

農林漁業現地事例情報「食料自給率向上に資する取組事例」

食料自給率向上に向けて重点的に取り組むべき事項等に基づいた取組の分類：

イ 国産農産物の消費拡大の促進の取組

<p>取組名：「帯広麦チェン」十勝産小麦の高付加価値化推進の取組</p> <p>取組主体：帯広市食産業振興協議会 会長 金山 紀久 (北海道・帯広市)</p> <p>取組紹介：小麦に関わる生産者・加工業者・消費者、更には研究機関まで含めた総合的なネットワークを構築し、十勝産小麦を用いた加工食品開発支援のための試作・商品化やセミナー・イベント・料理教室の開催等により、十勝産小麦の地域内付加価値向上をはかり、十勝に小麦文化を定着させることにより、小麦から十勝産小麦への利用転換を推進している。</p>

公表の可否	可	個人情報掲載の可否	可	外部からの問い合わせの可否	可
-------	---	-----------	---	---------------	---

<p>1 取組の背景</p> <p>北海道十勝地方は日本有数の畑作地帯であり、主要作物の1つとして小麦の生産量は毎年20万トンを超え、全国生産量の約4分の1、北海道の生産量の約4割を生産している。しかし、生産された小麦の9割強は原麦のまま本州へ出荷されていた。</p> <p>帯広市食産業振興協議会は、地場産小麦を地域内で加工し、付加価値向上をはかり、生産から消費まで一連のフードシステムに携わるネットワークの構築のため平成19年11月に発足した。</p>
<p>2 取組の具体的内容</p> <p>皮に十勝産小麦を100%使用し、具材も十勝産を使用した「焼き餃子」の販売を7月から管内スーパーで予定している。</p> <p>「十勝おびひろ枝豆サラダ麺」が7月25日より帯広市内6店舗でメニュー提供され、十勝産小麦使用の生パスタやパン、具材も十勝産枝豆・十勝川西産長いもが使用されている。また、ばんえい競馬場で発生する馬厩肥を堆肥化して生産したマッシュルームも使われている。</p> <p>試作・開発中の商品としては、十勝産小麦を100%使用したピザ生地を使い、ソースやトッピングの具材も十勝産にこだわった「十勝ピザ」をデパート等への販売や、通信販売を行う予定である。</p> <p>パンについても、パン屋で8~9割程度焼き上げ、1~2割を家庭で焼いて、焼きたてのパンを味わってもらおう「半焼成（パーベイク）パン」の開発を進め、冷凍及び常温の流通方法も試作検討中であり、このような商品開発事業については、補助事業等への申請・提案も行っている。</p> <p>また、7月には、国内随一のパン技術をもつブーランジェを招き、北海道外のパン製造業者が十勝の小麦を使ったパン技術を学ぶイベント「ベーカリーキャンプ2009」を行った。更にはパン教室だけでなく、小麦畑巡りバスツアー等、十勝地方の小麦を知</p>

ってもらふ機会を設け延べ300人近くの参加者となった。

他にも、講演会・試食会・パン等の料理教室を行っており、平成20年5月講演会&試食会開催（延べ120名参加）、平成20年6月全粒粉小麦粉勉強会開催（延べ149名参加）・平成21年2月講演会&試食会開催（延べ291名参加）などを行った。

3 取組の具体的効果

十勝産小麦を使用した焼き餃子・スープ餃子・生パスタ・ラーメン・讃岐うどん・パーベイク製法パンなどの商品化に向け試作・試食会・懇談会の取組や、「全粒粉小麦粉勉強会」「パンづくり教室」を開催することで、地場産小麦を使った加工食品の「地産地消」機運が高まり、農村女性からは自分が生産する麦を食べる喜びが農業生産の意欲につながるとの声が寄せられた。

十勝産小麦を使用した、北海道内・外のパン職人のための料理教室を開催したことにより、十勝産小麦の北海道・道外へのPRとなり、「安全安心」な食材として十勝以外での利用も将来的に期待されネットワークも広がった。

帯広地粉新製品開発研究会が取組む「焼き餃子」の取組は、20年度北海道の農商工等地域産業計画の新事業実現化事業の採択を、帯広市の小麦生産者と同市の「(株)満寿屋商店」が長期保存可能な「半焼成（パーベイク）パン」を開発する取組も農林水産省の農商工等連携促進法に基づく事業計画に認定された。

帯広市食産業振興協議会も7月に道産小麦転換推進事業に採択され、今後、より一層の十勝産小麦の付加価値向上、地産地消、地域のフードシステムの連携推進を図ることができるようになった。

4 今後の展開方向

十勝地域で収穫された小麦を地域で加工し、付加価値をつけるための取組を今後も推進し、生産者をはじめ地域に暮らす人々が地元産の小麦を使った料理を日常的に味わえるような小麦文化の定着を図るため、関係者が連携を深め、需要に即した小麦の生産や製粉の整備を進め、商品開発・販売提案などを行って行きたい。

5 取組に係る問題点と解決策

十勝地方には生産から消費者までの、フードシステム全体を網羅した団体がなかったため、ネットワークを作るのが大変であったが、イベント等を開催することにより、企業間などの連携が深まった。

ネットワークを活用し、麺の加工場や、希少品種の小麦栽培農家などと連携を図ることができた。

パンや麺類に適した小麦の安定的な確保や、「地域内製粉機能の整備」を推進して行きたい。

画像



十勝産小麦を使った食品の試食会
2月に行われた「十勝小麦が持つ可能性について」講演会後の十勝産小麦を使用したパン・ラーメン・生パスタの試食会。



プロのパン職員の小麦畑巡り
「十勝小麦を使ったベーカリーキャンプ2009」では、北海道内・外からのパン職人が生産現場をめぐり、生産者の思いを聞いた

【情報収集官署】 北海道農政事務所 帯広統計・情報センター

連絡先：0155-24-3353

<本事例の収集時期：平成21年7月>