

# 道産スパゲティ売り出す

## 江別の製粉メーカー「放射能汚染とは無縁」



開発したのは、ホットケーキや家庭パン焼き器用などの小麦粉を手がけてきた江別製粉(御坊田善雄社長。愛称を「はるゆたかスパゲティ」とし、今月に入って売り出した。同社は三年前、フリーダイヤルを開設し、全国の消費者ル

を開発したのは、ホットケーキや家庭パン焼き器用などの小麦粉を手がけてきた江別製粉(御坊田善雄社長。愛称を「はるゆたかスパゲティ」とし、今月に入って売り出した。同社は三年前、フリーダイヤルを開設し、全国の消費者ル

## はるゆたか小麦100%使用 引き合い相次ぐ

ン連・チェルノブイリ原発事故以来、安全な食品を求める声が高まっているが、江別市の製粉メーカーがこのほど道内産小麦100%のスパゲティを開発した。放射能汚染食品の代名詞としてヤリ玉に上がったスパゲティだけに、消費者グループの関心は高く、すでに東青の自然食品店に出荷するなど、全国から引き合いが相次いでいる。

を、道内産を含め国産ものは、ヨーロッパなどのデュラム小麦と違い、従来はスパゲティには適さないといわれてきた。無理して作っても、うどんのような歯ざわりになる。試行錯誤の末、昨年暮れにスタッフが出合ったのが「はるゆたか小麦」だった。うどんで親しまれている「チホク小麦」より硬質で、スパゲティに適した素材。全国六百人のモニターから寄せられた意見も、上々だった。三百多入りを一萬五千袋製造した。小売価格が一袋三百円と市価よりおよそ五割高だが、まず東京の自然食品店が三袋買い取った。すでにロイヤル製粉となっており、神戸の有機農産物共同購入グループなど関東と関

西を中心とした十件の購入希望がある。道産小麦協会によると、小売りスパゲティはほとんどが輸入小麦を使っており、その多くから放射能が検出されている(八八年春以降は低下傾向)。同時に、残留農薬の危険があるとい

れだけに今回のスパゲティ生産は、道内産小麦「復活」の起爆剤になりそうだ。同社製造部の佐久間良博部長は「はるゆたか」で、次はパン作りを目指したい」と意欲を燃やしている。

道内での販売ルートはまだないが、直接注文して買うことができる。「なるべく共同購入を」と同社。フリーダイヤル〇二〇一四一五七七七八。

## 放射能知らずのスパゲティ

## 道産小麦使い製品化

### 弱点「ゴシ」もガツチリ



道産小麦「ハルユタカ」を100%使用したスパゲティ

江別市に本社を置く製粉メーカー「江別製粉(御坊田善雄社長)が、道内のメーカーでは初めて、道内産小麦を100%使用したスパゲティを十一月から本州を中心に販売を始めた。チェルノブイリ原発事故以降、輸入麦によるスパゲティの安全性が指摘されているのを受け登場したものが、外国産の「デュラム小麦」に比べて「ゴシ」の弱い国産小麦を原料とした製品が、どれだけ消費者に受け入れられるかが、最大のポイントという。

「これまでも、東京や中京のメーカーが国産小麦100%の製品を売り出している

産小麦の中ではもっとも硬質系で高タンパクといわれている。道内産「ハルユタカ」を比べてみた。それでも、試作品の試食調査では「ゴシ」が強いという声が多かった。しかし、同社では、輸入麦よりもソフトな仕上がりにしかならなかったものの、ある程度の「ゴシ」の強さを得られたことか

無添加のため、めん自体はやや茶色っぽく仕上がっている。一袋三百多入りで希望小売価格三百円(消費税抜き)。当面一萬五千袋を製造、関東、関西地方を中心に売り出したが、道内で流通させるのは「本州消費者の反応を見てから」とい

同社が、国産小麦スパゲティの開発に取りかかったのは昨年暮れ。消費者の声を製品に生かそうと、チェルノブイリ事故直後の昭和六十一年七月、同社に「フリーダイヤル」を設置したところ、「放射能汚染の心配のないスパゲティを食べたい」という要望の電話が、二年間に百件近くもかか

〈読者 平成1年11月6日〉

〈朝日 平成1年11月4日〉