

デュラム小麦開発、商品化の背景… 「加古川パスタ」歩み紹介

県農林水産振興事務所が冊子作製



冊子「加古川パスタ物語」を手掛けた谷活恵さん（加古川市加古川町寺家町）

材料栽培から加工までの全てを加古川市内で担う「加古川パスタ」について、誕生の経緯をまとめた冊子「加古川パスタ物語」が発行された。県加古川農林水産振興事務所が千部作製。原料となる純国産デュラム小麦「セトデュール」開発のきっかけや、商品化の背景などを紹介している。（若林幹夫）

加古川パスタはもっちりとした食感が特徴。乾麺は県認証食品に認定され、昨年は生パスタも加わった。冊子は同事務所農政振興課の谷活恵さん（40）が3月末で異動し、担当。デュラム小麦の開発に携わった日本製粉（本社東京、現ニップン）、生産する農事組合法人八幡宮農組合（加古川市八幡町）の関係者ら10人以上に取材した。

冊子には、日本製粉がデュラム小麦の可能性に目を付け、同社のオーマイ加古川工場加工試験が行われた経緯や、栽培を請け負った八幡宮農組合が試行錯誤を重ねて品種登録まで5年かかったエピソードなどをつづる。ほかに、学校給食への導入や、新型コロナウイルス禍でパスタを使った飲食店支援の取り組みなどを紹介している。

谷さんは「いくつも偶然が重なって加古川パスタが誕生した。もっと地元に浸透してほしい」と話す。

A5判、36頁。2019年に開かれたレンジ・コンテストの受賞作も掲載。同事務所などで配布し、東播磨地域の図書館や県民局ホームページでも閲覧できる。

県加古川農林水産振興事務所 079・421・9615

加古川パスタ物語

Web 冊子はこちらに

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/ehk08/documents/documents/kakogawa02.pdf>

加古川パスタ物語

風薫る五月。

デュラム小麦の穂が加古川市八幡町の青空に映える。

品種名、セトデュール。

日本で初めてデュラム小麦（パスタ向けの小麦）として育成された品種である。

そして、そのセトデュールの商用栽培に日本で初めて成功したのが、加古川市八幡町にある農業組合法人八幡宮農組合だ。

「最初は『色の黒い変な麦を植えて。』と地域の人に言われた。」
と八幡宮農組合の代表理事（当時）芦原安男は言う。

まずは約十年前の平成22年にさかのぼり、加古川パスタの誕生を紐解いていこう。

目次 全36ページ

品種になれない劣等生

日本初商用ベースでの栽培に成功

品種になったセットデュール

加古川パスタの誕生

受賞の喜び

レシピコンテスト～加古川恵幸川パスタの誕生～

ランチミーティングの開催

学校給食に加古川パスタを

新型コロナウイルス感染症の蔓延

プロジェクト始動

ひがタンに登場！

新プロジェクト始動

加古川生パスタの誕生

豊かな実りのために

これからも

参考文献



八幡宮農組合の芦原（写真右）



材 料 (2名分)

加古川パスタ	200g
トマト	1個
ミニトマト	40g
オクラ(長芋、ナス等でも良い)	4本
鯖の醤油煮缶	30～40g
温泉卵	2個
ルッコラ、わさび菜	適量
めんつゆ2倍濃縮	100cc
ごま油	大さじ1
梅肉	大さじ1

作 り 方 (2名分)

- 1 パスタを指定時間よりも1分程度短くゆでる。
ゆで上がったら冷水で締めて、ごま油を軽く和えて水を切りつつ冷やしておく。
- 2 トマト等の野菜は食べやすいサイズにカットする。
オクラは茹でておく。
- 3 めんつゆ、ごま油、梅肉、サバ缶、カットした野菜を和えて冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 よく冷えたら麺とからめて器に盛り付け、中心に温泉卵を落とす。
- 5 薬味のルッコラ、わさび菜適量散らす。

冷製加古川パスタは地元の若手野菜農家の発案で生まれたレシピ。
「ひがタン第24回」と検索するとYouTubeで視聴可能。