令和8年度

関東農政局 麦勉強会

～二条大麦、今、蒔こう。未来の需要を～



日時 令和8年12月16日（水）13:30～15:20

※申込締切　令和8年12月11日（金）

開催方法
オンラインによる生配信

参加費
無料（要事前申込）

対象
生産者、生産者団体実需者
研究機関地方公共団体　等

プログラム

講演内容の詳細は裏面へ→

●静岡県産大麦を活用したウィスキーづくりを通じたブランド化や新たな需要創出について
ガイアフロー静岡蒸溜所 代表　中村　大航氏

●ビール用二条大麦の生産に求められる栽培方法や実需から求められる品質・収量について
全国農業協同組合連合会栃木県本部米麦部農産課 髙山　隆輔氏

●ニューサチホゴールデンの品種の特徴、今後の育種の方向性について
栃木県農業総合研究センター　主任研究員　塚原　俊明氏

参加希望の方は、下記URLもしくは右の二次元コードよりお申込みください。

https://forms.cloud.microsoft/r/3i6drTUZQJ

お申込みは
こちらから

麦とつながる、
人とつながる、
豊かな明日へ

お問い合わせ　関東農政局 生産部 生産振興課　TEL 048-740-0117

主催　農林水産省 関東農政局

農林水産省

令和8年度

関東農政局

麦勉強会

麦のチカラで、地域の未来をつくる

勉強会の内容＆講師紹介

1 静岡県産大麦を活用したウィスキーづくりを通じたブランド化や新たな需要創出について



講　師　ガイアフロー静岡蒸溜所　代表　中村　大航氏

ガイアフロー静岡蒸溜所では、2015年に「100％日本産大麦のウイスキー」「100％静岡県産大麦のウイスキー」の製造を提唱し、現在では静岡県産大麦100％のシングルモルトウイスキーを製造・販売しています。
本セミナーでは、静岡県産大麦を原料としたウイスキーづくりに取り組んだ背景や、原料大麦に求める品質、静岡県産大麦を活かした商品づくりについてご紹介します。また、行政や農協、生産者との連携を通じた、静岡県産大麦の新たな需要創出に向けた取り組みについてもお話しいただきます。

2 ビール用二条大麦の生産に求められる栽培方法や実需から求められる品質･収量について



講　師　全国農業協同組合連合会　栃木県本部　米麦部　農産課　髙山　隆輔氏

栃木県は全国屈指の二条大麦生産量を誇っています。そのなかで栃木県はビール会社との国内契約数において全国トップを誇ります。
なぜ、ビール用二条大麦生産に取り組んだのか、その背景や経緯、取組後の収益や作業スケジュール、ビール用二条大麦における栽培方法の特徴のほか、実需者であるビール会社から求められる品質・収量等をお話しいただきます。

3 ニューサチホゴールデンの品種の特徴、今後の育種の方向性について



講　師　栃木県農業総合研究センター　主任研究員　塚原　俊明氏

栃木県は全国有数の麦作県であり、令和7年産では二条大麦31,000tとなっています。特に、ビール用二条大麦は100年以上にわたり全国トップを維持しています。同県では昭和29年から本格的な育種を開始し、これまでに麦芽用12品種を育成しています。
今回の講演では、「ニューサチホゴールデン」の特徴や開発秘話のほか、今後のビール用二条大麦の育種方針についてお話しいただきます。

注意事項

※複数名お申込みの場合は、お手数ですが、お一人ずつ記載事項の記入をお願いいたします。
※お申込み後、自動送信メールにて参加用URLをお送りいたします。参加用URLが届かない場合は048-740-0117までお電話をお願いいたします。
※録音・録画はご遠慮願います。
※参加用URLの使用は本人限りとし、転送・公開しないでください。

麦とつながる、人とつながる、豊かな明日へ

お問い合わせ　関東農政局 生産部 生産振興課　TEL 048-740-0117

主催　農林水産省 関東農政局