

国産パン用小麦で地産地消



● みどり と パパ と ママ ●

小麦が使われている食べ物、みなさんは何を思い浮かべますか？

うどん、パン、ラーメン、菓子類、実にさまざまな用途に使われています。しかし、日本の小麦の自給率は、わずか15%なのです。

昔はうどん用が主流

小麦は用途によって種類が違います。パン用小麦からは強力粉、うどん用小麦からは中力粉、菓子用小麦からは薄力粉が



できます。これは、それぞれの小麦に含まれるタンパク質の「量」と「性質」が違うからで、うどん用小麦の主力粉からは、ふっくらとふくらんだパンはできません。

日本では、伝統食であるうどん用の小麦品種が、昔から作られてきました。パン用の小麦品種は、これまで北海道だけで作られ、それまでごく限られたものしか無かったので。北海道以外の地域では、気候・風土の関係から、パン用の小麦は作れないとまで考えられていました。



自給率向上にひと役

現在の小麦の用途はパン用が最も多く、全体の25%（年間155万トン）で、そのほとんどが輸入されています。パン用の小麦を国産でまかなうことができれば、食料自給率も高めることができます。

近年ではパン用小麦の品種開発が進み、北海道用に加え、北海道以外の地域でも栽培できる品種もできました。日本の各地域でパン用小麦を作れるようになり、パンも地産地消が可能になってきました。

外国を旅行すると、さまざまな種類のパンに出会います。これは、気候・風土が異なるそれぞれの地域で作られる小麦の特性に合わせてパンが作られてきたからでしょう。将来、日本でも地域ごとにさまざまな特色を持ったパンが生まれてくるかもしれません。