

## 平成 18 年度「立ち上がる農山漁村 ～新たな力～」選定団体概要書

### 1. 「新たな力」団体等名称

江別製粉株式会社

### 2. 協働している取組の名称及び応募団体名

取組の名称：「麦の里えべつ」 ～小麦でつながる産学・官民ネットワーク～

応募団体名：江別麦の会（事例 No.1）

### 3. 協働している取組の概要

江別麦の会では、実需者、消費者に人気の高い小麦「ハルユタカ」の生産を振興するため、本来 4 月に行う播種を前年の降雪前（11 月）に行う「初冬まき栽培技術」による安定生産の普及を図った結果、江別市では種子栽培を除く全量が初冬まき栽培となり、春まき小麦の反収は全道平均を大きく上回ることとなった。

江別産を含む道産小麦粉とその加工品の商品化を目指し、生産者や飲食店等を集めた試食会を行い、意見を商品に反映させている。これまで、地元企業等と一体となった取組により用途別に開発された粉を使った「北こがね」やパン用小麦粉の「ノースランド」、生産から製粉・製麺までを市内で完結する「江別小麦めん」などを商品化している。

このほか、講演会の開催による意見交換や、他団体の視察受入など全国的な交流を図っているほか、江市内小中学校給食への提供や、市内小学校の総合学習における食育への協力など様々な取組により、市内の至るところで「麦の里えべつ」を実感できるようになり、地産地消の動きが拡大している。

### 4. 取組への協力のポイント

江別市で製粉業を営む江別製粉株式会社では、地元の小麦を育てようと農家と二人三脚での研究を行ってきた。

それまで、一般的な生産プラントでは原料小麦が 1 度の製粉で 20～25 トン必要という大量生産であり、江別産小麦だけなど、小口での受注は無理であった。

こうした中、食への安全意識から産地限定の少量生産の要望に応えるため、同社では従来の製粉設備を機能はそのままにスケールダウンした 0.5～1 トン単位の小ロット製粉システムを開発した。

このシステムの開発により、少量での製粉が可能となり、産地・生産者名を表示できる特色ある小麦粉の生産が可能となった。

このことが、農家や企業、研究機関などが一体となって取り組んだ、生産から製粉・加工販売までを江別市内で完結する「江別小麦めん」の開発につながり、江別市の小麦の地産地消を拡大させる大きな要因となっている。

また、少量加工を可能としたこのシステムは、生産者の少量他品目生産を可能とするとともに、消費者の細かなニーズに対応したオーダーメイド感覚の小麦粉生産を可能としており、農家と消費者の橋渡し役として、江別産小麦のブランド化、地域の活性化に大きく貢献している。