

北陸産小麦のこれからについて

金沢製粉株式会社

寺田 将紘

議題

- ・ 金沢製粉のことについて
 会社の概要
 小麦の使用量内訳の話
- ・ 今後の需要見通しについて
- ・ 国産小麦に求めること
- ・ まとめ

金沢製粉のことについて

創業:昭和7年6月

工場所在地:金沢市米泉町7丁目54番地 (JR西金沢駅のそば)

主な事業:小麦粉・ふすまの製造販売、製パン製麺関連の副資材の仕入れ販売など

金沢製粉のことについて

代表的な小麦粉

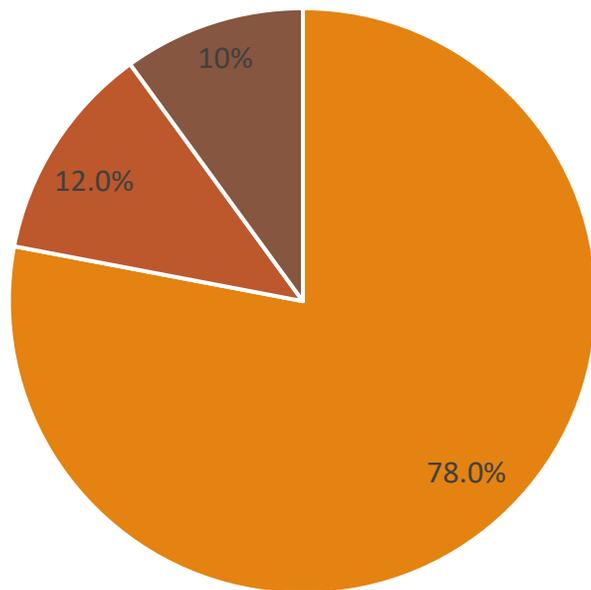
頭脳パンの原料となる「ずのう粉」

頭脳パンは石川県内を中心に、全国の様々な地域で色々な形で製造・販売されている



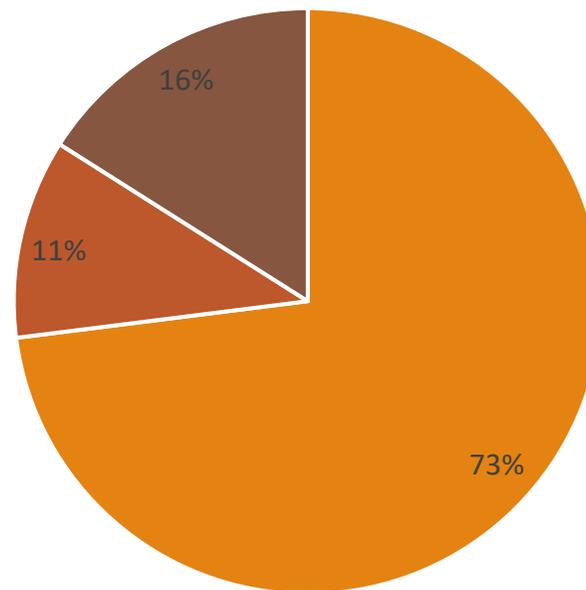
金沢製粉の小麦加工量内訳（全体）

○ 小麦加工数量内訳H29年度



■ 外国産小麦ハード系 ■ 外国産小麦ソフト系 ■ 国内産小麦

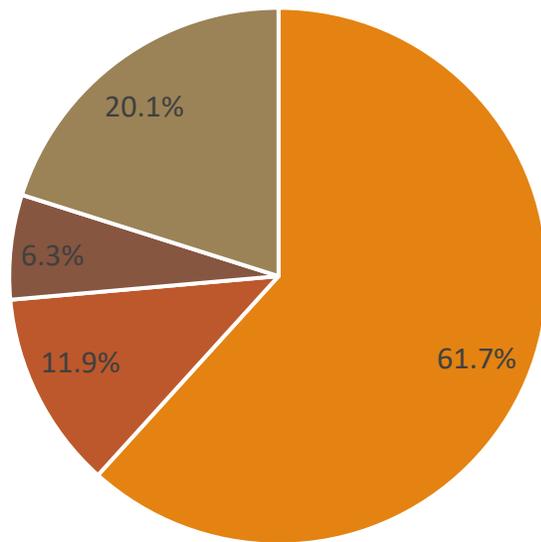
小麦加工数量R4年度



■ 外国産小麦ハード系 ■ 外国産小麦ソフト系 ■ 国内産小麦

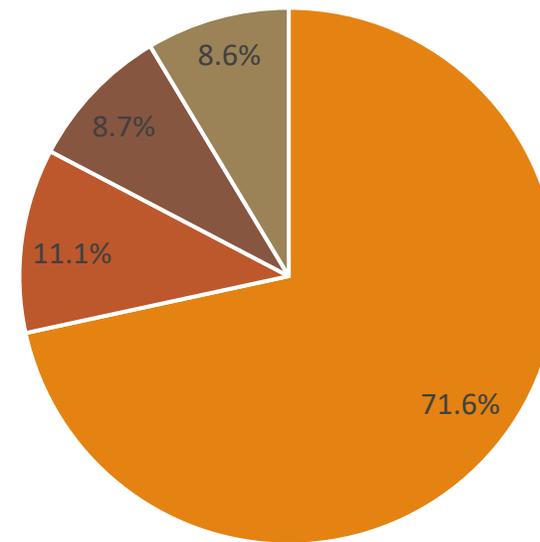
金沢製粉の小麦加工量内訳（内麦）

国内産小麦内訳H29年度



■北海道 ■福井 ■石川 ■その他

国内産小麦内訳R4年度



■北海道 ■愛知 ■石川 ■福井

今後の需要について

現状、石川県の学校給食用のパンは100%国産で作られているが、8割は他県産で残りの2割が石川県産となっており、二種類をブレンドしている。

→この8割を県産に変更できないか？

一般市場で考えても…

家計調査によると金沢市はパンの消費金額・量とともに全国平均を上回る地域

石川県で見ても人口10万人あたりのパン屋の件数は上位に位置する

→パン用に向く強力系小麦を使った商品が広まる地盤があるのではないか

国内産小麦に求めること

- ・量の安定

二次加工業者に提案するにあたって、基本的には安定供給が第一のため、収量が年産ごとに大きく振れると提案もしづらい

- ・品質の安定

パン用小麦については、何よりもたんぱく値の高位安定
適切な水分管理による保管リスクの減少

まとめ

- ・ 県産自給率アップのため、需要に沿った小麦品種の選定
- ・ 品質の高位安定
- ・ 販路のさらなる開拓