってくるが、そこをあえて八割。外側に近い部分が入ることになるので、麺の色はよけい黒くなる。「そのほうが、小麦の甘みが出るんです。前に七割の粉でつくったこともあるんですが、色は白いけど、クセがなくて甘みもないうどんになってしまいました。」

貴重な小さな製粉屋さん

黒澤さんは3年前まで東京で福祉の仕事をしていた人だ。「農業にかかわる仕事がしたいな」と考えていた矢先に、たまたま出会った「もう製粉屋をやめる」という人から製粉機と製麺機を譲り受け、うどん屋になった。

それにしても、契約で買った無農薬小麦（農林61号）で「くろうどん」をつくり、ツテを頼って販売しているだけでは、黒澤さんもなかなか暮らしが厳しいようで、経営の中心は農家からの委託加工になる。特に多いのが、有機栽培農家からのうどん加工依頼。自分の家でとれた麦をうどんに加工して、産直のお客さんに食べてもらおう

ということだ。春先は宅配の野菜が端境期で品数が不足するせいか、うどん加工の依頼が多くて忙しかった。

昨今、むらから粉ひき屋さんが減っているのも、黒澤さんのような存在は、製粉機を持たない小麦栽培農家にとって、じつにありがたいのだ。

低アミロース新品種「あやひかり」でシコシコうどん

わざと「黒いうどん」をうたっているものは少ないが、転作麦が増えるにつれて、「地粉うどん」の販売は各地で少しずつ増えている。

茨城県新治村農業公社の「小町うどん」も注目だ。注目のうどん向き新品種「あやひかり」を7割使っている。あやひかりは低アミロースなので、農林61号よりコシが強く、シコシコ感のあるうどんになるという。しかも外麦と違って「小麦の風味もぶんぶん香る」とのこと。

* 黒澤製麺所 = 栃木県芳賀郡市貝町杉山1000 3



麵加工賃がかかり、パッケージ代なども必要となる。五〇〇円のうどんのうち、製造原価は四〇〇円ちょっとかかってしまう。経費をかけずに直売できればいいが、販売もどこかに委託したり卸したり……ということは難しい。若梅さんは、地道に自分たちで売っていく覚悟だ。

限りある人生、 人のいやがる転作をやるのもいい

八万石では、転作助成金はもちろん満額もらう。小麦のあとはダイズもつくるから、高度加算もついて、国からの助成は七万三〇〇〇円だ。さらに

に県や町からの助成もあって、総額で二二万円（平成十三年度）。だが、連担地に田を提供した人への地代を一〇a八万円払うことになっているので、やはり作物でちゃんと儲けないと意味はない。

本当は、ほんのちょっと前まで、若梅さんは転作なんて全然やってなかった。稲作二〇町くらいの経営で、米はいつさい農協に出してなかったし、減反なんてする気はサラサラなかった。「米売って食ってるのに、三割面積減らせなんて話に応じられるわけがな



いでしょ」。

だが、八万石が法人化したあたりから、風向きが変わってきた。転作面積をまとめた行政から「小麦をつくらないか？」の話もあって、「確かにこれから米が値上がりする要素もないしな」。かといってこれ以上

イネの面積を集めるのも大変だし。

土地利用型農業でやっていくには、みんなのいやがる転作物を引き受けるというのも

おもしろいかも」と、思ったのだ。

若梅さんのキーワードは「限りある人生だから」。別にどうしても小麦がつくりたかったわけではない。だけど、限りある人生なのだから、一つの

ことにこだわってないで、いろんな可能性を試したい。補助金だらけの転作助成金農業はまったくバカみたいだと思うけど、今は、それを徹底して利用してやってみるのも一つの手ではないか。地粉うどんと、ホールクロップサイレージとで、八万石は今、自分たちでも驚いてしまうほど世の注目を集めているみたいなのだ。