

江戸時代の小麦品種を現代に受け継ぐ

～東久留米柳久保小麦の会 高橋会長に聞く～



東久留米市柳久保小麦の会
高橋重雄会長

<プロフィール>

高橋さんは東久留米市伝来の「柳久保小麦」を復活させ、まちおこしに結び付けるため賛同した農家が発足させた東久留米柳久保小麦の会の会長を務めています。自ら柳久保小麦を栽培するほか釣り堀を経営しています。

同会では栽培農家から収穫した柳久保小麦を買取り、加工、販売までを手がけています。

【柳久保小麦の歴史】

柳久保小麦は1851年（嘉永4年）に現在の東久留米市柳窪在住の奥住又右衛門が旅先から持ち帰った一穂の麦から広まったと伝えられている在来品種です。小麦本来の強い香りがあり、うどんにするとコシが強いのが特徴で、東久留米市では戦前に広く栽培されていた品種です。現在一般的に栽培されている小麦品種よりも草丈が長いことが特徴で、昔はその麦わらが藁葺き屋根にも利用されていたそうです。しかし、収量は少なく倒伏しやすかったため、戦時中の食糧増産のなかで昭和17年には姿を消しました。

戦後も柳久保小麦の栽培は長い間途絶えており、奥住又右衛門の子孫が藁葺き屋根から発芽した麦から種子を採取して栽培を試みましたが、成功しなかったそうです。

昭和の終わりに四代目に当たる奥住和夫さんが農林水産省生物資源研究所に保存されていた種子を譲り受けその栽培に成功、柳久保小麦を復活させましたが、収量が低く、草丈が長く倒伏しやすいことから、他の生産者に広がることはありませんでした。



柳久保小麦の穂

【柳久保小麦の復活とまちおこし】

その後、東久留米市伝来の「柳久保小麦」をまちおこしに結び付けるため、栽培を広げようという機運が市や商工会、農家の間に高まり、平成15年から、賛同した農家

が柳久保小麦の栽培に取り組み始めました。「東久留米柳久保小麦の会」は平成19年に発足しました。(同会は任意組織)

現在の会員数は19名で、令和元年産を作付した農家戸数は19戸で、作付面積は13,200平方メートル(1.32ヘクタール)、収穫量は約2,528キログラムです。

柳久保小麦の収量は低く、これまでの10アール当たり収量は、最高でも207キログラム、最低は126キログラムとなっています。令和2年産は10アール当たり190キログラムでした。

倒伏しやすいため栽培にあたっては土寄せをしっかり行い、サクを深くするなどの工夫をしています。病気には強い性質で今まで赤カビ病、小麦なまぐさ黒穂病の発生はありませんでした。

翌年栽培用の種子の採取にあたっては柳久保小麦の特徴である草丈の長い穂から確保するようにしています。

小麦の収穫、乾燥、調製作業は会員農家が共同で購入したコンバイン、乾燥機、選別機等を使用して行います。また、収穫後小麦への虫害発生を防ぐために会員農家の保冷庫で保管しています。

収穫した小麦は柳久保小麦の会が各生産者から買い取り、練馬区の製粉会社で製粉した後、小麦粉として販売しています。



柳久保小麦の収穫風景（東久留米市役所提供）



柳久保小麦は草丈が長いのが特徴

【小麦粉の製品化と課題】

柳久保小麦の会としても6次化の重要性は認識しており、消費者へ向けた出口対策を整備しないと小麦粉がさばけないと考え、単に小麦粉を販売するだけではなく、加工作物のために小麦粉の販売先、販売量とも少ないので、その製品化にも努めています。小麦は「うどん」、「ラーメン」などの乾麺は北区の製麺業者に委託して製造しています。委託先への配送・引取は全て柳久保小麦の会が直接行っています。商品は市内のJA直売所、酒販組合を通した小売店の数店舗及び地元の一部スーパー等で販売しています。過去には大手スーパーとの取引もありましたが、配送センターが遠隔地にあり、納品の負担が大きいので断念しました。

生麺の製品化は販売期間（消費期限）が短いため断念しましたが、冷凍麺での販売を検討しています。

小麦粉は「かりんとう」、「パン」、「菓子類」「シフォンケーキ」、「パンケーキミックス」などの原料として、主に市内の飲食店及び販売店へ販売しています。

以前は、市内に「柳久保小麦」を使用した生麺を通年提供するうどん店がありましたが、現在は営業していません。また「まんじゅう」もあったのですが、後継者がいないため今はやめています。

最近では健康志向から製粉時に発生する副産物の「ふすま」もパン、パスタや菓子の原料として好評ですが、単価に比べて送料が高いため遠方への販売は採算面が課題です。

「柳久保小麦」を使用したメニューを通年で提供する飲食店は限られており、東久留米市役所のカフェでは食数限定でうどんを提供しています。

柳久保小麦の乾麺やパン、菓子は東久留米市のふるさと納税返礼品にも採用されています。

最近では、各製品の売上げが伸びないのが悩みであり、小麦の在庫状況から考えても何とかしなければと思っており、保冷库の電気代などの保管経費もかさんでいます。

課題は流通費と柳久保小麦の会の運営費を含む価格のあり方と考えており、インターネットを含めた販路拡大を考えています。



柳久保小麦を使用した麺類商品

【東京都エコ認証の取得と今後の展開】

取扱店舗の拡大と新規商品の開発につながるよう、今後も積極的に大学等の研究機関との連携や料理店等との意見交換が必要だと考えています。新製品としてはクッキーの製造などを検討していますが、開発が進んでいない状況です。パンや小麦粉製品をレストラン等の飲食店にも提案していく必要があると考えています。個人向けにはうどん、パンなどを自分で作る人をターゲットにインターネット販売の強化を考えています。

新商品開発と販路開拓が今後の柳久保小麦栽培存続の鍵を握っていると考えています。

柳久保小麦は3年程続けて作付すると収穫量が落ちてきますが、病気に強いイネ科特有の性質を利用して、柳久保小麦を数年栽培した後の畑にキャベツなどの野菜を作付けすると、農薬の散布回数を減らせる上に鮮やかなしっとりしたものが収穫できます。また、令和元年には東京都エコ農産物認証「東京エコ 25」^(注)を取得しているので、そういった面も消費者にアピールしたいと考えています。

(注) 化学合成農薬と化学肥料を削減して作られる農産物を東京都が認証する制度。

(参考) 東久留米市役所ホームページ

<https://www.city.higashikurume.lg.jp/shisei/profile/tokusan/tokusan/1003816.html>

https://www.city.higashikurume.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/013/102/no5.pdf

取材協力 東久留米市市民部 産業政策課 農政係
編集 関東農政局東京都拠点地方参事官室