

こだわりの産地を訪ねて

セブーン・イレブン

食の安全とおいしさの両立へ

滋賀県産小麦のパン



滋賀県 近江八幡市

滋賀県中部、琵琶湖東側に位置し、古くから城下町として栄え、近江商人発祥の地の一つとされています。



10月下旬から11月下旬に種をまき、6月に収穫。小麦の色が白っぽい茶色になれば収穫の適期です。



小麦を刈り取り、脱穀、麦わらをカットして選別するまで、すべてこのコンバインハーベスタが行います。



収穫まであと3日という小麦畑に立つ井狩さん。畑一面が小麦色に染まっていました。



光を当てて適正かを判別。最終的に皿にのせて、人の目で見分けていきます。



収穫した小麦はここに運ばれ、機械の中で風と熱を循環させて、まず乾燥させます。風を当ててゴミなどを飛ばしたら、メッシュに通して粒の大小を選別していきます。



コンバインハーベスタが刈り取った小麦をトラックへ。ここで出る麦わらは、近江牛を飼育する農場で利用されているそうです。

創業50年を迎えたセブーン・イレブン・ジャパンでは、未来に向けた取り組みとして地産地消・原材料の国産化を進めています。今回、安全・安心とおいしさの両立を追求するイカリファームの収穫を目前に控えた小麦畑を訪ねました。

国産小麦ならではの風味の良いもっちりとしたパン

目の前には収穫時期を迎え、茎や穂、そこから伸びているひげの部分まで、すべて文字通り「小麦色」と呼ばれる世界が広がっていました。

「小麦は収穫の適期の見極めが難しい作物です。適期は1週間ほど。その時期には社員総出の24時間体制で、刈り取りから乾燥まで行います」

こう説明するのは滋賀県近江八幡市、琵琶湖のほとりにある株式会社イカリファーム代表取締役の井狩篤士

の取り組みでした。

10年ほど前、滋賀県の給食用の製パン業者から、地元の小麦粉でパンがつかれないかと相談を受けた井狩さん。そこからパン用小麦づくりの試行錯誤が始まったそうです。

「小麦粉にはたんばく質が多い強力粉と、たんばく質が少ない薄力粉があり、パンはたんばく質が多くなるとできません。それには花の咲く時期に肥料を適量与えることが重要ですが、この施肥の時期や加減がとても難しいのです。何度も試作を繰り返して、小麦栽培の技術を磨きました」と井狩さんは振り返ります。

また、国産小麦を使うメリットはどこにあるのかと質問すると「圧倒的に安全・安心です」との答え。イカリファームで収穫された小麦は、小麦粉となり商品化されるまで、トレー



人と自然にやさしい農業を心がけながら、農業をもっと楽しく、もっとワクワクできるものにするため、日々努力しているイカリファームの皆さん。



安全・安心にこだわったイカリファーム産の小麦でつくったパンは、昨年12月と本年9月に関西エリアのセブーン・イレブンで販売。今後も展開を予定しています。

こだわりの産地を訪ねて
「スティゴールドの巻」のムービーはこちら



サビリティが可能です。また、琵琶湖を擁する滋賀県は、国内でも環境基準がとくに厳しい県として知られており、イカリファームでも県の基準に沿って減農薬・減肥料など環境に配慮した農業を続けています。また、イカリファームでは、同地の近江牛畜産農家さんに麦わらを飼料として提供し、かわりにいただいた堆肥で土をつくるなど循環型農法を採り入れ、肥料を減らすことにも注力しています。

「国産の新鮮な小麦粉は風味が違います。もっちりとしたパンになるのは、国産小麦だからです」

消費者が国産の安全な食を求める傾向は、ますます加速していくでしょう。始まったばかりの国産小麦の取り組みですが、消費者と農業の現場がともにWin・Winな関係を築いていくことが、継続の鍵になると感じました。