

実需者と連携した普及活動の事例(1)

菓子店等と連携し、小麦新品種を生産拡大 (岡山県)

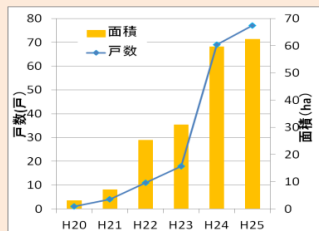
- 普及組織の実証試験により、地域に小麦新品種「ふくほのか」が適することを確認し、作付推進。(作付面積 7ha(H21)→61ha(H25))
- 「ふくほのか」の生産を新商品開発に繋げるため、普及組織の呼びかけで、菓子店等で構成される協議会が設立。
- 地元産「ふくほのか」を100%使用のロールケーキが商品化。(販売金額1億円達成)

(連携体制)

津山農業普及指導センター、菓子店、JA、津山市、つやま新産業創出機構

(普及組織の取組)

- ・小麦新品種「ふくほのか」の試験栽培により地域適応性を確認し、小麦を地域振興作物として作付推進。
- ・「JAつやま麦作経営者部会」の設立支援と栽培暦や経営モデルの作成により、生産拡大と高品質生産を推進。
- ・連携機関と「津山圏域地元小麦普及促進協議会」を設立し、地元小麦を使った商品開発を進め、産地化を支援。



作付面積と栽培戸数の推移



地元産小麦を使用したロールケーキ

新たな需要創出に向けた「ラー麦」の普及と 実需者が求める高品質栽培技術の確立 (福岡県)

- H16年に県試験場でラーメン用小麦の育種を開始。
- 製粉企業が品種開発協議会に参加し需要サイドのニーズを反映した品種を開発。
- H22年「ちくしW2号」を品種登録。
公募により決定した名称「ラー麦」を商標登録。
- ラー麦の作付面積は880ha、生産量は2,600トンにまで増加。(H24年産)

(連携体制)

普及組織、県農業試験場、製粉企業5社、JA

(普及組織の取組)

- ・ラーメン用小麦に求められるタンパク質含有率(12%)は、従来の小麦よりも2%高い。このため、肥料散布回数を増やす等、新たな品種「ラー麦」に応じた栽培体系を実証・普及。
- ・新品種に適した栽培体系を地域全体に普及させるため、普及組織ではJAと連携し、
 - ① 製粉企業を交えた生育状況検討会を実施
 - ② 個別データに基づく、タンパク質含有率向上のための技術指導を実施
 - ③ 生育状況に応じた適期管理のための講習会を開催



製粉企業を交えた生育状況検討会



タンパク質含有率向上のための実証ほ

実需者と連携した普及活動の事例(2)

パン製造業者等と連携し、パン用小麦を 作付・需要拡大(栃木県)

- パン用小麦「ゆめかおり」の導入に際し、実需者と農業者の情報交換会を開催。
- 実需者から求められる高いタンパク含量(13%)を達成する専用肥料や栽培技術を実証・普及。(作付面積 15ha(H22)→27ha(H25))

(連携体制)

河内農業振興事務所経営普及部(普及センター)、農業革新支援専門員、県農業試験場、製粉企業、ベーカリー

(普及組織の取組)

- ・タンパク含量の異なるパン試食会を実需者と連携して開催し、高たんぱく含量の重要性について農業者に説明。
- ・肥料試験の展示ほを設置し、高タンパク含量を実現する専用肥料の開発や省力施肥法を確立。
- ・共乾施設でのタンパク含量分析により農業者へフィードバックする体制を構築。
- ・実需者と農業者の相互理解を深めるため、情報交換会を開催。



ゆめかおりパン



現地検討会

加工業者と連携し、さといもを生産拡大 (大分県)

- 低コスト・省力化技術を確立するため、加工業者((株)クローバー食品)と連携し、株間とわき芽の処理方法やマルチ栽培の実証試験を実施。
- 未利用の水田地・中山間地への栽培が拡大。(作付面積 5.1ha(H19)→11ha(H24))

(連携体制)

北部振興局(普及センター)、加工業者((株)クローバー食品)、JA

(普及組織の取組)

- ・産地に対し、地元加工業者のさといもの需要に対応するためには「省力化」がポイントであることを説明。
- ・加工業者と連携し、株間とわき芽の処理方法やマルチ栽培の実証試験を実施。
- ・低コスト・省力化栽培技術を確立。



省力機械実演会



現地講習会