めんこ61（ロクイチ）プロジェクト

～食文化の継承、そして新たな食文化へ～

みなさん、「農林61号」を知っていますか。「農林61号」とは小麦の品種名です。県内では昭和22年ころから普及しており、「農林61号」のうどんは好評で、多くの方にとって慣れ親しんだ味となっています。小麦は、たんぱく質の含量によって、用途が異なります。「農林61号」は、うどんやまんじゅうなどに適した中力粉で、ふっくらもっちりの食感と香りの良さが特色です。

嵐山町と小麦

嵐山町のある比企地域では、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、お米は貴重な現金収入であり、農家では雑穀や、すいとん、うどんが常食でした。

中でもうどんは、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、四季を通じて食べられ、地域によっては「めんこ」と親しみを込めて呼ばれていました。

また、この「めんこ」は、行事や冠婚葬祭に振舞われるご馳走でもあったため、農家へ嫁ぐ花嫁は、うどんを打てることが必要条件とされるとも言われていました。

食べ慣れ親しんだ品種からの転換

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26年には「農林61号」が奨励品種から除されてしまいました。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い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は根強く、自家栽培の種麦を使いまわして細々と「農林61号」を作り続ける農家もありました。

しかし、麦の種は、栽培を重ねると異種との交雑が進み、品質を保つのが難しくなっていきます。

「農林61号」の復活

町では、消費者と生産者の「農林61号」の復活を望む声に応えるため、県外の種場から正規の「農林61号」の種麦を確保しました。種を確保することで、懐かしの「めんこ」の復刻が可能となりました。

現在、埼玉県からの助言を受けながら、町内農地での採種に向けた取り組みを行っています。

新たな食文化の創造

農業は、地産地消から地消地産へと変わりつつあります。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図ることができると考えています。

町では、全国でも稀な「農林61号の町」の実現を目指し「農林61号」を再び普及させるプロジェクトに取り組んでいます。今回は、新たな食文化の創造となりうる「めんこ61プロジェクト」の取り組みについて紹介します。

プロジェクト始動

「農林61号の町」の実現を目指したプロジェクトの第1弾として、平成29年2月に(農)らんざん営農の協力を得て収穫した嵐山産「農林61号」を使った「味菜工房めんこ61店」をオープンさせました。

また、本年3月から、「嵐山町めんこ61小麦利用促進協議会」を設立し、生産者、小麦利用者（有識者）、商工会、観光協会、埼玉中央農協、学校関係者、埼玉県の職員で、「農林61号」の活用方法やPRについて検討しています。

現在では、プロジェクトに協賛いただいている複数のうどん店、菓子店が、この小麦を使った商品を販売しています。

それぞれの道のプロが集まり、熱心な意見が交わされました（小麦利用促進協議会会議の様子）

「農林61号」を使った商品開発の取り組み

先進的に「農林61号」を使った菓子作りに取り組まれている「カフェ”わ”」の西原和世さんにお話を伺いました。

「カフェ“わ”」
西原（にしはら）　和世（かずよ）さん

―「農林61号」は中力粉ですが、どのような印象をお持ちですか

西原（以下、西） 中力粉は、うどんに使うというイメージがあります。

―今回、お菓子に使ったということですが、いかがでしたか

（西） お菓子作りにはいつも、薄力粉を使っていたため、中力粉にはあまり馴染みがありませんでした。「めんこ61小麦利用促進協議会」での話し合いをきっかけにクッキーやシフォンケーキ、ドーナツなどに使ったところ、これがびっくり。薄力粉とは違った食感や味、香りなど新たな発見がありました。良い意味で固定概念が打ち壊されました。

焼きドーナツ
中がしっとりしていて食べ応え十分
（新たな特産品となる予感…）

―今後は「農林61号」を使ってどんな料理に挑戦したいですか

（西） 今後はパイ生地に挑戦しようと思っています。また、お菓子類だけでなく、からあげの衣やホワイトソースなどランチメニューの料理にも挑戦する予定です。そのときは、ぜひ食べに来てくださいね。

―最後に一言お願いします

（西） 今回、私はこのプロジェクトを通して、新しいことに挑戦する喜びを改めて実感しました。同様に若者が挑戦し、かつ定住促進につながるようなプロジェクトが、今後新たに生まれてくると良いなと思います。

「カフェ”わ”」では、めんこ61協賛店として、「農林61号」を使ったクッキー、シフォンケーキ、ドーナツなどの商品を開発。嵐山町ステーションプラザ「嵐なび」で販売しています。1つ1つ手作りなので、数に限りがあります。なお、予約注文も承ります。

場　　所　大字志賀553-1
電　　話　080-5194-0141
営業時間　水、木、金、土 11時30分～16時
2011年３月にオープン。人と人がつながり、「わ」が生まれる場所と願いを込め「カフェ“わ”」と命名。

西原さんのイラスト入り「カフェ“わ”」カードも大人気