

## 「大麦の魅力・再発見ワークショップ ～新たな需要拡大に向けて～」概要

開催日時：令和2年12月21日（月）14:00～16:00

開催場所：ハッシュタグ（シェアスペース及びシェアキッチン）

（岡山市北区北長瀬表町二丁目17番80号 BRANCH 岡山北長瀬内）

参加者：約50名（Web開催を含む）生産団体、食品事業者、研究機関、県等

### 【概要】

#### 1. 開会

農政局松岡局次長から、当日資料の「中国・四国地域麦類の販路拡大等プロジェクト」の目指すも（案）」の立ち上げや産地、加工・流通、消費などサプライ・チェーンに関わる各段階の皆様とのコミュニケーションの機会として開催している旨、開会の挨拶とした。

#### 2. 講演

農研機構 浦松氏から、資料1「大麦の魅力・再発見ワークショップ～新たな需要拡大に向けて～」に沿って、大麦の機能性や大麦粉の規格統一の意義や今後の大麦の需要拡大等についてご講演いただいた。

#### 3. 実演

むすび食堂 近藤氏から、資料2「大麦粉の魅力とその活用方法（家庭で出来る簡単レシピ）」の料理についてご実演いただき、手軽に家庭で作れる大麦粉のメニューの紹介や調理方法など実演を交えながら分かりやすくご説明いただいた。

#### 4. 質疑応答

質問 麦を出荷する場合、カビ毒の検査はどこに依頼すれば良いか。

回答 通常の流通では、農協を通してカビ毒検査や検査等級の後に補助金が出る流れになっている。問題は農家が農協を通さずに自分で加工・販売としている場合に、カビ毒検査を受けていない可能性がある。カビは目に見える場合と見えない場合があるので、必ず検査を受けていただきたい。農協の他に、日本食品分析センター等の機関でも検査が受けられる。（浦松氏）

質問 大麦のマーケティングにオーガニックを取り上げない理由は何か。

回答 麦はカビ毒の問題がある。農家へ無農薬での栽培をお願いすることは簡単だが、もしカビ毒が発生した場合は、そのロットの麦は全滅してしまう可能性がある。慣行栽培が主流。NPO法人等の農福連携で、有機農法で麦を作っている所も全国的にいくつかあるが、オーガニックではとらえていない。農福連携のネットワークの中の群馬県で麦を栽培し、京都府でビールを製造することや、栃木県でも同じような動きがある。ネットワークがもっと広がれば、小さな1法人でも同じ品種を複数の法人に作らせることにより、オーガニックの麦を確保できるようになるかもしれない。（浦松氏）

質問 もち性の大麦粉の利用はどうすれば良いか。

回答 うるち性のものはアミロースが入っているので固まりやすいが、もち性はアミロースが入っていないので、柔らかくなってしまふ。その場合はうるち性のものを混ぜたり、米粉を混ぜたりすると良い。(浦松氏)

質問 生麦と焙煎麦の用途・特性の違いは何か。

回答 明確に違うのは商品保持の賞味期限。生麦は劣化してしまうが、焙煎した方が日持ちは良く、香ばしさもあり、大麦特有のにおいもなくなる。焙煎した粉を使った団子などの料理は全国各地にあるが、生粉を使った和菓子はないので焙煎したものが作りやすく日持ちがする。洋菓子の焼き菓子等は基本的に生粉の方が作りやすい。また、九州のだんご汁はうるちの生粉で作るときれいにできる。(浦松氏)

質問 カップケーキのミックス粉のレシピは公表できないのか。

回答 内訳は大麦粉 100g に対し、甜菜糖 40g、ベーキングパウダー小さじ 1 杯、塩一つまみの分量。材料を混ぜ合わせた状態でも保存ができる。(近藤氏)

質問 麦豊作時の対応の仕組み作りについて。

回答 産地側と実需側のコミュニケーションを進め、実需の声を生産・流通等広く共有し、良い麦を生産して実需の方に届けるスキームを作るために、皆様のお力をお借りしたい。(農政局)

豊作時だけでなく、凶作時の対応策も必要である。その対応時に生産と実需の間にクッションの役割が求められる。そこで倉庫管理等の需給コントロールのハードルがあるが、豊凶時の対応を考えておかないといけない。例えば、岡山の給食だけをとらえても様々なメニューで大麦を提供すれば、中国四国の管轄の在庫をなくすことができる。多くの人達で需給の意見交換をやっていくことが重要と考える。(浦松氏)

質問 大麦粉の需要の余地はいかほどか。

回答 現段階では大麦粉のマーケットは0だが、今までの大麦のワークショップから、主婦や管理栄養士の方からの反応は非常に良い。きちんと大麦粉がわかる商品があれば食べてもらえるマーケットがある。そのため、小麦が苦手な方や健康を気にされる方を含め、マーケットに入れられれば売れると思う。小麦のマーケットからどれだけシェアを取るかはわからないが、きちんと大麦の粉を認識してもらう必要がある。(浦松氏)

## 5. 閉会

農政局都築参事官から、このワークショップをキックオフとして、様々な麦に関するイベントを開催する予定であり、このことが産地と実需者の皆様とのコミュニケーションのきっかけとなり、今後、ますます麦類の既存需要の拡大や新規の需要開拓が進むよう閉会の挨拶とした。

講演の様子：浦松氏



実演の様子：近藤氏



実演の様子：大麦粉を使ったチヂミ



意見交換の様子

