

“小麦の仕事人”の、想いを食卓へ。

北海道の小麦は、見えないリレーでおいしくなる。

北海道産小麦のおいしさは、いつ、誰がつくるのでしょうか？

農家が畑で、育て刈りとる時。シェフが厨房で、粉を使いこなす時。製粉会社が、粉をつくる時。育種家が、一粒を見つける時。

それぞれの持ち場にいる“小麦の仕事人”的リレーが、麦の粒をおいしい食べ物に変えてくれます。

“小麦の仕事人”たちは今、北海道の各地でつながり始めました。麦畑見学、製造講習会、食べる人の交流も増えています。

出会ってみたら思いはひとつ、「待つ人がいるから、頑張れる」。

北海道産小麦を選んだ日、食卓は彼らとつながっています。

#### 「小麦の輪」とは

北海道の小麦を学ぶ、プロ向け交流勉強会です。小麦畑に行ったことがないパン屋さん、お菓子屋さんが多かったことから、小麦畑見学を実施。生産者に出会い、地域の小麦を知り、特性を活かした技術を勉強してきました。生産者と使い手(料理人)、製粉会社、消費者がつながり、交流の輪を広げる活動をしています。





## 食べる人や使う人との対話が 小麦栽培のモチベーションです

今年も収量が確保できて、ホッとしています。春よ恋が一番良かったかな。はるゆたかは、最後まで油断できないんですよ。道産小麦をつかうパン屋さん、すごく増えましたよね。お店ごとに好みの品種が違うのが、見ていてすごく素敵だし、張り合いになります。都市近郊らしく、使う人や食べる人との交流会もしてみたいですね。

萩原英樹さん JA 道央（江別市）畑作生産部会長

萩原さんは72haの畑作農家。主に小麦を栽培し、はるゆたか、春よ恋、きたほなみ、ゆめちからをつくっています。



## 北海道産小麦ならではの おいしさを待っています

今年は夏の雨が多かったけれど、幸い秋小麦は平年並みでした。雨続きの時は、春小麦の畑全部に覆いをかけたい！って思います(笑)。小麦農家は手応えを持つのが難しくて、例えばうちの小麦を使ったパンがおいしい、となって初めて、僕らは間違ってないのかな、と思える。品種や地域性を生かして使ってもらえたなら嬉しいですね。

大塚慎太郎さん 大塚農場（当別町）、有限会社大塚農場 代表取締役

大塚農場は米、小麦、豆、野菜、亜麻など60ha規模の畑作農家。自家製粉の小麦全粒粉も製品化しています。





## 小麦粉は工業品でなく農産品 北海道菓子には欠かせません

北海道は街の近郊に広大な農地があるのだから、お互いに会う機会がもっとあってもいいですよね。僕は農家さんに出会ったことで、食べる人も含めた交流をもっとやっていきたいになりました。例えばヨーロッパの郷土菓子のように、地場食材で味をつくる「北海道菓子」の世界もある。そこを、食べる人にきちんと伝えていきたいです。

安孫子政之さん お菓子のドルチェヴィータ（札幌市）

開業以来、北海道産小麦しか使ったことがないという安孫子さん。ケーキ、パン、カステラまで北海道産小麦です。



## パンと小麦粉は、適材適所 小麦の味を楽しんで貰いたい

薪窯でパンを焼くので、札幌近郊の畑の中にお店を開きました。いいパンを焼くために「このパンにはこの粉が向く」と考えて選びます。うちの山食パンが北海道産小麦100%なのは、ソフトなパンでも小麦をしっかり味わえるから。北海道産のフランスパンの粉も欲しくて、皆の声が集まったら、つくって貰えないかな?と思います。

山本泰弘さん パン屋 きみかげ（当別町）

当別町の農家を改築して、薪窯のあるお店を開いた山本さん。小麦の味や香りを引き出すパンを薪窯で焼いています。

