

輝いている人を紹介します

まちのキラリ

布川小麦クラブ

月館産小麦が今年も黄金色の実りを迎えた。地場産品としてのブランド力を高めながら、農のある風景を守ってきた布川小麦クラブのメンバーたち。小麦をきっかけとした地域づくりへ…夢は広がる。

(写真左から) 斎藤和明さん、斎藤正晴会長、斎藤秀樹副会長、伊東達朗さん、斎藤睦さん (※本文はそれぞれお名前の一文字で示しています。)

◆ 布川小麦クラブの歩み

- H27 さくらサロンの会食用として、きぬあずま(中力粉)の栽培を開始(5アール)。
- H28 保原町のTORATTORIA La Wasabi 末永シェフの依頼でゆめちから(強力粉)の栽培を開始。
- H29 栽培面積を40アールに拡大し、生産量は年間約600*_{kg}に。福島市のPizzeria Rapparti 加藤シェフ(月館町出身)やつきだて交流館もりもりの手打ちうどん体験教室にも納品開始。
- R2 地域おこし支援員・小林朗子さん(月館町布川担当)が着任。地域の人たちにパンや菓子作りを伝授し担い手を育成。
- R3 省力化のためコンバイン・乾燥機を導入。栽培面積のさらなる拡大を計画中。



「今年の出来は上々だな」「天候がよかったな」集まれば自然と弾む会話も楽しみの一つ。

伊 小麦の製造からパン作りなどの加工まで、できる準備は整ってます。地元トマトを乗せてピザを作ってもいいし、何にでも生かせるのが小麦の良さですからね。
正 1人でも新規就農者が来てくれたらうれしいね。小麦で稼げる人が出てきて、小手小学校の空き校舎を使った6次化の企画にもつながっていったらいいね。

和 国道沿いだから、見えるところだけでも作物を作っていたという気持ちもあつたんだよね。
伊 機械追いかけて絡まった葛を外して歩きましたよね(笑)。
正 休耕田だったから一から開墾するつもりで、機械でガーツと。
睦 支援員だった伊東さんが私たちの小麦をワサビさんに紹介してくれて。強力粉作れないかって言われて翌年作ってみたんだよね。
秀 畑作りが大変だったよな。正晴さんが機械持ってきて助かった。

正 やつと軌道に乗ってきたけど商品を作るのは容易じゃない。
秀 すずめとか山鳩の獣害もある。
正 ちようど食べに来る頃だ(笑)。
秀 去年はなかなか晴れなくて乾燥に2カ月かかって、すずめに半分食われて散々だった。やつぱり出荷する農産物を作るのは大変だよな。

睦 高齡だから機械の力も借りて、楽しみながら続けたいよね。
秀 新しい担い手が来てくれるといいなあ。田んぼをやめた人で麦を作ってみたい人でもいい。
和 休耕農地で小麦を作ってみるとか、パンやピザ作りに小麦を使いたいという人でもいい。仲間が増えるといいな。

睦 小麦作りは組のサロンでうどんや団子汁にして食べようと耕作したのがスタートだったんだよね。
睦 支援員だった伊東さんが私たちの小麦をワサビさんに紹介してくれて。強力粉作れないかって言われて翌年作ってみたんだよね。
睦 畑作りが大変だったよな。正晴さんが機械持ってきて助かった。

睦 昔はこの辺りの農家はみんな蚕をやっている、桑畑があつて、自然とともに暮らしている感じだった。先祖から受け継いだ土地だから、ずっと残していきたいね。
睦 高齡だから機械の力も借りて、楽しみながら続けたいよね。
秀 新しい担い手が来てくれるといいなあ。田んぼをやめた人で麦を作ってみたい人でもいい。

睦 でも私たちの小麦を使ってくれる人がいるからね。ワサビさんのメニューに「月館産小麦を使った○○」って書いてあるのが自慢。支援員の小林さんも小麦の味がいいって言ってくれるから、うれしいくなっちゃう(笑)。
正 生産者には最高の言葉だよな。
睦 高齡だから機械の力も借りて、楽しみながら続けたいよね。
秀 新しい担い手が来てくれるといいなあ。田んぼをやめた人で麦を作ってみたい人でもいい。