

エフアイNEWS < シリーズトコトン67 >

トコトン 求める。

ハトムギ

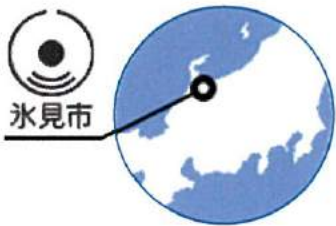
ゼロから作り上げた 氷見の超こだわりハトムギ

(前編)

<訪問者>

営業部 野村俊哉

富山県氷見市



氷見市

暖流と寒流がぶつかる
富山湾に面した氷見市

氷見市（ひみし）は、富山県の西北、能登半島の東側付け根部分に位置しています。多くの幸をもたらしてくれる「青い海」と「みどり豊かな大地」を有し、人の心を引きつける自然の恵みに包まれています。3千メートル級の高峰から水深千メートル以上の深い海底谷「藍がめ（あいがめ）」へと落ちくぼむ、その特殊な地形が天然のいけすを形成しています。湾にはブリや白エビ、ホタルイカを始めとする500種以上の海の生き物たちが棲んでいます。そんな日本海側有数の氷見漁港には、四季を通じて156種類もの魚が水揚げされ、初夏の「マグロ」冬の「寒ブリ」、そして「氷見いわし」は広辞苑にも掲載されるほど有名です。

新たな地域ブランドの確立！ ハトムギから始まった町おこし

ゼロから作り上げた
氷見のハトムギ事業

そんな港町である氷見市が、新たな事業として注目したのが、美容や健康に効果があるとして人気を集めている「ハトムギ」。

県内のハトムギ栽培は、昭和60年代、氷見市の中山間部にある細越（ほそこえ）地区からはじまりました。米の減反に伴う転作が進められるなか、粘土質で水はけが悪いこの地区では麦や大豆が育たなかったことから、ハトムギの栽培がはじまりました。平成16年になると、JA氷見市が中心となり、ハトムギを氷見市の地域振興のための最重要作物に指定しました。それまで細越地区だけで細々と作られていたハトムギを、市全域にもっと広く普及させることを目指しました。



年間200万本を売り上げる
人気のペットボトル入りハトムギ茶



倍額のキロ600円で買取！ 生産者へ還元し、収量を増やす

試行錯誤の上、磨き上げた 独自のハトムギ栽培技術

しかし、当時はハトムギの栽培法がわからず、収量も少なかつたため、他地区の農家は栽培に乗り気ではありませんでした。そんな中で、JA氷見市が設立した農業生産法人「(株)JAアグリひみ」は、県や氷見市と連携し、栽培の普及に取り組み、多くの農家に声をかけ続けました。平成18年からはJA氷見市がペットボトル入りのハトムギ茶を売り出す戦略を展開し、栽培研修会を開くなど、生産の輪を広げていきました。

JAアグリひみでは、ハトムギの種を細越地区から手に入れて、標高が低い平場でのように栽培・生産するかを試行錯誤してきました。その後、ハトムギの研究者とも連携して生産に適した品種を見出し、そのための栽培技術を磨き上げていったのです。肥料体系の確立はもちろんのこと、雑草・病虫害の対策、当時は認可が下りていなかったハトムギの農薬についても、技術体系を一つずつ確立していきました。



一般的な相場ではハトムギの買い取り単価は1キロ当たり300円前後ですが、JA氷見市では1キロ600円とほぼ2倍で農家から買い上げることで、ハトムギの作付けを増やしていくことに成功しました。

健康&美容ブームが追い風に ハトムギは栄養価が高く、美肌成分が豊富！

〈生産者インタビュー〉

生産者 小坪勝之さん

ハトムギの1粒は農家の汗と涙の結晶

ハトムギは、台風や風などの影響を受けやすく、天候により収量が減ることが多々あります。例えば平成30年度は、作付面積は変わりませんが、天候不順のため収量は昨年より落ち込む見込みとなっています。また、大陸から蛾などの害虫が飛来したり葉枯病が蔓延すると大きな被害になったりと、悩みはつきません。市のプロジェクトとして始まったハトムギですが、ただ栽培するのではなく、お茶や健康食品として商品化したことで、全国各地から様々な会社・団体が視察に来るようになりました。このように氷見のハトムギが「育っていく」のが何よりもうれしさを感じます。



ハトムギづくりは、 種まき時期の5月末～6月頭が繁忙期です

畑にうねを作りそこに種をまいていきます。氷見では日本のハトムギのうち7～8割を占める品種「あきしずく」を使用。従来品種に比べて丈が短く風の影響を受けにくい特徴があります。



最初は1反（約10アール）当たり40キロ程度しか取れなかった収量が、現在では市内の平均で130キロほどにまで上がり、2016年度の氷見市の作付け面積は約50ヘクタール、生産量は62.5トンにまでなっています。

次号12月号では、ハトムギの機能性についてご紹介します！お楽しみに。

エファイTOPICS①

テレビや雑誌でも年々注目が高まっている いまこそ「乳酸菌」市場がアツい!

成長し続ける乳酸菌市場!

もはや菌数ではなく、機能性で菌株を選択する時代へ

消費者の“腸内フローラ”への関心や認知は高く、腸内フローラの改善には「乳酸菌」「ビフィズス菌」が有効であるという認識が広がっています。そんな中、明治の「R-1」の登場により“機能性ヨーグルト”のカテゴリーが定着。各メーカーが独自の菌株をブランド化し、機能性に特化したプロモーションでさらに市場を広げました。また、機能性表示食品の登場もその勢いを加速させ、ますます乳酸菌市場が注目を浴びるとともに、いかに差別化できるかが今後の販売戦略において大きな課題ともなっています。

※顕微鏡で腸の中をのぞくと、それらはまるで植物が群生している「お花畑」のようにみえることから、『腸内フローラ』と呼ばれるようになりました。



食品開発でも多くのメーカーが独自の乳酸菌を展示。オリジナリティ溢れる原料が豊富。

←整腸作用や便秘改善作用のほかに、抗アレルギーやダイエット、口腔環境改善、胃に対する機能性、女性の膣炎予防など、多様なテーマの研究結果が発表されていました。



マウスウォッシュ (チュチュベビー)

広島大学歯学部教授によって発見されたL8020乳酸菌。虫歯になったことのない子供の口腔内から発見された乳酸菌で、虫歯菌や歯周病菌の抑制に効果が確認されています。

乳酸菌は食品以外でも大活躍!



↑CMでもなじみの乳酸菌入りチョコレート

REVECY (東京ヤクルト販売)

トリプル乳酸菌 (乳酸菌でアロエを発酵させたもの、同じくミルクを発酵させたもの、乳酸菌が生み出す高分子ヒアルロン酸の3つ) を配合した、保湿力の高い化粧水です。



キャベツにもともとついている乳酸菌を利用!

家庭でできる! 簡単乳酸菌摂取法
キャベツの漬物「ザワークラウト」

キャベツ・・・適量
塩・・・キャベツの2%
(※ローリエや唐辛子などはお好みで)

- ①キャベツを千切りにし、塩を加えてよくもみます。
- ②ローリエなどとともに保存容器に漬け込み、重しをして3~7日程度 (夏は冷蔵庫で3日間) 寝かせます。

酸味は酢ではなく乳酸菌によるもの→



エファイ養蜂園

越冬に備え始めるミツバチ達 「セイタカアワダチソウ」

秋が深まり、エファイ農園の周りでも黄色の花が鮮やかな「セイタカアワダチソウ」が咲き始めました。よくブタクサと間違われることがありますが全く異なる植物で、ミツバチなどの昆虫に花粉を運んでもらい受粉します。



セイタカアワダチソウ

もうすぐ寒い冬がやってきます。ミツバチ達は春まで寒さに耐えられるよう、たくさんの蜜を集めなければなりません。この時期は蜜を出す花が多くありません。そんな中、セイタカアワダチソウは蜜源・花粉源として、ミツバチ達にとって大切な存在です。十分に貯蜜しようとエファイ農園のミツバチ達もせわしく通いつめ、食料となる花粉だんごをいっぱいにつけている姿がみられます。

この絶好の機会に、せっせと集めた蜜や花粉は巣の中に蓄えられ、越冬のための備えとなっています。



エファイTOPICS②

発展途上国への新しい応援の仕組み 商品を通じた社会貢献「フェアトレード食品」

フェアトレード (公平な貿易) とは、発展途上国で作られた作物や製品を、その価値や労働の対価に見合った適正な価格で、公正に取引をする“貿易の仕組み”です。

生産者は正当な報酬を受けることで、誇りを持って生産に取り組みたり、生活水準が向上し、自立した生活を送ることができるようになります。

フェアトレードは1960年代からヨーロッパを中心に世界に広まりました。国際基準を作り、基準をクリアした製品には認証ラベルが付けられています。フェアトレードの製品は、世界125ヶ国以上で販売されています。製品には、



国際フェアトレード基準に基づいて認証を受けた商品には、パッケージに認証ラベルが表示されています。



があり、近年、日本でもフェアトレードに取り組む団体や企業が年々増えています。身近なところでは、イオン、スターバックス、無印良品、カルディ、森永製菓等が参入を始めています。