

幻の小麦復刻「農林61^{ろくいち}プロジェクト」とは

嵐山町のある比企地方では、昔から丘陵部の畑地や二毛作の水田裏作に小麦を栽培してきました。決して豊かではなかった農村部の暮らしの中で、米は貴重な現金収入であり、農家では雑穀や小麦粉を使った雑炊、すいとん、うどんといったものが常食となっておりました。なかでも地粉のうどんは、汁につけて食べる盛りうどんのほか、夏場の冷汁、秋のご汁、冬場の煮込みなど、四季を通じて食べ方のバリエーションも豊富な日常食であり「めんこ(うどん)」と親しみをこめて呼んでおりました。また、この「めんこ(うどん)」は、年中行事や冠婚葬祭に振舞われるご馳走でもありましたから、この地方の農家へ嫁す花嫁は、うどんを打てることが必要条件とされとも言われていました。

その小麦は「農林61号」という品種で、うどんや饅頭などに適した、ふっくらとしてもっちりした食感と香り、風味の良さが特色の中力粉です。

近年、小麦は新しい品種や外国産のものが主流となり、埼玉県でも平成24年からは農林61号が奨励品種から除され、純正な種麦の供給が断たれたため、栽培する農家はほとんどなくなってしまいました。

それでも、懐かしい味に対するこだわりには根強いものがあり、自家栽培の種を使いまわして細々と農林61号を作り続ける農家もみられました。しかし、麦の種は、栽培を重ねると異種の交雑が進み、品質を保つのが難しいとされます。

そこで、町では、嵐山町産の純正な農林61号を用いた懐かしの「めんこ復刻」、及び「今の時代に合う農林61号を使った新たなメニュー」を開発するプロジェクトに取り組んでいます。

今、地域の農業は、地産地消から地消地産へと変わりつつあります。すなわち、地域で取れたものを地域で消費するという方針から、地域で必要とするものは地域で生産供給するという考え方の転換です。これにより需給のバランスが確保され、再び地域農業の活性化をも図ることができると考えるものです。