



丸榮製粉株式会社

取締役 大谷 勝男

PRポイント：新潟県の小麦栽培を復活させたい!!

新潟県新潟市

TEL : 025-382-3511

<https://www.maruei-s.co.jp/>

● **新潟県産小麦の復活**を目指し、新潟県、新潟市、醤油組合、パン組合等に呼びかけ、生産拡大を図る。当社も子会社の**マルエイファーム（株）**を設立し、小麦の栽培を実践。

● **丸榮製粉（株）**の声掛けにより、生産者、実需者、生産資材メーカー、行政、研究機関等を構成員とする「**新潟小麦の会**」を設立。販売等に関する勉強会を開催するとともに、栽培技術の向上を図り、供給量を増やしている。

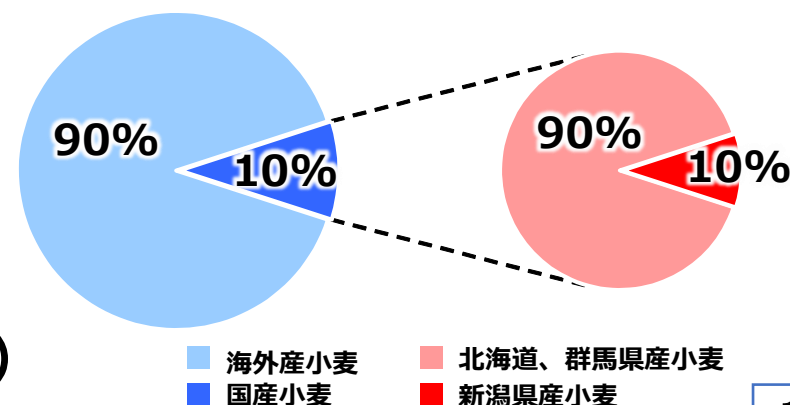
<小麦の使用状況（R5製粉加工数量）>

・ 海外産小麦： 9,000 t

・ 国産小麦： 1,000 t

うち北海道、群馬県産小麦：900t

新潟県産小麦：100t（R6年は約250 tを予定）



生産・販売拡大の取組み

- ・販売先はベーカリー、学校給食、醤油組合、自社（ベーカリー、乾麺）、ラーメン店など
- ・製粉工場にて製造した小麦粉の他に、石臼粉、全粒粉なども販売
- ・石臼粉、全粒粉の委託加工も増加中

○新たな用途の販売（従来のパン用から、麺用の生産も拡大）

新潟県では「ゆきちから」、「夏黄金」のパン・中華用小麦を栽培しています。

丸榮製粉（株）としては中薄力粉の要望もあり、マルエイファーム（株）にて令和5年産から薄力品種の「ゆきはるか」の栽培に取り組んでいます。

○今後の生産拡大の取組

丸榮製粉(株)では令和5年産を約**380 t** 購入しました。令和6年産の播種前契約も約**390 t**。興味を持っていただき、お問い合わせも増えましたが、実際の播種に結びついておりません。

今後は新潟県産小麦（強力、中薄力）**1,000 t** を希望しておりますので、ぜひ挑戦してみてください。

新潟小麦の会を中心に情報発信していきたいと思います。

○生産（入口）から、販売（出口）までの連携【丸榮製粉の新潟県産小麦買取実績】

H20年

H30年

R5年

R9年（目標）

1 t



100 t



380 t



1,000 t

パン・中華麺用の小麦に求めるスペック

- 品質 タンパク質12.5%以上
- 品種 ゆきちから、夏黄金
- 数量 500t
安定生産による安定供給
- 価格 他県産ゆきちからと同等
安定化

今後の需要見込み

新潟県産小麦の購入数量

380t (R5)

→ 500t (R9)

菓子用の小麦に求めるスペック

- 品質 タンパク質が低い方が良い
(中薄力粉)
- 品種 ゆきはるか
- 数量 500t
- その他 品質ランクは日本麺用と同じ括りのため、タンパクが低すぎると交付金の単価が低くなることがネック

今後の購入希望

新潟県産小麦の購入数量

7t (R5) → 500t (R9)