

- 小麦の作付面積が増加する中、玉名地域では、農業者が作りやすい品種（シロガネコムギ）と実需者が求める品種（チクゴイズミ、ミナミノカオリ）が異なる等、**需給のミスマッチが発生**していた。
- 「**ミナミノカオリ**」については、生産者毎に品質のばらつきがあり、タンパク質含有率と品質の安定が課題となっていた。
- このため、農業普及・振興課では需要に合った小麦品種構成の適正化、小麦のタンパク質含有率向上支援に取り組んだ。
- さらに、地元ラーメン協議会と連携し、**需要の拡大**に繋げた。

具体的な成果

普及指導員の活動

1 「ミナミノカオリ」の品質向上

- **葉色診断による追肥早見表**を作成し、追肥量をほ場ごとに判定する体制を構築
- 生産から出荷までタンパク質含有率を管理する体制を構築
- 農業者がタンパク質含有率を重視した栽培管理を実施
- **タンパク質含有率：11.1%→12.1%**
- 麦の品質区分がAランクに向上し、**農業者の所得が向上**
- 作りやすい品種構成から、**需要に応じた品種構成**に改善



品種名	平成24年産	平成26年産
シロガネコムギ	7	53
チクゴイズミ	2	24
ミナミノカオリ	1	23

- 葉色診断による適正な肥培管理が**一般的な技術として、地域に定着**

2 「ミナミノカオリ」による地産地消の推進

- 玉名ラーメン協議会が店舗用生麺を開発し、玉名産小麦粉の供給ルートを構築
- 玉名ラーメン協議会とJAがコラボ商品として半生即席麺を開発・販売し、**新たな需要を創出**



[平成23年度]

- 予備調査の実施
- ・品質分析器の導入

[平成24年度]

- 調査研究の実施
- ・**生育ステージ毎に葉色を測定**し、葉色とタンパク質含有率について、栽培上の課題を「見える化」
- 玉名ラーメン協議会との連携・商品開発支援（～26年度）

[平成25年度]

- **葉色診断による追肥指導の実施**
- ・診断体制の構築

[平成26年度]

- 荷受け時にタンパク質含有率を測定し、**品質ごとに区分された管理体制**を構築
- 葉色診断による適切な追肥について、農業者・関係機関と課題を共有化

普及指導員だからできたこと

- ・農作物に関する高度な栽培技術や幅広い専門知識を有する普及指導員だからこそ、**調査研究段階から地域の課題を的確にとらえ**活動を効果的に展開することが出来た。
- ・さらに、地域におけるコーディネート能力を有する普及指導員だからこそ、**生産から消費に至るまでの取組に発展**させることが出来た。

パン・中華麺用小麦「ミナミノカオリ」の品質向上と地場活用

活動期間：平成 23～24 年度

1. 取組の背景

麦は、国の支援制度が平成 23 年から面積払から数量払に替わったため、生産者の生産意欲が向上し、作付面積も増加に転じたが、小麦の作付面積は、生産者が作りやすい品種（シロガネコムギ）に偏重し、一方、実需者はチクゴイズミ、ミナミノカオリを求めるといふ、需給のミスマッチが続いていた。

これに対し、玉名地域では、麦の品質向上（1 等 A ランク）と実需者ニーズに合わせた品種構成の適正化（シロガネコムギ：チクゴイズミ：ミナミノカオリ＝4：3：3）を推進していたが、生産拡大を進めるミナミノカオリについては、生産者毎の品質にばらつきがあり、タンパク質含有率の向上と品質の安定が最重要課題となっていた。

一方、地場産業（玉名ラーメン協議会）からは知名度向上のため、地元食材を使った地産地消への取り組みに期待が寄せられていた。

そこで、玉名産ミナミノカオリをキーワードに、需要に応じた産地体制を強化し、生産者の所得向上を図るため、①産地と地場産業の連携、②産地でのタンパク管理体制の構築、③地場商品開発に取り組んだ。

2. 活動内容（詳細）

〔平成 23 年度〕 予備調査の実施

他県での事例を参考に、「ミナミノカオリ」での葉色診断によるタンパク質含有率調査を開始した。

〔平成 24 年度〕 調査研究の実施

普及指導員が取組む調査研究活動において、「ミナミノカオリ」の生育ステージごとに葉色値やタンパク値を調査した。

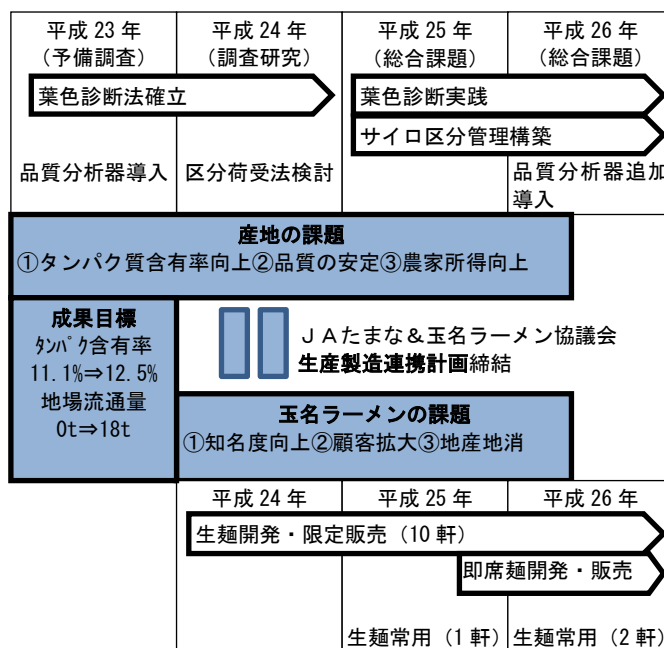
調査結果については地域農業者に研修会・講習会を通じてフィードバックを行い、肥培管理による品質のバラツキの数値化により、栽培上の課題を「見える化」させた。

併せて、タンパク質含有率に応じた乾燥・サイロ貯蔵を行うため、荷受け時に葉色診断と同一ロットごとにタンパク質含有率の測定を実施した。

また、玉名ラーメン協議会と J A たまなが締結した生産製造連携計画に基づくミナミノカオリの商品開発支援を開始した。

〔平成 25 年度〕 葉色診断による追肥指導の実施

葉色診断については、農業者が自らサンプリングして持込による分析・診断



体制を構築した。

また、葉色診断に伴い、基肥、追肥の施用効果が確認できることから、農業者の適正な肥培管理の必要性に対する意識の醸成を図った。

[平成 26 年度] 品質向上と地産地消の推進

荷受け時にタンパク質含有率を測定することで、共同乾燥施設内で品質ごとに区分管理する体制構築を図るとともに葉色診断による適正な肥培管理の必要性について、農業者並びに関係機関と課題の共有化を図った。

3. 具体的な成果（詳細）

（1）葉色診断の確立と定着

玉名地域用の葉色診断追肥早見表を作成し、追肥量をほ場ごとに判定する体制を構築した。

また、農業者の葉色診断後の追肥も定着し、産地のタンパク質含有率も 11.1%から 12.1%まで向上する等、品質評価ランクが向上し、所得向上に繋がった。

さらに、J Aが収量及びタンパク含有率による表彰を行うようになり、タンパク管理に対する農業者の姿勢が向上した。

共同乾燥施設では、26年産から12.5%以上の麦を区分集荷管理し、生産から出荷までタンパクを管理する体制を構築した。

地域における品種構成についても、それまでの作りやすさが優先されていた、シロガネコムギ：チクゴイズミ：ミナミノカオリの比率が7：2：1であったが、実需者のニーズに応じた53：24：23へと改善された。



（2）玉名産ミナミノカオリの商品化

玉名ラーメン協議会への玉名産小麦粉の供給ルートが構築でき、店舗用生麺（2店舗が常用、イベント中は参加店舗で限定使用）と即席麺の商品化及び販売が実現した。



4. 農家等からの評価・コメント（田端末雄氏）

ミナミノカオリについては、葉色診断の導入により、生育状況が把握でき、これまで控え気味であった肥培管理の調整が出来るようになり、単収と品質が安定してきた。

5. 普及指導員のコメント（農業革新支援専門員 井手眞一）

葉色診断に基づいた実肥施用量の判定方法をマニュアル化し、だれでも使えるシステムを構築、実需者の求める高タンパク質含有率の小麦「ミナミカオリ」が栽培できるようになった。このマニュアルは、県内の他の小麦栽培地帯にも導入されつつある。

また、その小麦を地元の玉名ラーメン各店へ提供し、地域の活性化にも貢献している。

6. 現状・今後の展開等

調査期間中は年々作柄が向上しており、推計式は最終的には平年作のデータで固定する必要がある。

「ミナミノカオリ」で確立したタンパク質含有率の管理体制を他品種に拡大するとともに、用途に応じた小麦生産体制を構築する必要がある。
また、地場の製粉業者と連携を強化させ、地産地消による需要の拡大に取り組む必要がある。