



収穫した小麦を手になつこを使った商品を開発し、新たな名品作りに取り組む
と意気込む鈴木さん（中央）と菊地さん⑤、藤井さん＝西郷村

西郷の小麦 広がる夢

ブランド化に挑戦

パンや麺類などに幅広く使われるが、国内消費の8割以上を輸入に頼っている小麦。主要輸出国のウクライナがロシアの侵襲を受けている影響もあり、国内の平均価格はこの10年で5割も上昇した。こうした現状に着目し、小麦を特産品にしようと、西郷村でブランド化を目指す動きが本格化している。「西郷産の小麦で多くの人の需要を満たしたい」。関係者は新たな挑戦に意欲を燃やしている。黄金色の麦畑が村内に少しずつ広がっている。5年目を迎えた。農業法人山形市農産（西郷村）社長の鈴木亮太郎さん（45）は、西郷産小麦の普及を進めるため7月、仲間と共に合同会社「WAF」を設立した。鈴木さんはコマや野菜を作る傍ら、小麦作りに挑んできた。小麦作り始めたきっかけは2021年、白河ラーメンの製麺を手がける「菊忠」（白河市）社長の菊地豪雄さん（55）から「西郷の小麦を使って白河ラーメンを作りたい」と依頼されたことだった。

白河ラーメン製麺、パン開発へ

県内、昨年収穫量1580トン 水田活用に交付金

小麦は湿気に弱い作物で梅雨がある日本では安定生産が難しいとされる。国産需要を賄えない分については輸入に頼り、安定供給を図っているのが現状だ。農林水産省の作物統計調査によると、2024年の県産小麦の収穫量は1580トンで10年当たりの収量は287キログラム。県によると「全国で中間程度の収穫量」（水田畑作課）という。県は、水田を活用して小麦を栽培する際に交付金を出し、生産者に増産を働きかけている。

菊地さんは、鈴木さん、中強力粉になる品種の一つ「夏黄金」の栽培を提案した。夏黄金は県奨励品種で西郷のような寒冷地での生産に適している上、夏黄金の粉で打った麺は喉越しが良く、もちもちとした食感になる長所もあった。夏黄金が県奨励品種となる前の22年10月、鈴木さんが別の品種から作付けを切り替えると、農業法人藤井豊（西郷村）社長の藤井貴之さん（48）も仲間に加わった。例年は梅雨前に刈り取り、今年の収穫量は約9トンあった。将来は生産者を増やし、約40トンを目指す。鈴木さんは「種やパン向きの中強力粉だけでなく、お菓子作りに適した薄力粉寄りの小麦も栽培し事業者から個人まで、いろいろな人の需要を満たせるようにしたい」と夢を描く。WAFは鈴木さんと菊地さん、藤井さんが共同で設立した。自社で生産した夏黄金を「なつこ」と名付け、ブランド小麦として売り出していく考えだ。鈴木さんは「なつこ」を使った麺やピザ、パンなどの商品を開発し、新たな名品作りに取り組む」と意気込みを語った。（小山璃子）

▲ 8月19日 福島民友新聞掲載

記事から知り得たこと

調べてわかったこと、考えたこと

疑問に思ったこと、調べてみたいこと

西郷村は白河市に接しており、「なつこ」を使っている地産地消ですね。鈴木さん、菊地さん、藤井さんの挑戦について、感じたことをまとめてみましょう。

