

## 「東久留米柳久保小麦の会」について

### 1. 会の概要

東久留米柳久保小麦の会は、東久留米伝来の柳久保小麦に関し、生産から販売までの一連の作業（6次産業化）を行い、柳久保小麦の継承を目的として活動を行っています。会は、現在、17名の生産者と2名の協力者をもって構成されており、生産者は各々の畑で柳久保小麦を栽培し、小麦の生産に係る情報の交換及び課題の協議、柳久保小麦に関する研究を行っています。

### 2. 発足の背景となった地域課題

東久留米の農家にも、地方同様、高齢化の波が押し寄せてきており、人手不足から農地を手放さざるを得ない状況になっています。住宅地の多い東久留米市において、農地は多種多様な機能を持つ貴重な地域資源であり、その保全は重要な課題となっています。

### 3. 活動のきっかけ

#### 1) 市長の所信表明

地域産業	地域経済人や有識者など意欲のある多様な人材によって構成する「地域産業振興会議」を創設
商業	魅力ある商業環境を創出（後継者やリーダーの育成強化、商店街の高度化事業、店舗の共同化による助成制度、空き店舗対策確立）
農業	消費者や都市農業の理解者と一体となった「農あるまちづくり」（生産緑地の保全、地域ブランド農産物への支援、有機農業の推進、JAとの連携）

#### 2) 地域産業振興会議設立準備会の提言

- ・東久留米の産業振興に活用すべき資源の所在や活かし方を検討

↓

- ・柳久保小麦を東久留米市の特産品とし、市の産業振興に結び付けることができないかとの提言

↓

柳久保小麦は東久留米市と関わりが深く、当時は1戸の農家によって細々と栽培されていたが、提言を受け、市は農業委員会に協力を求め、増産に取り組み始める。

- 3) 地域産業振興会議による検討・企画・実行  
(事業目的の変化に伴い「地域産業振興委員会」「地域産業推進協議会」に改編)
- ・準備会で検討した課題を個別プロジェクトにて具体的検討
- ↓
- ・事業者が中心となる振興企画策を企画
- ↓
- ・維持継続できる商品開発と販売を実行

※ 「東久留米柳久保小麦の会」の現代表は委員

- 4) 「東久留米柳久保小麦の会」発足
- ・それまでの取り組みに賛同した 8 戸の農家が本格的に柳久保小麦の生産を始め、平成 19 年 9 月に東久留米柳久保小麦の会発足
  - ・地域産業推進協議会は柳久保小麦事業部を設置して、引き続き柳久保小麦の会と連携を図りながら商品開発と販売を実行

※ 発足時の「東久留米柳久保小麦の会」は生産者としての位置づけが中心

#### 4. 地域資源としての柳久保小麦

##### 柳久保小麦(やぎくほこむぎ)

小麦の品種「柳久保」は寛永 4 年(1851)現在の東久留米市柳窪の奥住又右衛門が旅先から持ち帰った一穂の麦から生まれたといわれています。優良な小麦だったので評判になり「又右衛門種」、あるいは「柳久保小麦」と呼ばれ、東京各地や神奈川県など近隣県でも栽培されました。この麦からは良質の粉がで、うどん用として大変人気がありました。また、麦の草丈が長いので麦藁は農家の「わら屋根」にも利用された重要な品種でした。こうしてこの麦は長い間栽培が続けられていましたが、昭和 17 年でその姿は消えてしまいました。現在、柳久保の種は農林水産省生物資源研究所にて保管されています。

「江戸・東京 農業名所めぐり (JA 東京中央会 出版)」より抜粋

昭和 62 年、奥住又右衛門の子孫が、農林水産省生物資源研究所で低温貯蔵されていた種を見つけだし、東久留米市からは持ち出さないことを条件に、種を譲り受けました。柳久保小麦は、たった 10 グラムの種から復活を果たしました。

- ・現在は、東久留米市の特産品として認知
- ・東京都の「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律」による地域産業資源に認定

## 5. 活動の継続性と広がり

- 柳久保小麦の増産が始まり、現在までに、うどん、まんじゅう、かりんとう、パン、ラーメン、ふすまを使った蕎麦、クッキー、石けんなどが売り出された。
- 活動開始当初は8戸であった生産者の数は17戸に増え、約1,000kgであった収穫量は、平成25年6月には約6,000kgとなった。
- 今まで廃棄していたふすま（ブラン＝小麦の外皮）を混ぜ込んだパンやお菓子などの商品が市内事業者により開発されており、収穫量の少ない柳久保小麦の有効活用に結び付いている。
- 地域産業推進協議会と共同で、乾麺「柳久保うどん」の販売を開始した。日持ちする乾麺は、東久留米土産として人気を博し、毎年その年に収穫した粉を使った乾麺が売り出されている。
- 平成27年1月には、新たに予約制で製造する生うどんと、乾麺「柳久保ラーメン」が発売され、話題になっている。
  - ※ 「東久留米柳久保小麦の会」が単独で事業全体を実行
  - ※ 市はPR活動など後方支援
- 小麦の生産、6次産業化の取り組みの他に、6月の小麦刈取り体験を受け入れたり、柳久保小麦に関するイベントで講師を務めるなど、柳久保小麦の普及に力を尽くすとともに、東久留米市の産業活性化に貢献している。
- 柳久保小麦を活用した商品は食品にとどまらず、東久留米ヒンメリの会は小麦の藁を利用したヒンメリ（※）等を作成している。その活動は女性を中心に広がり、うめだ阪急の特設売場「光の“ヒンメリ”と北欧クリスマスマーケット」でも販売されるなど、注目を集めている。（※ヒンメリとは、フィンランドの伝統工芸品）

## 6. 苦労話や課題

- 柳久保小麦は、小麦の香りの強い良質な粉が採れ、また病気等にはとても強い品種であるが、その背丈の高さ故、雨風に弱く倒れやすい、そして、収穫量が少ないという欠点がある。そのため、生産者の理解を得ることに大変苦労してきた。
- 柳久保小麦の特産品化に向けた今までの活動が実り、粉を使いたいという製菓店や飲食店が増えてきているが、その生産量をどこまで伸ばせるかが、今後の課題。
  - ※ 柳久保小麦の会では、収穫量を増やすための研究と情報交換、柳久保小麦の良さを広め需要を増やすための広報活動を行い、生産者の理解を得る努力を続けている。