

「ハルユタカ」一般販売

帯広の農家
伊藤さん栽培

パンに適した小麦



帯広市富士町西2の農家、伊藤弦輝さん(43)が栽培した春まき小麦「ハルユタカ」(2005年産)が商品化された。国産としては最もパンに適した小麦で、萩原敬造商店(帯広市西23北1、萩原敬一郎社長)が1キ袋420円で販売。同社によると、輪作体系の関係などから十勝管内では生産量が極めて少ないハルユタカの100%商品が一般流通するのは初めてとしている。(酒井花)

管内の小麦作付けの99%を占めるホクシンは中力粉で主にうどん用となるが、ハルユタカはたんぱく質が高い強力粉。国内でパンや製麺(めん)用に需要は高いが、気候

によって収穫量が大きく変動するため、道内で生産者は江別市などに限られる。特に雪解けの遅い十勝では同じ春まき小麦の「春よ恋」に転換する農家が増え、10年以上継

続して生産しているのは伊藤さんだけ。

道産小麦のパン作りに情熱を燃やした、満寿屋商店(帯広、杉山輝子社長)先代の故杉山健治さんの強い勧めで、伊藤さんは1991年に栽培を始めた。

昨年、伊藤さんが作付けたハルユタカの面積は約1畝。そのうち約1トがまずやパン(帯広)のパンの原料に使われているほか、横浜市のラーメン店で「ハルユタカ麺」として製品化されている。

これまで加工以外に残った小麦は、25キ袋詰めにして常連客に販売していたが、「1キ単位で気軽に使用してもらいたい」(伊藤さん)と考え、一般販売することにした。製粉した江別製粉(江

別市)の安孫子俊之企画課長によると、「ハルユタカは全国的にも知名度が高く、小麦粉の中でもコシヒカリ的な存在。生産者の顔が見える100%は希少」という。伊藤さんは「香りの高いハルユタカをぜひ家庭で試してみて」と話している。萩原敬造商店の雑穀・米販売コーナーで扱っている。問い合わせは同社(37・5505)まで。