

スペルト小麦と美味しい牛の関係

*今回の「WEB版 HAL だより」は、昨年大変好評だった、農業とは縁のなかった写真家・藤田一咲（いっさく）さんに、北海道農業の現場を見てもらい話を聞く企画の第2弾の2回目です。今回もHAL財団・上野貴之が聞き手となる対談形式でお届けします。私は敬愛の気持ちから、今回も一咲さんと呼ばせていただきます。

(HAL財団 企画広報室 上野貴之)

◇小麦の生産量日本一は？

●上野：一咲さんは毎朝パン食でしたね。パスタもお菓子もよく食べますよね。その原料は何でしょう？

★一咲：それは難しい問題、なわけないでしょう！小麦粉ですね！

●上野：そうです、小麦粉はさまざまな食品に使われている。それはどこで作られているでしょう？

★一咲：そういえばロシアとウクライナの戦争により、小麦不足のニュースを見たような。

●上野：小麦の主な生産国は中国、インド、ロシア、アメリカ。日本は小麦の輸入大国で、国内での需要量の約9割を外国から輸入しています。ほとんどがアメリカ、カナダ、オーストラリアからの輸入なんですよ。

★一咲：あら？今回は北海道で小麦を作っているという話ではないのですか？

●上野：作っていますよ。前回のそばも全国1位だけど、北海道の小麦収穫量も全国1位。米の収穫量より多いんですよ。

北海道は気候が冷涼で降水量が少ないので、小麦の栽培に適していて高品質な小麦が生産されています。

<農業データメモ>

令和5年産そば収穫量 全国3万5,600トン 北海道1万3,700トン(国内生産の38%)

令和5年産小麦収穫量 全国100万4,000トン 北海道71万7,100トン(国内生産の66%)

令和5年産主食用コメ収穫量 全国661万トン 北海道47万5,900トン(国内生産の7.2%)

★一咲:北海道では小麦が広く栽培されているんですね。そういうイメージはちょっとなかったな。

●上野:そうかもしれないですね。というのは、北海道で今見られるような大規模な小麦産地としての歴史は、1970年代後半の農業政策として小麦が推奨されたことから始まりますからね。

★一咲:まだ50年くらいの歴史なんですね。でも、これだけ需要がある作物なのに自給率が低すぎませんか？

ロシアとウクライナの例からでも簡単に想像できますが、世界の小麦の産地で紛争が起こったり、気候変動で干ばつになったら、不作になって輸入ができなくなることもありそうですよね。そうでなくても、小麦粉の価格が高騰するとか。ぼく自身もそうですが、小麦の重要性は米よりもほとんど知られていないのでは？

●上野:重要性どころか、北海道の小麦の認知度も低いのが現状かもしれませんね。

★一咲:そばと同じような状況でしょうか。北海道の小麦の種類やブランドもいくつかあると思いますが、まったくわかりません。

●上野:北海道には、パンが作れる国産小麦として人気のある〈春よ恋〉や、道内の秋まき小麦の作付け面積の9割を占めている、白さときめの細かさが特徴の〈きたほなみ〉、国産初の超・強力粉の〈ゆめちから〉などがあります。

一咲さんも感じたように、日本国内、国外の小麦の状況の認知度を高めること、また、生産量の向上や安定化、ブランド化などが、北海道産小麦をこれからもさらに発展させていくために必要なことでしょうね。

★一咲:そばの取材でも思いましたが、日本一だから現状を維持するのでもいい、という感じがどこかします。日本一を維持するのも大変だとは思いますが、これ以上は何もできない、限界というわけでもないように思います。

金儲け主義みたいなのはちょっと嫌な感じですけど、北海道の農家はもっと貪欲になってもいいのでは？ そば商人とか、小麦商人と呼ばれるような農家さんがいてもいい。経営者意識がどこか薄いのかな。

●上野:一咲さん。まさにそこなですよ。私たち HAL 財団は以前の名称は北海道農業企業化研究所と言い、農業の経営の部分を専門に調査研究する団体なのです。北海道に限らないのですが、農家の高齢化や離農よりも経営者意識というのが大きな問題を孕(はら)んでいると思います。これだけ物価が上昇しているのに、農作物は低価格のままなんですから。

今日の取材先の本別町にある福田農場は、その辺も含めて、北海道農家の在り方、北海道農業の未来をしっかりと考えています。福田農場は主に美味しい牛を育てている農場ですが、今日はスペルト小麦の畑を取材します。



本別町美蘭別にある福田農場のスペルト小麦畑。スペルト小麦とは古代種の小麦のこと。小麦生産量日本一を誇る北海道でも生産量はかなり少ない品種。一般的な小麦よりも背丈が高くたくましい姿が特徴。たまたま収穫の日に訪れることができました。



収穫するスペルト小麦の状況を見る福田農場の福田博明さん。表情は真剣だが、その目には満足感も漂っていました。手の平の上のスペルト小麦に福田さんはどんな未来を見ているのだろう。

◇バイオ(有機)のこと

●上野:一咲さんはスペルト小麦を見たことはありますか?

★一咲:毎度お恥ずかしい話ですが、スペルト小麦という名は聞いたことはあるのですが、どうい
うものか知りませんし、見たこともないです。

●上野:名前は知っていました?

★一咲:パリのスーパーなどで、“BIO [バイオ。フランス語のビオロジック(オーガニック、有機)の
こと]”と表示があるクッキーやパンなどの成分表示にスペルト小麦があるものを見かけていま
したね。

●上野:スペルト小麦はフランス語でもスペルトという名称ですか?

★一咲:スペルトはスイスのスペルツから来ているような気がします、フランス語ではエポール
ですね。日本ではなぜかエポートフと呼ばれているのも見かけますが。イタリアではファッコ、ド
イツではディンケルかな。

●上野:日本では有機栽培、オーガニックというと特別なものという感じがありますが、バイオはよく
見るものですか?

★一咲:バイオはよく見ます。普通に日常生活に溶け込んでいます。バイオは野菜や果物だけではな
く、肉、卵、乳製品、はちみつ、ワイン、お菓子などもあります。ちなみに、フランスではバイオ製品に
は「AB(アグリキュルチュール・ビオロジックの略。フランス農務省認可の有機栽培)マーク」、ヨ
ーロッパ全体では欧州認可の「ユーロ・リーフマーク」が付いていたりします。

●上野:やっぱりヨーロッパはオーガニック製品に対する意識が高いんですね。北海道でも農薬
や化学肥料をなるべく使わずに作物が元々持つ力を生かした作物作りを目指す農家が増えてい
ます。その背景には、化学農薬使用量の50%低減や輸入原料、化石燃料を原料とした化学肥料
使用量の30%低減、耕地面積に占める有機農業の取組面積割合25%(100万ha)への拡大
などを目指す、農林水産省が令和3年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」があっ
たりもしますが。

★一咲:なるほど、色々な理由や背景があるんですね。

●上野:できるだけ自然本来の状態で作る方法を取り入れている方が増えてきました。

★一咲:それは環境を守っていくことにもなりますね。

●上野:自分の暮らす地元の、ひいては国や地球の環境を守り未来に繋いで行く。

★一咲:いわゆる持続可能な開発目標(SDGs)にも繋がるようですね。それにしても、本来の自
然の状態、と一言と言っても実際には難しくないですか?

●上野:難しいです。それを今から20年以上も前に始めたのがこれから行く福田農場。



収穫時期に入ったスペルト小麦の色はベージュよりも、茶色に近い印象。力強くいかにも古代から今日まで品種改良、遺伝子操作を受けずに生き続けてきた種の姿をしています。一般的な小麦よりも穂は大きく長く、籾殻は見るからにとっても硬そうです。



スペルト小麦の栽培は古代種だと言っても、種を蒔いておけば、後は何もしなくても勝手に育つわけではない。大変な苦勞がある、と満面の笑顔で語る福田さん。同行の渡辺陽子アナウンサーは「いい作物を作る人は笑顔もいい」と話していました。

◇スペルト小麦畑にて

●上野：一咲さん、私も初めて見るスペルト小麦ですが大きいですね。

★一咲：背丈は140～160センチメートルくらいはありますね。茎も太く、穂も長く太い。ヨーロッパでもこれは見た記憶はないです。

●上野：スペルト小麦は古代小麦のことで、現代で幅広く利用されている普通小麦の原種です。スペルトは日本語で「粍殻（もみがら）」という意味。その名の通り、殻に大きな特徴があります。殻は厚く硬い。ゆえに鳥や昆虫などから穀粒を守るのです。

また、栄養素が表皮と胚芽に含まれる普通小麦と異なり、スペルト小麦の栄養素は穀の内側に豊富に含まれています。普通小麦では製粉工程中に栄養素の多くは除去されますが、スペルト小麦では精白した普通小麦に比べ、マグネシウム、マンガン、亜鉛といったミネラル成分が非常に豊富なのです。

★一咲：古代っていつ頃ですか？

●上野：確かなことはわかっていないですが、一説では9,000年くらい前といわれています。そのころから、人工的な品種改良を経ていない穀物なんですよ。

★一咲：福田さんからこのスペルト畑の広さは11ちょう、と聞きましたが「ちょう」とは？

●上野：ちょうは、農家さんと話していると、今も普通に使われる日本古来の農地の計量法、尺貫法（しゃっかんぼう）の単位の一つですね。

最近ではぼくも慣れましたが、最初は一生懸命計算したり、農家の方にそれって何平米ですか？と訊いていました。特別にレクチャーしますね。歩（ぶ）・畝（せ）・反（たん）・町（ちょう）の町。一咲さんも「反」は耳にしたことがあるでしょう。1歩=1坪、1畝=30歩（1アール）、1反=300歩（10アール）、1町=3,000歩（100アール=1ヘクタール）だから、11町は11ヘクタール。農業に馴染みがない一咲さんには、ヘクタールでも広さの実感がないだろうなあ。平方メートルでは1町=110,000㎡。もっとわかりやすく言うと、この面積は東京ドーム（4.7ヘクタール）2個分とちょっとにもなるんですよ。

★一咲：そこまで言われなくても、実際に見ればここがいかに広いかはよくわかります！

●上野：福田さんのスペルト小麦は、ハンバーガーのバンズ（パン）などにも使われています。生産をもっと増やして欲しいという声はあるそうだけど、手間もかかるし、他の作物や牛もいるので、この広さが限界のようです。

★一咲：スペルト小麦は見るからに現代の小麦と色も形も違い、背丈の高さも古代の野生の穀物という感じですね。どんな環境でも手間がかからず、種を蒔いておけば勝手に育つみたいないメージですが。

●上野：家庭菜園ではそういう話もありますが、福田農場くらい大きな畑になると大変なようですよ。

★一咲：どんな難しさがあるのか想像もつかないです。

●上野：古代穀物だから丈夫というわけではなく、生育環境によっては病気には弱いという側面もあります。また、収穫時期の湿度が高いと、穂から芽が発生することもあるので、風通しの良い畑にするための種のまき方や、背丈が高いので倒れやすいなど畑の管理が難しいと言われてます。

さらに、脱穀の際にも、粳(もみ)が固く外れないので粳すりという手間も加わります。収穫量も一般的な小麦に比べ少ないのですよ。それでも他の小麦では得られない味や栄養価の高さがあるし、小麦アレルギーも発症しにくいのだとか。

★一咲:こんなに元気に育って収穫を迎えているのを見るとこちらも元気になりますね。

●上野:スペルト小麦を含め、福田農場の作物が元気なのは理由があるのです。



スペルト小麦の背丈は140~160センチメートルくらいにもなる。その背丈の高さに比例するような穂の長さ、太さに驚く。だが収穫率は普通の小麦よりも低く手間がかかる。風味が良く高栄養価、小麦アレルギーの発症を抑える特徴があるのだそう。



穀は非常に硬いため、脱穀の後に粳すりという作業が発生する。また一般的なロール式の製粉機では、含まれる栄養成分が熱で損なわれるため気を配る必要があるのだとか。スペルト小麦が高価な小麦粉になるのもよくわかります。

◇全ては土づくりから

●上野：一咲さん、この土を見てください。

★一咲：黒々としていますね。いかにもいい土という感じがします。そういえば、ここまで来る途中で見かけた土には、今年の暑さや降雨量の少なさのためか、少し乾いた感じがしたところがあったのとは対照的です。

●上野：そうですね。福田農場は土づくりに力を入れているのです。

★一咲：でも福田農場のメインは牛と聞いたような？ 土と牛の関係とは？

●上野：福田農場のメインはもちろん牛。黒毛和牛とホルスタインの交雑種を約1200頭飼育していて、自社ブランド牛〈美蘭牛 福姫〉が主生産物です。畑はスペルト小麦の他に、納豆用の大豆、肥料作物、牧草や家畜用デントコーンも育てています。広さにすると100ヘクタール、一咲さん向けに言うと東京ドーム21個分以上ですね。牧場と畑作を両方手掛けている農場で、この広さはとても珍しいです。

牛に食べさせる作物も自分のところで作っていますからね。美味しい作物を食べた牛は美味しくなります。そして、その美味しい作物はいい土から作られているわけです。

★一咲：全てはいい土から始まるんですね。

●上野:ここで言う、いい土というのは、農薬や化学肥料を使っていない、自然本来の土ということです。ミミズや微生物が住むようなね。福田さんはそこに気がつき、20年以上の歳月をかけてここまで良質な土づくりを行ってきました。福田さんはこれを“土の修復”とも言っています。

★一咲:化学肥料や農薬を長年使ってきた土の方が土壌が改善されて良質というわけでもないんですね。

●上野:そうですね。もちろん、現在では化学肥料だけで土づくりをする農家はありませんが、過去の負の遺産というのでしょうか、化学肥料や土壌改良剤に過度に頼った農地は、特定の作物にはいいですが、他の育てたいものが育ちにくくなる傾向があります。土壌構造などにも影響があり、土地の保水能力も低下し、干ばつなど環境の変化にも弱くなります。福田農場の土も以前はそんな状態だったらしいです。

今は多くの農家がそこに気づいて、しっかりと合理的な土づくりを行っていますが“土の修復”には時間がかかるのです。福田農場は、牧場がメインなので豊富な堆肥があるのが強みでしょうね。ここでは、牛たちのふん尿と木屑を合わせた堆肥にさらに枯草菌を混ぜ込んで、4~5年かけて熟成発酵させることで、より質の高い肥料を作っています。この肥料が土の中の微生物を活発にし、土を元気にしているのです。この肥料は国の堆肥登録がされていて、〈美蘭別の土にこだわる農家が作った肥料〉という商品名で販売されています。また、令和5年度全国優良畜産経営管理技術発表会の畜産経営部門で優秀賞の「畜産局長賞」も受賞しています。

そして、この肥沃な土から収穫した様々な作物を中心にした乳酸発酵飼料を牛に与えることで、健康で美味しい牛に育つのです。土が元気になれば、作物も牛も元気になるというわけです。

★一咲:土づくりは肥料づくりでもあるんですね。福田農場では肥料・飼料・作物全てが循環しているんですね。素晴らしい!でも、元気な土にするには膨大な作業量、時間がかかりますよね。

●上野:その取り組みに20年以上かけた福田さんによると、まだまだその途上にあるようです。

★一咲:昨日の新得町のはら農場のそば畑といい、今日の福田農場といい、今回の取材のテーマは「土づくり」ですね。

●上野:ははは、わかりましたか? いい土づくりには北海道農業の明るい未来の一端があると思っています。

おお! スペルト小麦刈り取り用の日本最大級のコンバインが到着しましたね。一咲さんも乗ってみてください。



これはドイツにある欧州最大規模の農業機械メーカーのコンバインで、コンバインハーベスター（複式収穫機）と呼ばれるもの。日本では最大級のコンバイン。穀物の刈り入れから脱穀・選別を同時に行うことができる。乗り心地はとてもいい。



スペルト小麦の殻は非常に硬く、脱穀しても殻が外れないため、脱穀の後に粉すりという作業が発生する。また一般的なロール式の製粉機では、含まれる栄養成分が熱で損なわれるため製粉にも気を配る必要があるのだとか。



このコンバインはパワーもありハイテクで快適。運転は株式会社 石山ホールディングスの石山治臣（ハルオミ）さん。若い人が農業に従事している姿を見ると心強くなる。

◇デントコーン畑にて

●上野：一咲さん、ここまで来たのでスペルト小麦畑の隣にあるデントコーン畑も見ましょう。もちろん、福田農場のデントコーン畑です。

★一咲：デントコーンって何ですか？

●上野：澱粉（コンスターチ）などにも利用することもあります。飼料用のとうもろこしのことです。馬齒種（ばししゅ）とも呼ばれます。粒の上のくぼんだ部分がデント（歯）のように見えることから付いた名前だそうですよ。

★一咲：とうもろこしも背丈が高い！

●上野：そして、葉が空に向かってバンザイしていますよね。土がいいからここまで元気に大きくなるんです。普通でも2.5メートルくらいになりますが、まだまだ伸びるでしょう。ここまで大きく育つとうもろこしは十勝でもなかなか見られませんよ。今は時期的に確認できませんが、実もびっしり詰まっています。

★一咲：これも良質な土と、元気な作物を育てる技術のたまものですね。

●上野：牛のために自ら飼料用デントコーンを育てるメリットとしては、デントコーンの高品位化・品質の維持、飼料コストの最小化、経営の安定化などがありますね。

★一咲：牛にも美味しいなら、ぼくが食べても美味しいんじゃないの？

●上野：どうぞ食べてください。固くて歯が折れると思いますが。

★一咲:ポップコーンにします!

●上野:ポップコーンは調理した食品の名前ではなく、そういう名前のコーンの種類です。

★一咲:えええ! それも知らなかった。とうもろこしを炒って爆裂させたもののことかと。

●上野:とうもろこしはだいたい7種類あって、食用は主にスイートコーンとポップコーンです。

★一咲:だから、スーパーなどのお菓子売り場で、未加工の「十勝産 ポップコーン」があるわけですね。なぜポップコーンの「素」とは書かないのかと思っていましたが、そういうわけだったのか。あと、スナック菓子のミックスマツツの中にジャイアントコーンもありますね。

●上野:一咲さんが知っている農作物はお菓子になっているものが多いね(笑)。ジャイアントコーンという種類のコーンは、ペルーの限られた所でとれるもので日本にはないんです。デントコーンはメキシコ料理のトルティーヤ(薄焼きパン)にも使われていますね。

★一咲:良質な土づくりは、手間暇かかって遠回りなようだけど、農作物、それを食べる牛などの家畜、またそれを食べる人間にも環境にもいい。これからの農業のことを考えると、本当はまずここから始めなければならないかもしれませんね。そうやってできた作物を選ぶ・購入することは、生産者を応援するだけにとどまらず、人と自然が共存し、次世代に豊かな環境と社会を継承するという、持続可能な未来づくりに貢献できる。

●上野:ただ、今のところそうやってできた製品は当然高価になってしまうのです。これは農業だけでは解決できない今後の課題ですね。



福田農場のスペルト小麦畑のすぐ近くにある牛の飼料用のデントコーン畑。訪れた時のデントコーンの背丈は2.5メートルほど。

これがさらに伸びて3メートル近くにもなるのだとか。実もびっしりに。



収穫後に福田さんが送ってくれたデントコーン。名前の由来通りデント（歯）のような形の粒がびっしり輝いて見えます。家畜用デントコーンは農家によって早刈りと遅刈りがあり、福田さんのところでは水分がある程度抜けた状態の遅刈りのようです。



福田さんのスペルト小麦畑で収穫、脱穀されたスペルト小麦の粒。大きくて色が濃い。聞き忘れ

ましたが、福田さんはスペルト小麦を食べるのでしょうか？ 食べるとしたらどんなふうにして食べるのでしょうか？





海外ではスペルト小麦を使った食品は少なくありません。上からクラッカー（ラトビア製）。パスタとスパゲティ（イタリア製）。下は日本国内製のパン。ぼくが思うには健康上の理由よりも、スペルト小麦のどこかチョコレートのような甘い匂いと、ナッツのような香ばしい独特な風味と深い味わいの美味しさがいいのだと思います。パンはもちもち感はないものの、歯切れや口どけは良く、かむほどに深い味わいを楽しめます。



楽しそうに談笑する福田さんと HAL 財団アンバサダーでフリーアナウンサーの渡辺陽子さん。

藤田一咲(ふじた いっさく)

年齢非公開。ローマ字表記では「ISSAQUE FOUJITA」。

風景写真、人物写真、動物写真、コマーシャルフォトとオールマイティな写真家。

脱力写真家との肩書もあるが、力を抜いて写真を楽しもうという趣旨。

日本国内は当然、ロンドン、パリなどの世界の都市から、ボルネオの熱帯雨林、

アフリカの砂漠まで撮影に赴く行動派写真家。

公式サイト:<https://issaque.com>

写真:ISSAQUE FOUJITA

本記事 URL: <https://www.hal.or.jp/column/2348/>