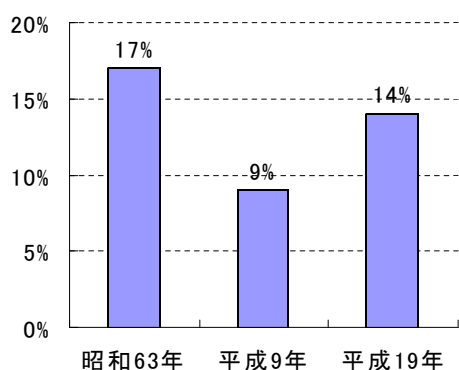


3 小麦

(1) 現状と課題

小麦については、パンやめん、菓子、家庭用小麦粉等の様々な形で年間600万トン程度消費されている。しかし、国産小麦は、主にグルテン等タンパク質の含有量が中程度のいわゆる「中力粉」に分類される特性を有しているため、パンや中華めん等の原料に適しておらず、これまでは専ら日本めん用や菓子用として利用されてきた。このため、小麦粉の用途面の制約から国産小麦の自給率は14%（平成19年）に止まっている。

図3-1 小麦自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

表3-1 平成18年度用途別需給（万トン）

	全体 需要量	外国産	国産	国産 比率
めん用	183	140	43	23%
日本めん用	61	22	39	63%
中華めん用	41	41	0	1%
即席めん用	45	41	4	8%
パン用	155	154	1	1%
菓子用	75	58	17	22%
家庭用	19	13	6	32%

資料：農林水産省調べ

しかし、近年、パン用や中華めん用に適した特色ある新品種が開発され、また、一部の消費者や実需者からは国産小麦を使ったパンや中華めんを提供して欲しいといった要望もみられ、これまでの用途面の制約にとらわれることなく、パンや中華めん用にも果敢に需要開拓できる環境が徐々に整いつつある。

表3-2 パン、中華めん用に適した新品種の一覧

	育成年	主要作付県
ハルユタカ	昭和60年	北海道
春よ恋	平成12年	北海道
キタノカオリ	平成15年	北海道
ダブル8号	平成11年	群馬
ニシノカオリ	平成11年	三重、佐賀、大分
ゆきちから	平成14年	岩手、宮城、福島
ミナミノカオリ	平成15年	福岡、大分
ユメアサヒ	平成16年	長野
ハナマンテン	平成17年	埼玉、長野
ちくしW2号	平成19年	福岡

表3-3 国産小麦を使用したパン、中華めんの取組事例

	取組事例
中小パンメーカー	県産パン用小麦（ダブル8号）を外皮近くと内部に挽き分けた小麦粉を製粉企業から購入し、グルテンの多い外皮側を用いてベーグルを製造。
大手製パンメーカー	平成16年より国産小麦（ホクシン、春よ恋）100%使用の食パンを、平成20年8月より菓子パンを全国販売。
製粉業者・中華めん製造業者	平成19年に県が育成した中華めん用小麦（ちくしW2号）を使用した中華めんを開発。

しかしながら、現状では、これら新品種の特性等を活かした製粉や食品加工を始めようとする事業者と生産者・産地とのマッチングが不十分なため、ロットの小さい新品種の取引に慎重になる製粉企業が多く、国産小麦を活かした製品づくりが進みにくい状況にある。

また、生産段階においては、

- ① パン・中華めん用小麦は概して単収が低く、従来品種と比較して収益性が劣る場合が少なくなく、作付けのインセンティブが弱い
 - ② 地域の気象や土壌条件に即した栽培マニュアル等の整備が十分でない
 - ③ 種子の供給体制づくりが遅れている
- 等の課題を有しており、国産小麦の増産に向けたチャンスが十分に活かし切れていない状況にある。

（2）今後の取組方向

麦類は、産地と製粉企業との播種前契約が基本となっているが、こうしたパン・中華めん用新品種の特性を最大限に引き出すサプライチェーンを構築するためには、さらに川下の製パン事業者や外食事業者との事前調整や契約が必要となる。

このため、生産者・産地自らが当該加工・外食事業者に対して積極的に働き掛けを行うとともに、近隣の製粉企業等と連携して、小麦粉のサンプル品を製造・提供するなどの取組が重要となる。また、加工工程における水分量や熟成方法等を改良しなければ、当該品種の特性を十分に引き出せない場合もあることから、最終的な加工・外食事業者を組み入れた生産、流通、加工・販売までの一貫したサプライチェーンの構築を進める必要がある。

① 生産段階

- ・新品種の導入や栽培技術体系を確立するための現地適応性試験の実施、マニュアルづくり
- ・春播き小麦の初冬播き栽培技術等の単収向上技術の普及
- ・品質を均一化するための乾燥調製施設等の整備
- ・種子の増殖体制の整備 等

② 原材料の流通段階

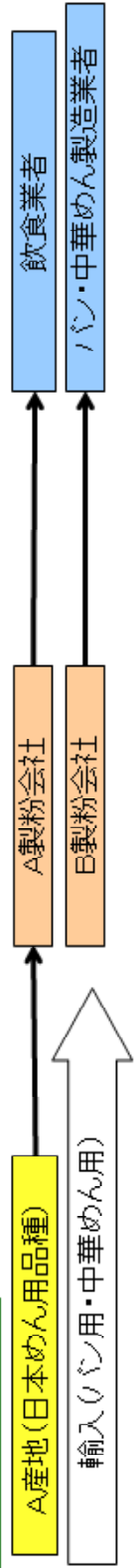
- ・複数産地で生産される小麦の品質の統一化
- ・品種特性を引き出す製パン方法や製めん方法等の開発・改良 等

③ 食品製造段階

- ・品種特性を活かした新商品の開発や販売促進 等

小麦

これまでの供給体制



国産小麦は品種特性上、専ら日本めん用として利用されているが、パン・中華めん用新品種を活用した需要開拓が必要

問題点

- ・ パン・中華めん用小麦は、概して単収が低く、作付のインセンティブが弱い
- ・ 地域の気象・土壌条件に即した栽培マニュアル等が未整備
- ・ 種子の供給体制づくりが遅れている

- ・ 原料小麦の通年安定調達ができない
- ・ 産地によって品質が異なるため、品質規格の統一化が必要
- ・ 輸入の小麦粉と比べて加工特性が異なるため、国産の小麦粉に適した製めん方法等の開発が必要

- ・ 原料小麦の索性や特性を活かした製品開発、消費者への訴求が不十分

新たな取組

- ・ パン・中華めん用新品種の現地適用性試験
- ・ 春播き小麦の初冬播き栽培技術等の単取向上技術の普及
- ・ 乾燥調製施設等の拡充整備
- ・ 種子の増殖体制の整備 等

- ・ 品質の統一化
- ・ 製パン方法や製めん方法等の開発・改良 等

- ・ 品種特性を活かした新商品の開発や販売促進 等

新たな供給体制

販路の拡大による国産小麦の需要の拡大

