

品種転換の状況

- 小麦については、北海道、関東、東海において、大麦は主産地において品種転換が進んでいる。
- 需要に応じた生産に向けて、実需者が求める品質等を実現できる品種への転換を進める必要がある。

近畿・中国・四国 23,820ha

日本用小麦

びわほなみ (2018年)
さぬきの夢2009 (2010年)
ふくさやか (2002年)
農林61号 (1944年)
ふくほのか (2006年)
シロガネコムギ (1974年)

パン・中華用小麦

せときらら (2013年)

二条大麦

サチホゴールドン (2006年)
スカイゴールドン (2001年)

六条大麦

ファイバースノウ (2001年)

はだか麦

ハルヒメボシ (2012年)

九州 61,600ha

日本用小麦

シロガネコムギ (1974年)
チクゴイズミ (1994年)

パン・中華用小麦

ミナミノカオリ (2004年)
ちくしW2号 (2008年)
はるみずき (2018年)
はる風ふわり (2018年)

二条大麦

はるか二条 (2013年)
サチホゴールドン (2006年)
はるしずく (2005年)
ニシノホシ (1999年)
はるさやか (2018年)

北陸 11,200ha

六条大麦

ファイバースノウ (2001年)

東海 18,200ha

日本用小麦

あやひかり (2000年)
きぬあかり (2009年)
さとのそら (2009年)
イワイノダイチ (1999年)

パン・中華用小麦

ニシノカオリ (1999年)
ゆめあかり (2013年)

関東 38,300ha

日本用小麦

さとのそら (2009年)
あやひかり (2000年)

醤油・中華用小麦

ゆめかおり (2009年)
タマイズミ (2002年)

二条大麦

ニューサチホゴールドン (2015年)
アスカゴールドン (2012年)

六条大麦

シュンライ (1990年)
カシマゴール (2010年)

北海道 134,100ha

日本用小麦

きたほなみ (2007年)

パン・中華用小麦

ゆめちから (2008年)
春よ恋 (1999年)

はるきらり (2007年)

キタノカオリ (2001年)

二条大麦

札育2号 (2014年)

東北 8,410ha

日本用小麦

ナンブコムギ (1951年)

パン・中華用小麦

ゆきちから (2003年)

資料：農林水産省穀物課調べ
(R5年産、作付面積1,000ha以上の品種)

括弧：育成年

赤色：20世紀の品種

パン・中華麵用小麦の生産・利用拡大

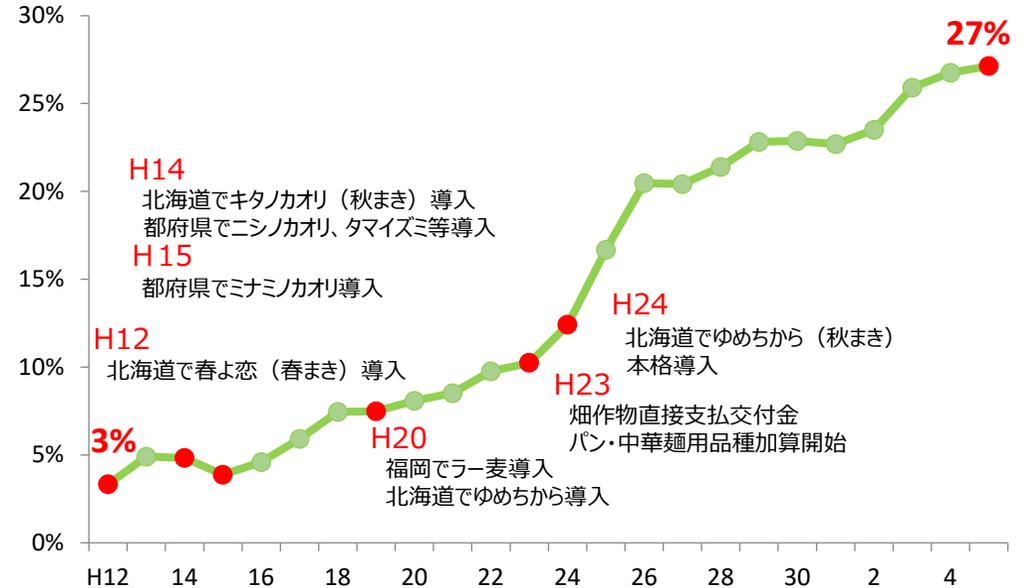
○ 近年、パン・中華麵用品種の開発・普及が進み、令和5年産における小麦作付面積に占める**パン・中華麵用品種の割合は27%**を占めている。

○ 外国産小麦に引けを取らない品質が実現されつつあることから、今後、パン・中華麵用小麦の利用拡大が期待される。

○ 近年育成されたパン・中華麵用小麦品種

品種名	育成年次	育成機関	主な特性	栽培地
ゆめちから	H20	北海道農研センター	多収で縞萎縮病抵抗性を有する超強力小麦。中力小麦とブレンドすると製パン・製めん適性に優れる。	北海道
ちくしW2号 (ラー麦)	H20	福岡農総試	中華麵専用(博多ラーメン専用)に開発。めん色・食感良。	福岡県
せときらら	H25	農研機構	従来品種(ニシノカオリ)よりも多収。製パン性にも優れている。	山口県等
はる風ふわり	H30	九州沖縄農研センター	早生で穂発芽耐性に優れる。従来品種よりもタンパク含有率が高く、製パン適性が優れる。	佐賀県

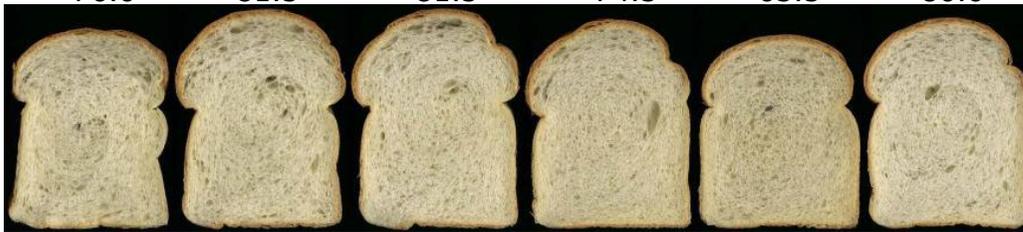
○ パン・中華麵用小麦の作付比率の推移



資料：農林水産省穀物課調べ

○ 特性の異なる品種の組合せによる国産小麦の利用拡大

76.0 81.5 81.5 74.5 65.5 80.0



ゆめちから100% ゆめちから 75% ゆめちから 50% ゆめちから 25% ホクシン100% 1 CW
 ホクシン 25% ホクシン 50% ホクシン 75%

※ふくらみが大きい方が評価が高い。

タンパク含有率の高い「ゆめちから」と、タンパク含有率の低い日本麵用品種を**ブレンド**することで、パン用に適した小麦粉ができる。

→ パン用途への国産小麦の利用拡大が期待

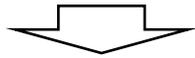
注：製パン試験は(社)日本パン技術研究所で実施。製パン試験の数値は、外国産小麦(1CW)を80点として、外観(体積、表皮色等)及び内相(内部色相、香、食感、味等)で総合的に評価したもの。日本麵用品種は「ホクシン」。

実需と産地が結び付いた先駆的事例

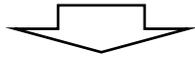
- 近年、地域の関係者が一体となって、地域食文化のブランド化と結びつけた新品種の導入・普及の動きが拡大。
 - ① 福岡県では、地元の製粉業者、ラーメン店、生産者等が連携し、ニーズを反映したラーメン専用品種「ちくしW2号」（ラーメン）の導入を推進。
 - ② 茨城県坂東地域では、製粉業者、製パン業者、生産者等が連携し、製パン性に優れた「ゆめかおり」の導入を推進。

<福岡県の事例>

- ラーメン食文化が発達した福岡県においても原料小麦のほとんどは外国産。



- 県と製粉業者、製めん業者、ラーメン店、生産者等が連携し、H20年にラーメン専用品種「ちくしW2号」を育成。



- 県では、名称・ロゴマークを「ラーメン」として商標登録し、ラーメンを使ったラーメンにのみ使用許可。
また、生産者サイドでは製粉業者から分析データの提供を受けて品質向上や安定供給に取り組むなど、関係者が一体となってラーメンの普及及びブランド化を推進。



<茨城県の事例>

- 坂東地域は従来から麦生産が盛んであったが、コムギ縞萎縮病、オオムギ縞萎縮病が激発し、麦種転換や品種転換が課題。



- H22年に縞萎縮病に抵抗性をもつパン用小麦「ゆめかおり」が県の認定品種に採用されたことを契機に生産者・行政による産地化を進め、H26年度に「茨城パン小麦栽培研究会」を設立。



- 「使い手の求める品質の麦をプライドを持ってつくる。」という理念を基に、産地においてフレコンごとにタンパク含有率などの品質データ、生産履歴を把握。
品質の可視化により、タンパク含有率13.0～14.0%のものを実需者に販売する契約を締結。これにより信頼の獲得、高単価販売、顔の見える流通を実現。実需者や消費者の声が届きやすくなり、生産者の意識がより向上。



実需者が求める品質を実現し、生産を拡大するためには、**実需者との連携が重要**

国産麦を使用した製品

国産麦については安定的な需要があり、近年においては、国産麦を使用した製品が次々と販売されている。

小麦 パン

大手製パンメーカーでは北海道産小麦「ゆめちから」の小麦粉を使用した「ゆめちから入り食パン」を2012年に期間限定で発売（2013年より通年発売）。2014年より「ゆめちから」シリーズ、2020年より「国産小麦」シリーズとしてリニューアル展開し、2030年には同社の国産小麦粉の使用比率20%を目標として、取り組みを進めている。

麺類・パン

大手コンビニでは2022年9月から「カップうどん」に使用する小麦をすべて国産に切り替え。2024年には、うどんや中華麺などの麺類弁当の原料をほぼ全品国産小麦に切り替える。

また、パンでは国産小麦を使用したメロンパンや茨城県産小麦「ゆめかおり」を使用した菓子パンを地域限定で販売。

ソフトフランスパン

主に九州で展開するパンメーカーが、佐賀県産小麦「はる風ふわり」を使用した新商品「はる風ふわりブレッド」を2023年5月から販売。

大麦

機能性表示食品の麦ごはん

愛知県の精麦企業が、愛知県産無洗米コシヒカリに、大麦由来β-グルカンを従来品種の2倍以上含有する愛知県産はだか麦ビューファイバーを20%ブレンドした麦ごはんを開発。機能性表示食品として令和2年7月に届出し、令和3年2月から販売開始。

もち性大麦を使用したシリアル

熊本県の精麦企業が、九州産大麦くすもち二条を100%使用したシリアルを開発し、九州地域バイオクラスター推進協議会にて「九州健康おやつ」に認定。令和2年3月から全国販売を開始。

レンジ調理むしパン

香川県の製粉メーカーでは、香川県産はだか麦を100%使用し、袋のまま調理できる「レンジDE蒸しパン」を2020年8月に販売。



産地における品質の安定化の取組事例

「JAこしみず」 良質小麦受入の取組

- ・コンバイン利用集団（15集団、最大35名、コンバイン52台）において「**下見**」を実施。
小麦の**収穫前に生産者がほ場内のサンプルを乾燥施設に持参し**、待機している農産物検査有資格者にチェックしてもらい、**水分率が32%以下であり、かつ、外観（小麦の形質・品位）に問題がなければ、収穫**できる。
これにより、**受け入れ前に一定の範囲内で水分率と外観（小麦の形質・品位）が揃う**ため、品質向上につながっている。
- ・乾燥後、**サイロごとに整粒率、発芽率、被害粒、未熟粒等の格付けをした後、成分検査（FN、容積重、タンパク率、灰分）**を行い、この結果に基づき**均質になるように調製し、出荷**している。

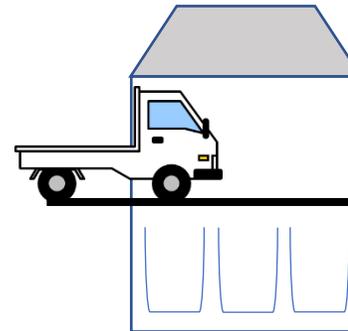
サンプルチェック
(水分率32%以下、外観)



サンプルチェック後に
問題がなければ収穫

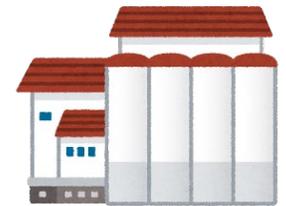


トラックスケール計測時
にあわせて**水分率を計測**



水分率ごとに
ホッパーで仕分け

**サイロビンごとに品質を
把握し、均質になるよう
調製して出荷**



乾燥調製

産地における品質の安定化の取組事例

「茨城パン小麦栽培研究会」 ゆめかおりの取組

産地において、フレコンごとにタンパク含有率などの品質データ、生産履歴を把握。
これにより生産者ごとの品質が把握でき、営農指導に活用できる。
出荷の際はトラックスケールごとにフレコンを組み合わせタンパク含有率13.0～14.0%になるよう調整。

全ロットのタンパク含量分析



調整後フレコンからサンプル採取



普及センターで
タンパク分析



タンパク含有率別に
フレコンを色分け管理

取り組み8年中5年間で
平均タンパク質含有率
13.0～14.0%を維持

タンパク質含有率

