

国内産麦をめぐる最近の特徴的な動き

平成16年10月5日

農林水産省

生産調整における特徴ある麦づくりの取組

食品業界の評価の高い麦の安定供給とともに、地元産麦を使用した商品開発を推進

- ・ 埼玉県 A 市水田農業推進協議会
- ・ 農家数3,356戸、集落数93、生産調整面積980ha（うち麦生産567ha）

実需から高い評価を受けている麦について、安定的な生産を目指すこととし、実需者等と連絡を密にするとともに、栽培の団地化を図る。

農業団体と食品産業との連携を強化し、A市産麦を使用した商品開発やPR活動に一体的に取り組み。

担い手生産集団を中心にさぬきの夢2000の作付けを大幅拡大

- ・ 香川県 B 町水田農業推進協議会
- ・ 農家数1,182戸、集落数10、生産調整面積207ha（うち麦55ha生産）

引き合いが非常に強い「さぬきの夢2000」の作付けを、担い手として位置付けた生産集団を中心に大幅に拡大（平成15年33ha 18年100ha）

生産集団については、法人化に向けた活動を支援するとともに、将来的には大規模集団の育成を目指し検討組織を整備する等の準備作業を開始。

固定団地における転作麦の本作化

- ・ 宮城県 C 町水田農業推進協議会
- ・ 農家数960戸、集落数19、生産調整面積438ha（うち麦生産122ha）

ブロックローテーションによる取組から固定団地における転作作物に転換。

固定団地における連作障害、地力低下等を解消するため、土地利用型作物、園芸作物、飼料作物の組合せによる輪作体系を確立。

地力増進作物から大豆、大麦等土地利用型作物に転換

- ・ 鳥取県 D 町水田営農推進協議会
- ・ 農家数1,219戸、集落数55、生産調整面積332ha

れんげ等の地力増進作物から、豆腐用大豆、麦茶用大麦等土地利用型作物に積極的に転換。（平成15年77ha 18年97ha）

それらの作物作付けを認定農業者や集落営農組織等の担い手に集約するとともに、集落営農組織については、将来的な法人化を指向。

製粉・麦加工食品企業をめぐる最近のトピックス - 国内産麦を積極的に活用した取組 -

国産小麦を地場で製粉し、広域流通

- 1 国産小麦を100%使用し、地場で製粉した地粉(業務用)を本州を主力に販売

小麦粉の粒度にこだわった独自の製粉技術により、「もちもち感」のある麺質を実現しためん用小麦粉でゆでめんをはじめ、冷凍めん、乾めん、生めん用のオールマイティー粉

- 2 発売時期:平成16年9月13日

国産小麦100%使用した即席めんの販売

(A社)

- 1 国産小麦100%使用したもちりとした食感と喉越しの良さを実現した讃岐風生タイプカップうどん
- 2 袋入り即席ラーメンも最近発売
- 3 発売時期:カップうどん、平成16年2月23日
袋入り即席ラーメン、平成16年8月30日

(B社)

- 1 国産小麦100%使用した生めんのようなもちりとした食感の細めん(加湿乾燥製法によるノンフライめん)
- 2 発売時期:平成16年8月17日

全国流通をねらった国産初の 内麦100%使用食パンの販売

- 1 国産小麦から挽いた小麦粉を100%使用し、食パン作りに不向きとされてきた国産小麦の課題(グルテンの少なさ)を独自の製パン技術により克服し、国産小麦特有の味と香りを生かしたソフトな食パン
- 2 発売時期:平成16年9月1日

フレッシュめん(うどん)の販売

- 1 挽きたての国産小麦粉を使用し、水で充分練り上げ、原料の鮮度と製法を追求したコシの強いうどん
本捏ね超熟製法で、加熱殺菌せず、パラエティーに富んだ商品を提供(手打ち式(讃岐風うどん、きしめん)、稲庭風細うどん、もちもちうどん等)
- 2 発売時期:平成16年9月20日

製粉・麦加工食品企業をめぐる最近のトピックス - 地産地消の取組 -

自県産小麦を使用した パンの開発・販売

群馬県の製粉企業A社は、群馬県産小麦(W8号等)を100%使用したバケットタイプのパンを開発し、子会社である焼きたてパンの専門店を通じて販売。販売店舗数は拡大しており、現在8店にて販売中。

長野県の製粉企業B社は、機械挽きより風味が出やすい石臼挽きにてこだわった長野県産小麦100%の小麦粉を製パン業者等に業務用として販売する等、地産地消の取組みを支援している。

北海道のC社は、パンの原料となる小麦粉を全て北海道産の小麦のものとし、店頭での販売のみでなく、ホームページを通じ、北海道外にも販売している。

自県産麦を使用した中華めん、 うどんの開発・販売

北海道G市では、地元産の麦の有効利用を考えるJAや地元企業が共同で、地元産の麦ハルユタカ、ホロシリを原料とした地元産麦を使用したラーメンを開発し、これを地元の製めん企業H社が商品化し、16年より市内スーパー等で販売。

香川県では、15年にさぬきの夢2000が新品種として登録されたのを機に、うどん店では外国産小麦からさぬきの夢2000に全面的に切り替えるなど、地域ブランドによる地産地消が展開されている。

佐賀県では、地元JAと地元製めん企業J社とが共同で、佐賀県産シロガネコムギを使用したうどん(乾めん)を開発・販売していたが、15年にゆでめんも開発・販売。

自県産小麦を使用した 菓子の開発・販売

埼玉県のD社は、カステラ作りに不向きとされてきた国産小麦の課題(グルテンの多さ)を独自の製造技術により克服。埼玉県産農林61号を100%使用したカステラを製造・販売。

北海道のE社は、国産小麦の課題(グルテンの多さ)を独自の製造技術により克服し、北海道産小麦を100%使用したかりんとうを製造・販売。製品の種類は10種を超え、年商1億円を達成。

香川県のF社では香川県の奨励品種であるさぬきの夢2000を100%使用したカステラを製造し、JA香川県を通じてデパート等で販売している。

自県産小麦の特性に応じた 食品を学校給食に導入

福岡県では、福岡県産チクゴイズミを100%使用した「ナン」を開発し(全国初)、16年度から学校給食に導入。

秋田県では、自県で開発した酵母を活用した秋田県産ハルイブキを100%使用したロールパンを開発し、14年度から学校給食に導入。

岐阜県では岐阜県産農林61号を100%使用したうどんを開発し、14年度から学校給食に導入。