



ほんものを たべよう

提出日	12/火	水	木	金
	8	9	10	11
配達日	12/火	水	木	金
	15	16	17	18
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	22	23	24	25

2020.12月3週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

パスタ

北海道産小麦100%で作った、おいしいパスタ

本場には負けないスパゲティ、マカロニ

江別製粉(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

パスタとしての食感文句なし

北海道江別市の江別製粉(株)(代表:安孫子 俊之社長)は、北海道産小麦と水だけが原料の、「パスタ(スパゲティタイプ)」「パスタ(マカロニタイプ)」を販売しています。今回ご紹介いただき初めて食べたのですが、これまで食べた国産小麦パスタの中では一番おいしいパスタと言ってよいと思います。小麦粉の風味がたいへんおいしく、パスタとしての食感も十分です。

北海道の江別製粉

小麦の自給率は約1割。国内生産は非常に少なく、そのほとんどは輸入品です。北海道は国内栽培の約6割を占める国内最大の小麦産地であり、江別製粉は、数多くの北海道産の小麦粉製品を製造しています。会社は江別市にあり、大消費地札幌に隣接しながらも、すぐ近くにはいくつもの小麦畑が広がる立地となっています。

今回ご紹介するスパゲティ・マカロニの歴史は古く、同社は1989年に北海道産小麦を100%使用した「スパゲティ」、1990年には「マカロニ」を企画発売。小麦品種や製造方法を変化させながら現在に至ります。発売当時は北海道産の強力系品種の選択肢があまりない時代で「ハルユタカ」を使用していましたが、現在は北海道の強力系小麦品種は増加、小麦品種変遷に合わせ最適な小麦品種を選択し、パスタの原料としています。

パスタの専用工場

江別製粉は、パスタ製造を群馬県の(株)コルノマカロニプロダクトセンターに委託しています。コルノマカロニでは、江別製粉から届けられたパスタ用の北海道産小麦粉を原料に、スパゲティもマカロニも、「押し出し式」製法でパスタにしています。小麦粉と水を混合し、真空ミキサーで生地を抜いて、圧力をかけて金型を通して押し出し成形するこの方法を使用すると、北海道産小麦ならではのもちもち感がありながらも、しっかりとコシのある食感が実現するということでした。

開発のきっかけは国産小麦を求める声

江別製粉は1948年に北海道江別市で設立されました。現社長、安孫子 俊之さんの祖父、安孫子 安雄さんが創業者です。当時は戦後の食糧不足の時代であり、アメリカから大量に輸入された小麦を製粉していました。

江別製粉が北海道産小麦スパゲティを発売したのは1989年。開発のきっかけは消費者の「国産小麦」のリクエストでした。江別製粉は私たちのような消費者団体の他、設置したばかりのフリーダイヤルを通じて、消費者の様々な声を聞いていたのです。1986年のチェルノブイリ原子力発電所での事故に加え、ポストハーベスト農薬の



問題など、輸入小麦に対する不安の声を知り、北海道産小麦の研究を進めた結果生まれた製品のひとつでした。

ポストハーベスト農薬の心配のない国産小麦

国産小麦の生産量は戦前の1940年に、179万トン記録、戦後は1961年に178万トンとピークを迎えますが、1970年代には20万トンに落ち込み、輸入小麦の依存度が上がりました。近年は60万から100万トンで推移しています。これら国産小麦の復活には、おいしい新品種の開発などがありましたが、私たち日本の消費者団体が最大のテーマの一つとして取り組んできた、輸入小麦のポストハーベスト農薬汚染の危険性を伝える活動が大きな役割を果たしたと思っています。

江別製粉は、その国産小麦運動を、パンを作る国産小麦粉はないかとの消費者の声を受け、生産者側でいち早く熱心に担ってこられた中心的な製粉会社のひとつです。

牛乳運動が出会いのきっかけ

私たちが江別製粉と出会ったきっかけは、ロングライフミルク(超高温滅菌の缶詰牛乳)に反対し、低温殺菌(パスタライズ)牛乳を実現する運動でした。この運動に呼応し、北海道土幌町の酪農家たちが立ち上げた「農村を考える会」は、牛乳の原乳の質を上げるため有機畜産、複合自給農業の大切さに目覚め、畑作に取り組みました。初めてその無農薬じゃがいもの関西への出荷の際、妨害が入り出荷が危ぶまれたのです。その時、トラック便を仕立てる応援をしていただいたのが江別出身の方でした。その人から紹介されたのが北海道産小麦にこだわる江別製粉だったのです。

農村を考える会のじゃがいものことはオルターカタログ2016年10月2週号で詳しく紹介しています。また、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.124でご紹介した「土壌土壌の会」もその時の「農村を考える会」の酪農家です。

牛乳運動以降、江別製粉の北海道産小麦粉とは、長い付き合いをしています。オルターのパン生産者「世界パン」でも当初、江別製粉の強力粉を使っていましたし、オルターカタログ2020年12月1週号でご紹介した三木食品(株)のパン粉の原料としても、オルターが江別



安孫子社長(中央左)と社員の皆さん

製粉を指定しています。また、瀬戸内商事で小分けされた江別製粉の小麦粉を、オルターでも扱っています。

このように、オルターは江別製粉とのつながりがあり、今回さらに「奈良よつ葉牛乳を飲む会」清水 章子代表の紹介で江別製粉のパスタを知ることができました。奈良よつ葉牛乳を飲む会は、ロングライフミルクに反対し、パスタライズ牛乳を実現する運動に共に取り組んできた関西のよつ葉牛乳共同購入団体のひとつで、清水代表はオルターと江別製粉の出会った当初から、熱心に江別製粉との信頼関係を築いてきた方です。

パスタもどきからの脱却

1986年に発生したチェルノブイリ原発事故で、イタリア産のパスタが当時の国の基準370ベクレル/kgをはるかに超える600~700ベクレル/kgの放射能汚染を受けたことがきっかけで、私たちは国産小麦のパスタを強く望んでいました。

しかし、パスタ原料に向く小麦は、乾燥した、温暖な地中海式気候のイタリアで生産されるデュラムセモリナ小麦。国産小麦原料を使用してのパスタは、どうしてもどのような食感で、お世辞にもおいしいパスタとまではいかなかったのです。放射能を拒否するために、これまで味や食感を犠牲にして「パスタもどき」を食べてきたのです。

江別製粉が開発したパスタは、味、食感とも満足できるレベルで、私の長年の国産小麦パスタの「もやもや」を晴らしてくれました。

スパゲティ、マカロニについては国のJAS法の食品規格により、2012年からデュラムセモリナ小麦を使用していないスパゲティ、マカロニと呼ばないこととなりました。しかし、江別製粉とコルノマカロニ社は国産小麦を使って、本場イタリアのスパゲティ、マカロニに負けないパスタを完成されました。

江別製粉(株)の 北海道小麦100%使用パスタ (スパゲティタイプとマカロニタイプ)

●原料

小麦粉 江別製粉(株)北海道産小麦粉

●製造工程

製造所は(株)コルノマカロニプロダクトセンター

スパゲティ	1	原料検査	マカロニ	1	原料検査
	2	計量		2	計量
	3	粉・水混合、脱気		3	粉・水混合、脱気
	4	押し出し・成形		4	押し出し・成形・切断
	5	乾燥・冷却		5	乾燥・冷却
	6	切断		6	品質検査
	7	品質検査		7	計量・包装
	8	計量・包装			