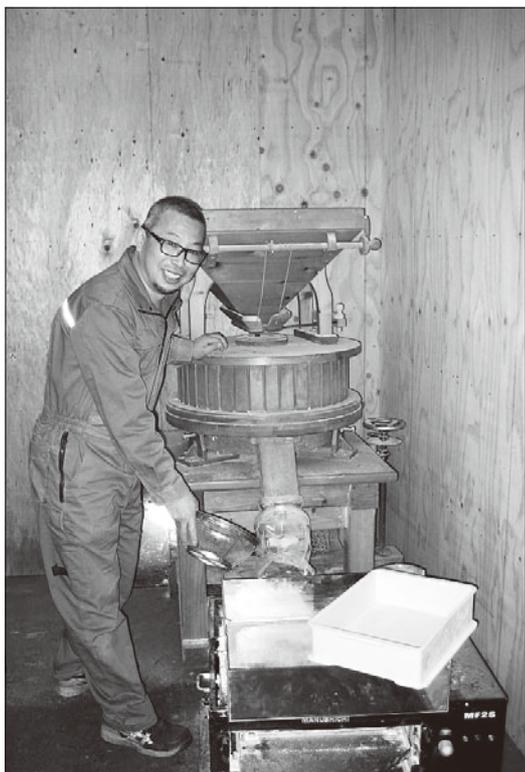


新・農・業・人

この人この経営

種の輸入ルートづくり
古代小麦を商用生産
競合のない
新市場を開拓する



大地堂
廣瀬 敬一郎

ドイツの職人とつくった自慢の石臼製粉機の前で

種までの長い道のり

廣瀬敬一郎さん(48歳)は、日本では前例のない「古代小麦」の生産に成功した。

栽培する「ディンケル小麦(ドイツ名。英名ではスペルト小麦)」は、実はヨーロッパで古くから栽培され、パン用小麦の祖先の一つにあたる品種だといわれている。

生産性を重視し品種改良が繰り返された現代のパン用小麦とは異なり、面積当たりの収穫量が少ないうえに、収穫期に雨にあたると穂発芽しやすいという難点がある。また粒が堅い殻で被われており脱穀に多大な労力がかかることから敬遠され、一時は世界的にも幻になりかけた品種である。

ヨーロッパでさえなくなりかけた小麦の生産に取り組んだ意欲はどこからくるのか――。それは「味わいや香りが濃厚で食物繊維や栄養が豊富」という品種の魅力に加え、「競合のない新市場を開拓する」という明確な経営戦略からだ。

大学で建築を学び、高収入が得られる農業外の道を進んだ。26歳まではアミューズメント施設施工・メンテナンスをおこなう企業の経営に参加した。会社の業績は

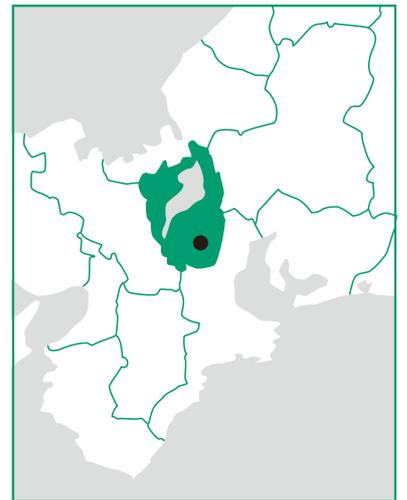
順調に伸び役割も大きくなったが、独立志向の強かった廣瀬さんはその会社に永く勤めるつもりはなかった。経営陣の中で一番の若手では社長の芽がないと思ったからだ。

そして選んだ新たな舞台は、実家のある滋賀県日野町での農業だった。「食糧を支える大事な産業ですが、農業経営を継ぐのは代々、農家の子どもに限定されています。そうした現状を変えたかった。自分が成功モデルになろうと思ったんです」と理由を語る。

県の農業改良普及所から「農業をやりたいのなら、まず研修を」と、紹介された農業法人で米づくりを学んだ。同年代の後継者たちと農業の将来のために何をすべきか議論したことが財産になった。2000年、2年間の研修を終えた廣瀬さんは日野町で農地を借り、無借金でまずは稲作を開始した。

02年、農業の基礎ができ始め次のステップを模索し、古代小麦への転換を決意する。きっかけは、義妹の川田志穂さん(42歳)がつくるパンだった。パン職人の志穂さんが理想のパンを求めてヨーロッパに渡り、ドイツで出会ったディンケル小麦。そのパンの味に廣瀬さんは魅了された。「味も香りも濃厚で個

所在地 ● 滋賀県蒲生郡日野町
 就農時期 ● 2000年3月
 事業内容 ● 小麦生産(栽培面積約14ha)
 粗収益 ● 3,100万円(2018年)
 URL ● <http://daichidou.com/>



性的。他のパンとは違う。日本にデインケル小麦のパンを定着させれば、新しい小麦の市場を創ることができると思い立った。

日本には、種を持っていての研究家はいたが商用に栽培している農家はまだいなかった。種の輸出入は政府による管理下であり、入手は困難を極めた。ドイツの生産者による栽培証明など二つ二つ課題を克服していき、ようやく輸入することができた。種をまけたのは05年のことだ。輸入した種30キログラムのうち10キログラムを使った。

ドイツとは気候など栽培環境が大きく異なる。初年は研究と割り切って特別なことはしなかった結果、収穫はなかった。2年目は残りの20キログラムを使った。試験程度の面積だったが、種まきの時期、肥料、防除などに工夫を凝らし収

穫に結びつく。しかし収穫後も苦勞した。殻が固いデインケル小麦は脱穀が難しく、既存の機械では実が砕けてしまった。この課題は農機メーカーに協力してもらい克服した。試行錯誤を繰り返して、徐々に安定的な収量を確保できるようになった。現在、11〜12月に複数回にわたって自家採取した種をまき、10^{kg}当たり約160^{kg}グラム収穫する。

普及にネットワーク活用

廣瀬さんは製粉でデインケル小麦の価値をさらに高めている。

ドイツで見つけた中古の石臼を、石の部分に玄武岩製にして現地の職人に組み立ててなおしてもらった。玄武岩は目が粗くぼこぼことした穴があるため熱がこもらないと考えたのだ。石臼で少量ずつ製

粉することにより発熱が抑えられ、デインケルの特徴的な香りが損なわれるのを防ぐ。受注生産では挽きたての小麦粉を発送することで、鮮度も付加価値となっている。

2006年、廣瀬さん、妻で陶芸家の美穂さん(48歳)、志穂さんは「麦から育てるパン屋『大地堂』を開いた。姉妹の実家にある蔵を改装し、志穂さんのパンや美穂さんの陶芸品を販売している。大地堂がテレビなどのメディアにも取り上げられたこともあって、全国から小麦粉の注文が入るようになり、3年目以降の本格生産、小麦主体の経営確立につながっていった。

デインケル小麦のさらなる普及・啓蒙のためパン屋や流通業者と積極的にネットワークを築いている。小麦のほ場にNPO法人新麦コレクションのパン職人などを案内し麦の特徴と生産への理解を深めてもらっている。

また、種を分けてほしいとする農業者には、麦栽培に根本理解があることや廣瀬さんのほ場を実際に訪れることなどを条件に、種を譲り生産ノウハウを伝授している。市場開拓者として苦労したが、認知向上のためには多くの人が生産に取り組んだほうがよいと考える。

新たな取り組みとして国産デュラム小麦の開発に挑戦している。

早生デュラム小麦に挑戦

パスタ用に適しているデュラム小麦は、乾燥・高温気候を好むため梅雨のある日本には馴染まないと言われてきたが、農研機構などが開発した品種「セトデュール」は収穫時期に雨の少ない瀬戸内地域での栽培を可能とした。

さらに廣瀬さんがめざすのは、国内各地で栽培が可能で梅雨入り前に収穫できる早生デュラム小麦だ。10年以上前から研究者の丹野研一さん(当時山口大学農学部助教、現龍谷大学文学部准教授)と共同開発している。

品種開発とその試験栽培を続けてきたが、今年、複数の品種登録を済ませて国産デュラム小麦の生産を増やしていきたいと2人は考えている。パイオニアゆえ開発費など出費も多く苦労は尽きないが、「デュラム小麦は知名度が高い。自分たちがつくったプラットホームから農業に新たな市場ができて、日本各地の食材と融合し価値が高まればうれしい」と廣瀬さんは意気込みを語っている。

(大津支店 嶋貫伸二)