

農業の
未来を
支えます

輝く、 ふるよこの味!

本県の郷土食「おぎりごみ」「焼きまんじゅう」「すいとん」に欠かせない小麦粉はパンやラーメン、パスタ、菓子類、しょうゆなどにも姿を変え、食卓に登場しない日はないほど身近な食材だ。本県は栽培が盛んな土地柄。農林水産省の統計によると、2016年の出荷量は全国4位。コメとの二毛作が主流で、冬から初夏にかけて生産されている。高崎市の平野部は良質な小麦の産地の一つ。JAたかさぎは加工事業に力を注ぎ、消費拡大や生産振興を図っている。



学校給食に食材提供 食育で地域を元気に

JAたかさぎは高崎市内の学校給食向けに、食材を提供＝写真⑥＝している。特別栽培米やトマト、タマネギ、エダマメなどの野菜を納めており、地元食材の新鮮な味わいを通じて地域の食農教育に一役買っている。

20年以上続く事業。提供するコメは年間280トンの野菜は20品目ほどになる。特販直売課長の西島武さんは「地元農家で作った安全・安心で新鮮な野菜。子どもたちにたくさん食べてもらいたい」と、地産地消を通じて地域の社会や農業が元気になることを願っている。

学校側は食材を活用し、食育を展開する。市内一の大規模小学校、佐野小（清水洋一校長）では、栄養教諭が献立の特徴や食材の栄養について放送で説明。1カ月に1回ほど、給食委員会の子どもたちがクラスを回り、給食目標や食材の紹介をしている。



Vol.13 小麦

本県は全国有数の農業県。標高100mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回リポートする。今回は8月6日掲載。

JAたかさぎ

高崎市新保町 1482 TEL.027-352-5288



高品質で安定出荷へ 集落営農法人を支援

初夏の日差しを浴びた小麦が6月初旬、そよ風に揺れ、黄金色に色付きつつあった。写真①。高崎市内大類町に広がる麦畑。耕作するのには、定年帰農者らで構成する「高東ファーマンサポート機械組合」。高齢農家を支援し耕作放棄地の増加を防ぐため、組合長の倉林良行さん（73）が中心になって15年前に立ち上げた。15畝の水田で米を栽培するほか、別の農家の収穫作業なども請け負っている。倉林さんは青果卸会社に勤んでいた。JA担当だったこともあり、就農後もJAたかさぎに何かと相談。「地域に合った品種を選んでもらえる」「JAの資材は安全な作物が作れるという安心感がある」と全幅の信頼を置く。品質向上に向け、JAが求める「麦踏みの徹底」（施設販売課長、清水誠さん）を受けた指導以上に丁寧に実践。品質は折り紙付きだ。小麦栽培は政府の方針で大規模化、法人化が推奨され、JA管内は計14の地域組合が「農事組合法人たかさぎ」を組織した。JAは万全の体制で運営を支援する。販路拡大にも熱心。自身も小麦生産者のJA組合長、田口豊さんは「以前は製粉会社に売っただけだったが、JAの加工事業が始まって消費が見えるようになり、張り合いになっていく」と農家の気持ちを代弁し、地元での消費拡大を通じた生産振興を誓う。

保存性高めて貯蔵 カントリーエレベーター

収穫後の小麦は「カントリーエレベーター」で写真②のように運ばれ、出荷を待つ。同施設は小麦を乾燥させ、成分検査や貯蔵を行う穀物栽培の拠点。JAたかさぎは2施設を持ち、貯蔵用のサイロを持たない「ライスセンター」も3カ所にある。施設では、搬入した生産者ごとに品種や重さ、水分を確認し、乾燥機・選別機で乾燥させ、一定の品質に保つ。長期間の貯蔵ができるようにした状態で、専門の職員がサンプルを分析し、等級を決める。生産者の所得を左右する大切な仕事だ。

うどんにクレープ： 6次産業で生産振興

JAたかさぎは小麦の生産振興に向け、乾麺のうどんやクレープなど、小麦を生かした加工品開発を強力に進める＝写真③＝。

経済部長代理の藤井信之さんによると2002年、学校給食用に高崎市学校栄養士会と共同開発した「高崎しょうゆ」が第一弾。翌年、県産品種「きぬの波」で作った「高崎うどん」、税込み260円を発売した。13年には高崎産小麦組合と協力して県産品種「さとのそら」を使った「たかさぎ福々うどん」も開発。同組合の店舗で提供するほか、乾麺（税込み260円）で販売もしている。

直売所「アグリ四季菜館筑前店」に16年7月開店した「ニワサキカフェ」は高崎産の小麦粉で作ったクレープやベーグルを用意＝写真④＝。トマトやコマツナなど地場野菜を生地に練り込めたり、具材に使ったりと「高崎産」にこだわりの詰まった。直売所店長の井野文弥さんは「加工は生産者が個人で行うと負担が大きく、JAがサポートすることで、地元産の小麦の魅力を広く伝えていきたくて」と決意を新たにする。

ほかにも、イチゴやサツマイモ、ツジマンなどを練り込んだドーナツ6種（各税込み150円）を開発し、ギフト展開も計画。県産品種の硬質小麦「ダブル8号」で作った焼きそばもあり、道の駅「くらぶち小栗の里」で提供している。

季節の味を豊かに 夏野菜の塩パスタ

高崎市は自他ともに認める「パスタの街」。野菜ソムリエで、イタリア料理店「ピアチェレ」（高崎市上並榎町、☎027-387-0680）のオーナーシェフ、大沢仁さん（45）は「高崎産野菜のタリアテッレ」＝写真⑤＝を紹介する。平打ち麺を塩ゆでし、炒めたタマネギやパプリカなどとあえた一皿。ゆでたズッキーニやオクラも添えれば、この季節ならではの「ごちそう」になる。JAたかさぎが協力し、地粉で硬質の食感を実現した吉田製麺（高崎市江木町、吉田幸二代表）のブランド麺「ジャバスタリア」の生パスタを使うのがお勧め。

冷麺にしても魅力的なJAがスーパ付きの2人前セット（税込み398円）を開発し今夏から発売している。