

お米・ごはんに関わる仕事人の紹介！



春日部市農業振興課の皆様

齋藤 綱紀 さん (写真右から二番目)

春日部市 環境経済部長

浜村 三博 さん (写真一番右)

春日部市 環境経済部 農業振興課長

萩原 康司 さん (写真左から二番目)

春日部市 環境経済部 農業振興課

野地 美咲 さん (写真一番左)

春日部市 環境経済部 農業振興課

春日部市の新しい米粉の愛称は「はるこめこ」とのことですが、ネーミングの由来は？

(齋藤さん)

春日部市で米粉の取り組みを始めたころから、春日部産米粉のブランド化を目指すには愛称が必要だと考えていました。

3 年前に環境経済部の若手メンバーが中心となりブランド化と愛称案の協議を進め、最終的に3つの候補に絞りました。その中で市役所職員にアンケートを取ると「はるこめこ」がダントツの1位でした。

春日部市では大風が有名で、昨年8月にオープンした大風文化の継承と郷土意識の醸成を図る施設の愛称を公募したところ、名前が「ハルカイト」になりました。春日部市の「春（ハル）」が名前につくのは当市の最近のトレンドで、温かみや始まりのイメージがあってポジティブな印象があります。名称に「こめこ」が入ることも分かりやすくて気に入っています。



市町村単位で米粉の取組みをしているところは多くないと思いますが、春日部市ではなぜ米粉に注目したのでしょうか

（齋藤さん）

私は4年前、米の価格が最も低かった時期に市農業委員会の事務局長をしていました。そのころ春日部産の1俵あたりのお米の価格が関東の他県産と比較してとても低かったのです。このまま作っていても作っただけ赤字になってしまうという状況の中で何とか農家さんの利益を確保する必要があると考えていました。

公的な補助制度などを活用して転作作物をつくることや飼料用米の栽培など、いろいろな方法を農家さんと意見交換する中で、ずっとお米を作ってきた農家さんの想いとしてやはり、「お米をみんなに食べてもらいたい」という意見が強かったです。そのため、米粉用米をやりませんかという話になったのです。

今まで米粉を作っていなかった中で全く新しい取組みになったと思いますが、苦戦したこと、反対に上手くいったことはありましたか？

（齋藤さん）

まず種子の確保に苦戦しました。春日部市では米粉専用米の「亜細亜のかおり」と「笑みたわわ」の2品種を作っていますが、この2品種とも最初はなかなか種が手に入らなかった。特に令和4年度は「笑みたわわ」の種子が手に入らずに亜細亜のかおりだけの作付けになりました…。

そこで令和5年度は「笑みたわわ」の種子の入手方法を早い段階から調べて集めました。さらに春日部市内の集落営農組織が農研機構との品種利用許諾契約を締結して、自ら種子生産ができるようにしてもらいました。春日部市内で種子の調達・安定供給が可能になったことは、私どもが進める米粉プロジェクトにおいて、とても重要なことなのかなと思います。

商品開発や加工の面ではいかがでしたか？

（齋藤さん）

麺は特に苦戦したよね？

（萩原さん）

はい、米粉麺は小麦粉の麺と違い、グルテンが含まれていないため麺帯が切れやすく、またスープに漬した際に時間経過すると麺同士がくっつきやすくなってしまいます。米粉 100 パーセントで作ると麺が繋がってくれないので今はつなぎの代替となる加工でんぷん等を添加しています。

（齋藤さん）

品種でいうと「亜細亜のかおり」は高アミロースの品種なのでくっつきにくくて麺に向いていました。ただ味がやや淡白なので、濃い味付けの汁無し麺や油そばのような料理に向いているのではないかという風に考え、事業協力者であるお店の方々に様々なメニューをテストしながら現在に至っています。

これまではうどん系の麺を作ることを中心にテストをしてきましたが、今は新しい種類の麺にも挑戦しています。詳しいことはまだお話し出来ませんが、楽しみにしておいてほしいですね。

今回の米粉フェアでは高校生のオリジナルメニューも販売されていますよね？

中でも特に米粉アイスは珍しくて、とても美味しかったのですが開発秘話などがあれば教えてください。

（齋藤さん）

米粉の商品開発を埼玉県立杉戸農業高校さんにも手伝ってもらいました。最初は米粉のマドレーヌが完成し、ベーシックでとても美味しいと思っていたのですが、ある生徒さんが「米粉のもちとした食感をアイスに使ってみたい、溶けにくいアイスに挑戦したい。」と言ったのです。

そして、その生徒さんが3年生の冬に私どもの春日部市役所に試作アイスを持ってきてくれて、みんなで試食をしました。

市役所職員は素人なので、試食には市役所内で出店している CAFE BLOOMY'S KASUKABE のシェフにも同席してもらい、その生徒さんの米粉アイスを作りたいという強い想いをシェフが受け取ってくれて「うちとコラボしてテスト販売をしてみないか」という話になりました。

そして試行錯誤を重ねた結果、今日この米粉フェアで限定販売をすることが出来たのです。

これは人と人のつながりが生んだ成果だと思っています。



(写真左) 杉戸農業高校の生徒さんと杉戸農業高校作の米粉のマドレーヌ

(写真右) 杉戸農業高校と CAFE BLOOMY'S KASUKABE がコラボした米粉を使ったアイスクリーム

これからの春日部の米粉の未来、展望について教えてください

（浜村さん）

今日の米粉フェアでもたくさんの美味しい商品が出ているので、市内の米粉消費量も伸びていくことが期待できます。

また、学校給食に米粉パンを提供したら子供たちの評判がとてもよく、市内の全小中学校で米粉パンを提供すると、1食分で約800kgの米粉を消費することになるので、今後も定期的にやっていければと思っています。

令和7年産からは作付け面積を増やすなど、取組を加速していきたい。「はるこめこ」の流通は今でこそ市役所が農家や事業者の間にはっていますが、市内での流通が自ら円滑に回っていく仕組みにしていきたいというのがこれからの展望ですね。

（萩原さん）

市内の飲食店の人たちは、米粉を利用したメニューの展開など、今後も継続して米粉を使っていきたいと思っています。一方で「食材としての春日部産米粉をどうやって調達すればよいのか」という流通のところで困っている人も多いです。そういった利用者側の課題を解決していく必要があると思っています。

春日部市農業振興課の皆さんにインタビューをして学んだこと

米粉という新しい世界に足を踏み入れる中で、春日部市産の米粉をもっと有名にしたいという熱い思いをもって取り組まれていることがインタビューを通じて伝わってきました。その取り組みの中で生まれた学生や飲食業界、米粉メーカーの方々といった「人と人との繋がり」をととても大切にされているという印象を持ちました。

そして、米粉用米の種子を確保するためにはどんなアプローチをとればいいのか、麵の食味を良くするためにはどんな素材を使えばいいかというように目の前の課題に真摯に向き合い、試行錯誤しながら解決していくお話を聞く中で、挑戦の中に壁があっても諦めずひとつひとつ乗り越えていくことの大切さを学ばせていただきました。