



大谷 勝男氏

新潟県新潟市 TEL : 025-382-3511
<https://maruei-s.co.jp/>

新潟小麦の会事務局 丸榮製粉(株)取締役、マルエイファーム(株)代表取締役

PRポイント:ゼロ生産からの新潟県産小麦の復活！

- H5 : 冷害により、**県内の小麦生産はゼロ**になった。



- H18 : 小千谷市の生産者が、東北農研から、品種や栽培方法の助言を受け、小麦生産に取り組む。



- H24 : 生産者の取組をきっかけに、**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**の開催や**栽培技術の向上**を図り、供給量を増やしている。

(マルエイファーム (株) : R4作付面積5.7ha、単収310kg/10a、収量17 t、品種ゆきちから、等級比率2等100%)



これまでの安定生産・供給のポイント

○肥培管理等

- ・基肥 : 降雪前に十分な茎数と草丈の確保が必要
- ・開花期追肥 : 開花期の追肥でパン用に必要なタンパク質12.5%を確保
- ・防カビ剤 : 開花期と1週間～10日後の合計2回（薬剤を変えて実施）

○排水対策等

- ・特に水田で栽培の場合、^{あんきよ}暗渠、^{めいきよ}明渠、^{ひらだかうね}平高畝などの排水対策が必要
- ・砂丘畑（マルエイファーム）でも^{しんどはさい}心土破碎が必要
- ・雑草対策（選択制除草剤の使用）

<砂丘畑地パン用小麦の栽培マニュアル>

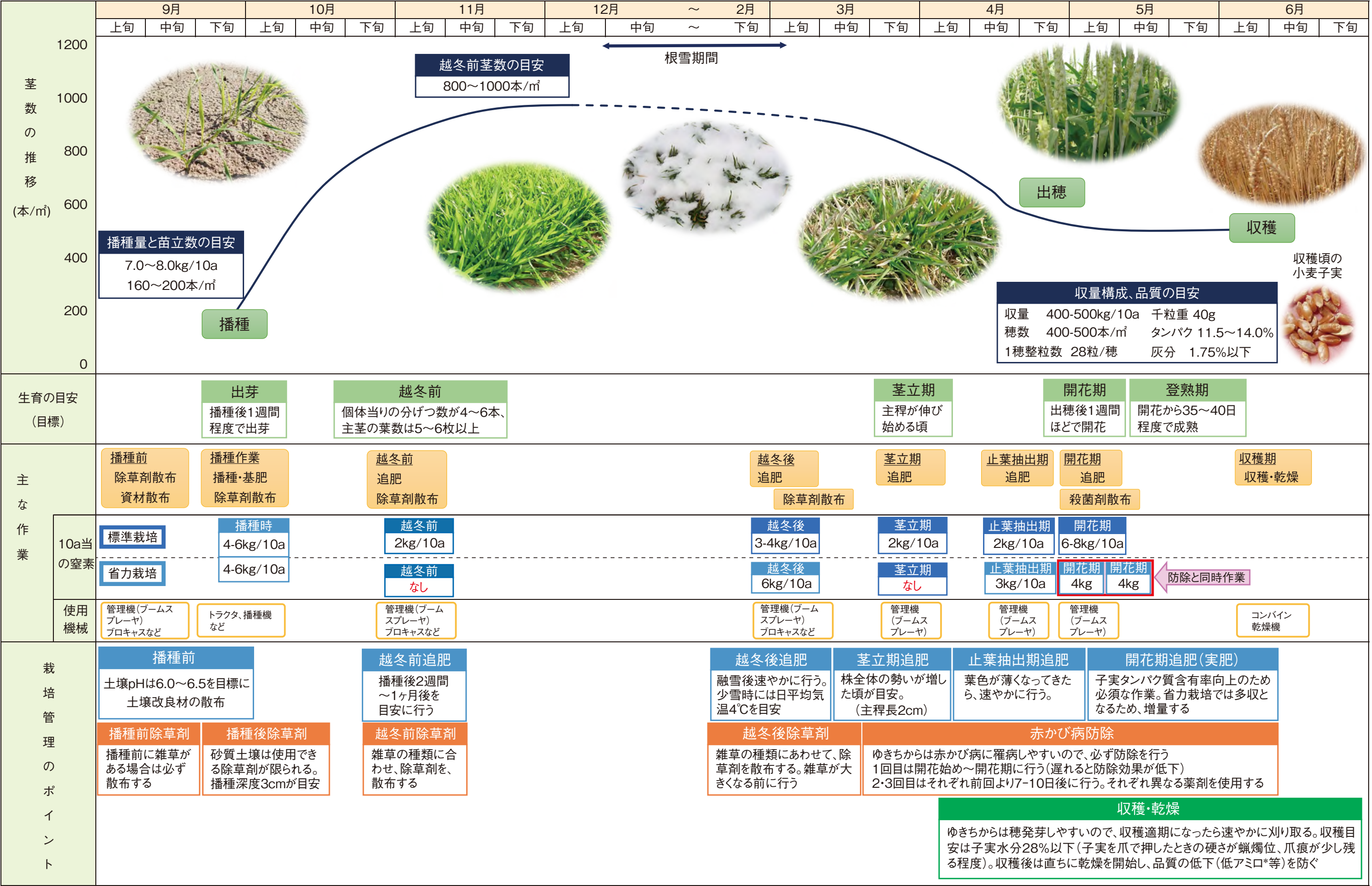
[日本海側砂丘地・気候における砂丘畑地パン用小麦の栽培技術マニュアル Web版 | 農研機構 \(naro.go.jp\)](#)

<栽培暦> [narc_dune_komugisaibai_point20210316.pdf \(naro.go.jp\)](#)

○販売

- ・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

② 砂丘畑地での栽培のポイント（栽培暦）



*低アミロ小麦：デンプン分解酵素の活性が高まることで、子実中のデンプンが分解して糊化粘度が低くなった小麦のこと。加工適性が非常に劣る。

今後の販売拡大のポイント

○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年産より「ゆきはるか」の栽培に取り組んでいます。

順調にいけば令和6年産より産地品種銘柄に登録される予定です。

○今後の生産拡大の取組

丸榮製粉(株)では令和4年産を約170 t 購入しました。令和5年産の播種前契約も約160 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【丸榮製粉の県産小麦買取実績】

H20年

1トン



H30年

100トン



R4年

170トン



R9年（目標）

1,000トン