

# 「豊かに実る小麦をつくりたい」 世界の小麦の父

いなづか 稲塚  
ごんじろう 権次郎



## 研究者になるきっかけ

稲塚権次郎さんの手には、一冊の本がにぎられていました。

県立農学校（現在の福野高校）の担任だった堀口宣治先生から借りた、ダーウインの「進化論」を紹介した本です。

「先生、この本によると、動物も植物も長い長い時間を経て、姿かたちや性質が変わってきたんですね」  
「その通りだよ、稲塚君。今では、その変化を人間の手で起こすこともできるんだ」

「え、人間の手で？」

「例えば、寒い地域や雨の少ない地域でも作物が実るように、植物の性質を変えろという研究があるんだよ」

権次郎さんは、突然、目の前に新しい世界が広がったような気がしていました。



環境に合うように

作物を変化させることができるなんて！

それなら、ぼくにだって

新しい作物をつくり出すことができるかもしれない。

世界の食糧危機を救った小麦も、権次郎さんの「小麦農林10号」をもとにつくられたんだよ。

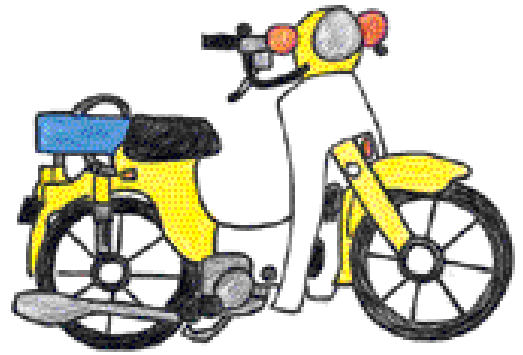
稲塚権次郎さんは、米や小麦の品種改良に取り組んだ人ですね。

コシヒカリのものになる品種をつくりだしたんだよ。



西暦	年齢	
1897年		東砺波郡蓑谷村（現在の城端町）西明に生まれる
1911年	14歳	県立農学校（現在の福野高校）に入学
1915年	18歳	東京帝国大学農科大学農学実科に入学。育種学を学ぶ
1919年	22歳	コシヒカリのもとになる「水稻農林1号」などの米の育種に取り組む
1926年	29歳	農事試験場で麦の品種育成に取り組む
1935年	38歳	「小麦農林10号」を誕生させる
1956年	59歳	ポーローク博士が、「小麦農林10号」をもとに「ソラノ種」を生み出す
1963年	66歳	城端町の農業の発展に取り組む
1981年	84歳	ポーローク博士と対面する
1982年	85歳	城端町名誉町民の称号を受ける
1988年	91歳	亡くなる

稲塚権次郎さんの三十二年表



田畑を見回りに行く権次郎さんはいつも黄色のオートバイに乗っていました。  
(城端町立城端小学校5年 橋場莉咲香さん)

「先生、ぼくにも、新しい作物をつくり出すことはできるわけですね」  
「そう簡単にはいかないだろうが、可能性はあるだろうな」

「そんなこと、今まで思いもしませんでした」

ダーウィンの「進化論」に夢中の権次郎さんに、堀口先生は語りかけました。

「稲塚君、東京帝国大学農科大学農学実科へ進学する気はないかい？」

「えっ、大学へですか」

「そうだ。私もその大学の卒業生だが、君には大学で研究する才能と資格が、十分にあると思うよ」

権次郎さんは、学校を首席で卒業したものの、家の事情で大学への進学をあきらめていたのです。しかし、堀口先生の熱心な勧めと、植物研究への興味が、権次郎さんを動かしました。

大学に進学して、植物の研究をやりたい。そう決心した権次郎さんは、進学のために一人で勉強を始め、さらに農学校時代の先生や先輩の指導も受けて、がんばりました。

そのかいあって、権次郎さんは念願の大学に合格し、夢への一步を踏み出したのです。

### 品種改良の仕事に取り組む

権次郎さんは、大学では外山亀太郎先生に教わりながら、蚕の遺伝の研究を熱心に行いました。

遺伝の研究とは、ある性質が次の世代にどのように伝わるかを調べる研究です。この研究は、権次郎さんにとって、稲や小麦の品種改良の道に本格的に

進むきっかけとなりました。

大学を卒業した権次郎さんは、農商務省農事試験場で、水稻や小麦の品種改良の仕事に取り組みました。

品種改良というのは、収穫量を高めるために、冷害や病気・害虫に負けない新しい品種をつくり出すことです。

この品種改良という仕事は、簡単な仕事ではありません。

今ある品種の特徴を徹底的に調査したり、気象条件と収穫量の関係を調べたり、交配してできた数千本もの新しい株の中から特徴のある物だけを選び抜いたりするなど、大変な努力が必要なのです。

一生をかけても、自分の手で新しい品種を生み出すんだ。

権次郎さんは、常に新しい物をつくり出そうとする意欲や根気がないとできない、難しい仕事に挑戦したのです。

### 「小麦農林10号」の誕生

権次郎さんは、まず、水稻の品種改良に取り組みました。



小麦畑を見回る権次郎さん



## 城端町の自慢のパン

権次郎さんの生家が あった隣の細野地区では 地元のお母さんたちが「アグリ10」という会を 結成し、「小麦農林10号」を使ったパン作りを行 っています。

作っているのは、紫いもとかぼちゃの2種類 のあんパン、よもぎパン、ごまパン、豆パン、 米の粉入りパン、牛乳入り食パンの計7種類。 1日に200個ほど製造し、地元のスーパー などでも販売しています。焼き上がりの色や食感 を考えて、「小麦農林10号」は、小麦全体の3分 の1〜4分の1ほど入れているそうです。 また、「アグリ10」では、子どもたち向けのパン 作り教室を開催するなど、地域に貢献しながら、権次郎さんの偉業を伝えていきます。



「小麦農林10号」を使ったパン

権次郎さんが研究し育てた品種をもとにしてつく られたのが、「水稻農林1号」です。

実は、現在のコシヒカリは、この品種から生み出 されました。「あきたこまち」「はえぬぎ」「きらら3 97」といった米の先祖でもあります。

その後、権次郎さんの仕事の中心は、水稻の研究 から小麦の研究に移っていききました。

そして1929(昭和4)年、権次郎さんは新しい 小麦の品種第1号である「小麦農林1号」を完成さ せました。

さらにその6年後には、「小麦農林10号」を完成さ せたのです。

この小麦は、わずか62センチメートルと背の低い 品種でしたが、生長が早く、寒さや雪にも強い ので収穫量が多く、しかも品質が良いという特徴をも っていました。

「まるで、当時の日本人のような小麦だな。背が低 くて、がんじょうで、骨太っていうのかな。…と

にかく、いくら穂をつけても倒れないんだ！」

権次郎さんは、自分の仕事に大きな手応え を感じていました。「一生をかけても、新しい 品種を生み出せない研究者も多い」といわれ る難しい仕事を、見事に成しとげたのです。

この「小麦農林10号」こそが、開発からおよそ30年後におこる「緑の革命」のもとにな った小麦でした。

## 世界の小麦の父

「あなたの研究があったから、私は『奇跡の

## 子どもの感想

権次郎さんは、毎日、およそ25kmも歩 いて、学校と家を往復していたなんて、 信じられない。「勉強したい」という気持 ちが強かったのだらうな。  
(城端町立城端小学校5年 永井秀篤さん)



権次郎さんが生まれ育った地域で開かれている「権次郎まつり」。野外ステージでは権次郎物語の紙芝居 や踊り、演劇が行われ、「小麦農林10号」を使ったうどん作りやパン作りも行われました。



**権次郎さんの言葉** : 権次郎さんは、「人間、健康であることがなんといっても第一です」という言葉を残しています。食事は常に気を配り、栄養のバランスを考えたメニューの食事を毎日食べていたそうです。



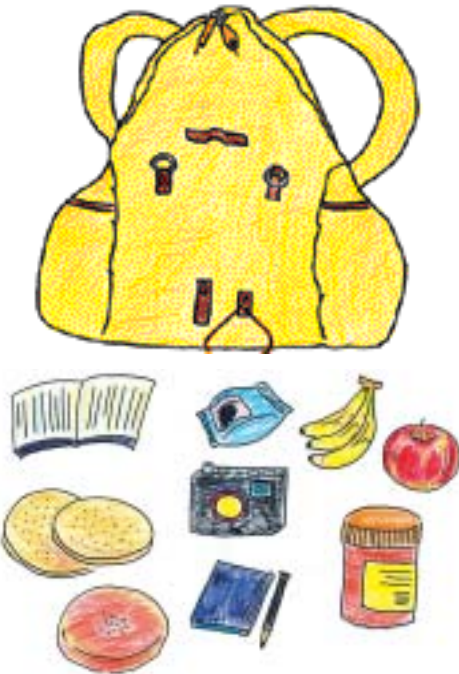
#### 4 いのちとこころをはぐくもう



城端町にある権次郎さんの胸像。



権次郎さんの生家跡（城端町）に建てられた石碑。権次郎さんが亡くなった後、ポーログ博士が城端町を訪れたことを記念して、木製の案内板とともに建てられました。



権次郎さんは、リュックサックを愛用し、「両手を使って、忘れ物をなくすには、これがいちばん」と話していました。リュックサックの中には、謡曲の本、果物（主にバナナやりんご）、パン、南部せんべい、干しぶどう、胃腸薬、カメラ、雑記帳が入っていました。（城端町立城端小学校5年 中盛恵さんと下川知穂さん）

小麦』をつくり出すことができたのです」  
 ノーベル平和賞を受賞したポーログ博士は、権次郎さんと会ったとき、そう語りました。  
 ポーログ博士は、権次郎さんの「小麦農林10号」とメキシコの品種をかけ合わせて、「奇跡の小麦」と言われる「ソラノ種」などの品種をつくり出しました。それは、これまでの小麦の2倍も3倍も収穫できる、すばらしい小麦でした。  
 その新しい小麦は、当時、食糧不足で悩んでいたインドやパキスタンをはじめ、世界各国で栽培されるようになり、人々に豊作をもたらしたのです。  
 この小麦によって、多くの人々が飢えから解放されたことは、「緑の革命」と呼ばれ、世界の歴史に刻まれました。  
 実は、その「緑の革命」は、権次郎さんの研究を土台にして成し遂げられたものだったのです。  
 権次郎さんは、一生をかけて研究に取り組み、新しい品種を生み出すという夢を実現したのでした。

500種を超える世界の小麦のうち、約300種が「小麦農林10号」の血を引いていると言われているよ。

城端町に戻った権次郎さんは、地域の農業の発展にも力を尽くしたんだって。

権次郎さんは、まさに「世界の小麦の父」ですね。

