《こぼれ話 34》地域経済を活性化する国産デュラム小麦「セトデュール」

生研支援センター成果事例　　**2022 年 3 月 30 日号**

国内で製造されるパスタの原料小麦は、ほとんどが海外産のデュラム小麦ですが、ここ数年、兵庫県を中心に国産のデュラム小麦を使ったパスタ製品が次々に誕生しています。きっかけは、農研機構西日本農業研究センターと株式会社ニップンとの共同研究で育成された日本初のデュラム小麦品種「セトデュール」です。兵庫県、企業、生産者などによる栽培試験や製品開発の努力が実り、栽培から製麺までのすべてが国産という待望のパスタが実現しました。最近は関東でもお目見えし、食育の観点からも注目されています。

【兵庫生まれの純国産パスタ】

兵庫県加古川市の地域名を冠した純国産のパスタ「加古川パスタ」が、2016 年から兵庫県南部の JA 兵庫南管内の直売所で販売されています（写真１）。このパスタは日本初の国産デュラム小麦品種「セトデュール」を 100%使った乾麺パスタです。同小麦を栽培する加古川市の農事組合法人八幡営農組合（約 640 農家加入）が地元の工場に製造を委託した独自のブランド商品です。

写真１　「セトデュール」を使い、「加古川」の名を冠したパスタ製品（兵庫県提供）

「加古川パスタ」は、地元のデパートでも売られるほど有名になり、同組合は「令和２年度地産地消等優良活動表彰」（農林水産省と全国地産地消推進協議会主催）で農林水産大臣賞（生産部門）を受賞しました。さらに、2021 年には兵庫県の安全安心基準を満たす「ひょうご安心ブランド」にも認証されています。

また、同組合は、農家レストランなどを営む農業生産法人小川農園株式会社（兵庫県姫路市）とコラボして、６種類の「加古川生パスタ」（写真１）を開発し、売り出しています。兵庫県内のレストランでも「セトデュール」を使ったパスタ料理（写真２）が提供されています。「加古川パスタ」の開発を支援した兵庫県も普及に並々ならぬ力を入れており、その誕生経過を熱く伝える冊子「加古川パスタ物語」（兵庫県のウェブサイトで閲覧可能）を発行しています（写真２）。

写真２　レストランのパスタ料理（左）と兵庫県が作成した「加古川パスタ物語」（右）（いずれも兵庫県提供）

【関東にも波及】

また、ニップングループのオーマイ株式会社は 2018 年から「セトデュール」100%の「瀬戸内生まれのスパゲッティ」（写真３）を製造し、関西のスーパーで販売しています。「セトデュール」のパスタは、黄色みが強く、適度に硬く、弾力性があって歯切れもよく、パスタらしい食感を味わえるのが大きな魅力です。

写真３　オーマイ株式会社が製造販売している「瀬戸内生まれのスパゲッティ」

その人気ぶりは関東にも波及し、パスタの製造・販売を営む株式会社ニューオークボ（千葉

県柏市）は 2020 年から「セトデュール」100%のリングイネ（スパゲッティを押しつぶしたような、断面が楕円形のロングパスタ）を販売しており、テレビ番組でも紹介されました。また、日本各地から高速バスの空きトランクにおいしい食材を載せて東京の新宿に届ける屋外型オープンテラス「バスあいのり 3 丁目テラス」（東京都新宿区）では加古川パスタサラダが提供されています。

【日本初のデュラム小麦品種「セトデュール」誕生と栽培法の確立】

写真 4　穂をつけたセトデュール（農研機構西日本農業研究センター提供）

国内では以前から「乾燥に適したデュラム小麦の栽培は困難」と考えられていました。しかし、農研機構西日本農業研究センターは「降雨が比較的少なく、温暖な瀬戸内地域なら栽培できる可能性がある」と考え、1998 年から瀬戸内地域に適したデュラム小麦の育種を始めました。その結果、米国とイタリアのデュラム小麦品種を交配させて生まれた後代から、瀬戸内地域にふさわしい品種を選抜して、「セトデュール」（写真 4）が生まれました。栽培適地である瀬戸内地域の「セト」、ラテン語で「硬い」を意味する「デュール」から命名されています。

それでも、雨が多いと発生しやすい赤かび病には弱く、成熟期がやや遅いという弱みがあります。そこで、麦の特性などを研究していた株式会社ニップンと小麦栽培パートナーの農事組合法人八幡営農組合、兵庫県などが協力して、栽培試験などの共同研究を始め、約 7 年の歳月を経て、2016 年にようやく商用ベースでの栽培が確立しました。同センターはより一層の普及を目指し、「デュラム小麦『セトデュール』の栽培指針」を作成しています。

現在、「セトデュール」は兵庫県加古川市を中心に約 30ha で栽培され、年間 100t 前後が収穫されています。2022 年度は年間 150t の収穫を目標にしています。

【食育の観点からも注目】

純国産の「加古川パスタ」は地産地消を重視する食育の観点からも注目されています。兵庫県加古川市の全ての小学校と一部の中学校、養護学校では 2019 年度から学校給食に「加古川パスタ」を使った料理が提供されており、2022 年 3 月には兵庫県小野市の学校給食での提供が決まりました。こうした地元完結型の食材提供は、食育のあるべき姿として、さらに広がっていきそうです。

「こぼれ話」シリーズの URL は
https://www.naro.go.jp/laboratory/brain/contents/fukyu/episode/index.html

＜事業名＞	農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業（実用技術開発ステージ）
＜事業期間＞	平成 27 年度～平成 30 年度
＜課題名＞	国産のデュラム小麦品種の栽培と純国産パスタ製品の開発
＜研究実施機関＞	日本製粉株式会社（現・株式会社ニップン）、兵庫県立農林水産技術総合センター、山口県農林総合技術センター、農研機構西日本農業研究センター