



佐田 直人氏

新潟県醤油協業組合 理事長

新潟県長岡市 TEL : 0258-22-2106
<https://kikoshin.co.jp/>

PRポイント:新潟県産原料にこだわる醤油を製造・販売！

- H27に新潟県産小麦100%（品種：ゆきちから）を使用した醤油生産のため、「新潟県産醤油復刻プロジェクト」を発足。
- 同年12月に醤油の初仕込を行い、H28に「郷土の実り」の販売開始。
- 小麦の収穫体験や醤油の仕込み体験等を実施し、県産小麦の生産拡大や認知度向上に取り組む。R3には、県産小麦を12t使用し、46千ℓの醤油を製造。（契約農家：4～5名）



北陸産小麦に求めるスペック

- 品質・量（ロット）
たんぱく質が12%以上、生産ロットは12 t / 回使用
- 品種
現在は「**ゆきちから**」100%
今後は高たんぱくの品種（「**夏黄金**」等）を検討
- 価格 相場相応
- その他
醤油原料の小麦はフォーリングナンバー（デンプン粘度）が低くても影響は少ない

◆ゆきちからの特徴!!

- 高蛋白で、製パン適性に優れる。
- 耐寒雪性・耐倒伏性が強い良質品種で、適正な施肥管理により、安定した品質・収量が得られる。

今後の小麦の需要

【R4】

1,000 t

うち新潟県産：12 t

【R5】

1,024 t

うち新潟県産：36 t

県産醤油(内麦)、通常の丸大豆醤油(外麦・内麦)それぞれ
需要は増加。外麦から国産・県産に切り替える受け皿の余力は十分にあります。

【新潟県産小麦】

