

# 安孫子 建雄さん

北海道江別市  
江別製粉株式会社取締役会長

## 北海道産小麦の普及の立役者 輸入小麦の「置き換え」を推進

北海道産の小麦粉の普及に大きな貢献をしてきたのが、札幌市近郊の江別市にある江別製粉だ。ハルユタカという品種の手作りパン用小麦粉の発売や、少量の製粉需要に応える経営は、消費者からの要望に応じて実現した。小麦は国内自給率が15%と高くないが、北海道産小麦のよさをアピールし、国産比率を増やす同社の奮闘は続く。

### 製粉の65%が北海道産

——江別製粉は、北海道産の小麦粉で知られています。

安孫子 現在、当社が取り扱う小麦粉の約65%が北海道産、35%が海外産です。

私がお社に入った1966年ごろは、まだ食料不足で米の増産が求め

られ、国内の小麦生産は縮小の一途でした。また、米国やカナダ産の麦は、品質がよく安かったので、国産麦は太刀打ちできませんでした。

ところが、米が余るようになり、69年から減反政策がスタートし、しばらくして転作作物として小麦の生産が奨励されるようになりました。北海道は麦の産地になっていくのですが、政府からの要請もあって、当社は国産の麦をやむなく粉にしてみました。

——北海道産の小麦粉を見直したきっかけは何ですか。

安孫子 パンにはカナダ産小麦が最も高というのが当時の業界の常識でした。小麦粉は家庭向けの小袋も販売していましたが、大半は業務用でした。そんなとき、個人のお客さまか

ら「国産小麦の粉が欲しい」といわれるようになったのです。86年ごろのことでした。

なぜ国産を欲しがるとか、最初はわかりませんでした。そこでお客さまに聞くと、「国産の方が安全、安心だから」というのです。

86年にソ連のチェルノブイリ原子力発電所（現在のウクライナに立地）の事故が起き、小麦の放射能汚染が懸念されました。さらに、輸入農産物に農薬が散布されるポストハーベストが問題化していました。輸入小麦を嫌い、安心できる国産の小麦粉を欲しがる消費者が増えてきていたのです。

### 消費者の声を聞き国産に

——なぜ、消費者の声を直接聞くこ

とができたのですか。

安孫子 実は、当社の販売力や営業力への問題意識がもたなくなっていきます。家庭用の手作りパン向け小麦粉（パンミックス）を、大きなスーパーマーケットに置いてもらうのは、ブランド力のない当社には至難のわざです。やむなく、お客さまに直接販売するため、フリーダイヤルを利用した注文の受付と、代金引換の宅配による配送を始めたのです。

1987年のことで、フリーダイヤルも代金引換の宅配便も、当時としては珍しく、先進的な取り組みでした。この二つのツールのおかげで、お客さまの声を直接聞くことができるといったのです。

——消費者の声に応じて国産の小麦粉を売り始めたのですか。





製粉工場の安孫子建雄さん=北海道江別市で

**安孫子** パンに向く国産小麦はないかと探したところ、87年ごろから本格的に栽培され始めたハルユタカという北海道産の小麦を見つけました。ラーメン用に開発されたのですが、たんぱく質が多く、パンに向く強力粉でした。

試しにハルユタカの粉を使ってパンを焼いてみたら、ものすごくおいしいパンが焼けました。小麦の香りが高く、モチモチ感もあります。私自身、国産小麦でおいしいパンは焼けないと思いついていたので、驚きました。そしてハルユタカの粉でパンミックスを売り始めました。当時こんなことがありました。主婦向けに天然酵母でパンを焼く教室を開いていた矢野さき子さんという先生が東京にいました。ハルユタカの小麦粉を気に入ってくれたので、教室にうかがいました。いきなり先生が「この小麦粉、本当に北海道産なの」と聞くんです。「なぜです」と聞き返すと、「こんなに、おいしく焼ける小麦粉は初めて」というのです。

次に「あなたの会社は、どのくらいの規模なの」と聞くので、「大きくないけれど、小さくもない」と答えたら、「なら、安心できる」と。名の知られていない会社でしたから、安定的に供給してもらえるか不安だったのでしようね。

輸入品との差別化を図る「北海道産小麦100%シリーズ」と銘打った小麦粉の販売に力を入れたところ、一般家庭だけでなく、町のパン屋からも注文が来るようになりました。

### 会社の代名詞ハルユタカ

——ハルユタカは、どんな特長をもった小麦ですか。

**安孫子** 小麦は、秋に種をまく「秋まき小麦」が多いのですが、水田で転作作物を決める春になって種をまくるように、「春まき小麦」の新品種として1985年に北海道の農業試験場で開発されたのがハルユタカでした。

このハルユタカは、日本の育種家・稲塚権次郎が戦前に開発し、世界の飢餓を救った「農林10号」という小麦の血を継いでいます。

通常、春まき小麦は雪解け直後の4月ごろに種をまき、8月に収穫します。北海道では8月に雨が降ることがあって、収穫する小麦の品質が落ちてしまう弱点がありました。

それを避けるため、雪の積もる前の11月に種をまき、冬を越して7月に収穫するのが「初冬まき」です。本来春まきのハルユタカも初冬まきできると、農業試験場の協力を得て江別地域の農家が実践し、今日の安

### Profile

あびこ たてお  
北海道江別市出身。79歳。千葉工業大学を卒業した1966年に創業者だった父が亡くなり、急遽江別製粉に入社。小口オーダーメイド製粉システムを開発し、北海道産小麦粉を普及させるなど、さまざまな業務に携わったうえ、96年から20年間社長。2004年から15年間、江別商工会議所会頭。21年から札幌学院大学理事長。

### Data

江別製粉株式会社  
安孫子建雄会長の父・安雄氏が1948年に創業。もっぱら輸入小麦を製粉していたが、消費者からの要望に応じて90年から「北海道産小麦100%シリーズ」を売り出す。現在の製粉割合は道産小麦65%、輸入小麦35%。製粉能力は時間あたり10ト。年産約4万ト。資本金9520万円。売上高約40億円。従業員62人。現社長は長男の俊之氏。

定的な収穫につながっています。

ハルユタカを積極的に買い入れていますが、取扱量は年間3000ト程度です。当社では、年間4万トほど小麦粉を生産していますから、占める比率は低いのですが、ハルユタカはいまや会社の代名詞のような小麦粉に育っています。

### 小型製粉プラントを開発

——少量の小麦の製粉に応じられる小型製粉プラントを稼働させていますが、なぜですか。

**安孫子** 2004年に開発したFiship(エフシップ)のことですね。これも消費者の声に応えたプロジェクトです。農家から「うちの小麦を粉にして」とか、地産地消運動の消費者団体から「農家から買いたが有機小麦を粉にして」といった要望を受けるようになったのです。

当時、当社の製粉機はすでに高性能で大型化していました。毎時10ト生産できる機械ですが、農家や消費者の望むのは、せいぜい1ト。ロットが少なすぎて応じられません。

どうしたものか、悩みました。父親が創業したばかりのころ、農家が持ち込んできた小麦を粉にしていたのを、子どもだった私は覚えてます。少ない量であっても、粉にする

需要があるのなら応じるべきではないか。創業の原点である「小さな仕事」に価値があると考えたのです。

そこで、毎時1トだけ製粉できる機械を開発することにしました。ずいぶん苦労しましたが、完成した製粉機をFishipと名付けました。Fは英語でフラワー(小麦)やファーム(農場)、shipは「小規模高集約型プラント」を意味します。

おかげさまで、「自分で栽培した小麦でパンを焼きたい」とか、「地元産の小麦で特産品やご当地グルメをつくりたい」という要望に応えることができました。有機栽培の小麦粉も挽けます。機械の中ほかの粉が残らないように設計したからで、有機JAS(有機加工食品)の認証も得ています。

大手の製粉会社では対応できないことを、Fishipを開発することで、江別製粉の生き残る道として切り拓けたと思っています。

### 小麦の自給率向上に努力

——ところで、わが国の小麦の自給率は15%(2020年)しかありません。近年、水田の転作作物として小麦生産が見直されていますが、これまで国産小麦は政策上、スポットライトを浴びる機会が少ない作物で

した。

**安孫子** 戦前や戦後間もないころは、国内でも麦がたくさんつくられていました。本州では、米の裏作として麦が栽培されていました。二毛作です。ところが米の品種改良で田植えの時期が早まり、麦がつくられなくなってしまう。昔のように二毛作で水田に麦を植えるようにすれば、自給率が上がるはずですが。

——国産小麦の7割を占める北海道産小麦の普及が、自給率の向上には欠かせませんね。

**安孫子** 北海道産小麦のよさをアピールし、輸入小麦粉から道産小麦粉への置き換え需要を開拓することで、少しでも自給率の向上に貢献しなければと思っています。

さまざまなことに取り組んでいますが、その一つが1998年に発足した「江別麦の会」です。主婦が教えてくれた道産小麦のよさを、プロの菓子職人にも知ってもらいたいと開いたお菓子のコンペがきっかけでできた組織です。菓子に限らず、パンやめん類など道産小麦の普及活動を続けています。

また、2014年には「北の小麦・未来まき研究所」を本社近くに設立しました。道産小麦を使った食品の研究・試作や、製パン・製菓・製麺の

講習会などを開いています。

### 味のいい道産小麦を増産

——国産小麦に対する需要に、手応えはありますか。

**安孫子** 地球温暖化などの影響もあって、小麦の国際相場はどんどん上がっています。輸入麦を安心して買えることが幻想になってしまいかもしれません。食料安全保障上の大問題です。割高であっても、自分たちの食べ物自分たちでつくるという意識を育てていく必要があります。

それから、みなさんご存じないけれど、国産麦は輸入麦とは別物です。紙に例えると、西洋紙と和紙ほどの違いがある。

——それは知りませんでした。

**安孫子** 私自身、ハルユタカを扱うようになってわかったことですが、国産の粉をなめると麦の味がします。輸入麦とは土と水が違うからで、日本の農地は豊かなのです。国産の小麦粉で焼いたパンがおいしいのは当たり前です。国産小麦の需要が、マニアックなお客さまや一部のベーカリーに限られているのは、もったいないことです。これからも国産小麦、道産小麦のよさを広めていければと考えています。

(ジャーナリスト 村田 泰夫)

