

令和6年度
関東農政局
麦勉強会



特色のある 地場産小麦の ニーズを学ぼう！

参加費
無料

要
事前申込

関東の実需者が求める小麦として「つるぴかり」や「ゆめかおり」等の地場産小麦があげられますが、高価格で取引される一方で、タンパク値や収量を安定させるのが難しいとの課題があります。そこで、改めて実需者の求める小麦の品種や品質を知るとともに、地場産小麦のタンパク値や収量を安定させた農家の取組手法から栽培技術を学びます。



日時等

- ✓ 令和 6年 12月 12日 (木) 13:30~15:30
- ✓ 開催方法: オンラインによる生配信



申込

- ✓ 令和 6年 11月 27日 (水) 申込締切
 - ✓ <https://forms.office.com/r/RmRD7bm7cB>
- ※ 参加希望の方は上記URLもしくは右の二次元コードよりお申込みください。



内容

1. 実需者が求める小麦と
地場産小麦を使った商品について
星野物産株式会社 製造課
課長 伊藤 健司 氏

ヒット商品に
“地場産小麦”は
欠かせない！

2. 茨城パン小麦栽培研究会
「ゆめかおり」の栽培について
茨城県県西農林事務所
坂東地域農業改良普及センター
主任 松井 匠 氏

“タンパク値の安定”や
“収量の増加”を実現！

3. 地場産小麦のニーズを考える
講演者によるクロストーク

地場産小麦を生産する
“メリット”とは!?



連絡先等

関東農政局 生産部 生産振興課



048-740-0117

主催: 農林水産省 関東農政局



勉強会の内容 & 講師紹介



1. 需要者が求める小麦と地場産小麦を使った商品について

星野物産株式会社 製造課 課長 伊藤 健司 氏



“商品の製造工程”を学んで、小麦生産に活かそう！

出荷後の小麦がどのような工程を経て商品化されるのか、生産者が知る機会は多くありません。そこで、うどんや中華麺用の製粉のほか、ピザやどら焼き用の小麦粉といったユニークなオリジナル商品の製造・販売を手掛ける星野物産(株)で製造課長を務める伊藤課長に、商品製造の工程や様子、商品を製造するうえで求めている小麦の品種や品質についてお話いただきます。

また、タンパク値が低い小麦で作ったパンとタンパク値が高い小麦で作ったパンを、工場見学に訪れた生産者にそれぞれ実際に試食してもらった際、その違いに驚かれるそうです。そこで、タンパク値の差が食感や味にどのような違いをもたらすのか、タンパク値の重要性についてもご講演いただきます。

星野物産株式会社

群馬県みどり市の製粉会社。近年は地場産小麦の需要が増えていることから、「ゆめかおり」や「つるぴかり」のような特色ある品種の契約数量を増やしている。

2. 茨城パン小麦栽培研究会の「ゆめかおり」の栽培について

茨城県県西農林事務所 坂東地域農業改良普及センター 主任 松井 匠 氏



産地化に成功した取組から“考え方や技術”を学ぼう！

出穂期追肥の省力化や水田での栽培技術を確立したことで「ゆめかおり」の品質の安定を実現した茨城パン小麦栽培研究会。製粉会社が求めているタンパク値13～14%の小麦のみを出荷する代わりに、高単価で販売するという努力が価格に反映される契約を結んでいます。これらの取組の結果、地域の標準品種よりも10aあたり3万円の所得向上が実現しています。

同研究会の発足に携わり、講習会やほ場研修会を開催し、産地づくりにも取り組んできた坂東地域農業改良普及センター。主任の松井匠さんにタンパク値安定の手法について講演いただきます。

茨城パン小麦栽培研究会

平成27年に地域の農家5名で発足。現在は22名が所属し作付面積は拡大傾向にある。平成26年産は50t以下だった出荷量が令和5年産は1,000tまで増加。

※ 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。

※ 登録されたメールアドレス宛に本セミナー参加用URLを送付します。

※ 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。

※ 録音・録画はご遠慮願います。

※ お申込みいただいた個人情報につきましては適切に管理し、本イベント以外には使用いたしません。

