

1.実需が求める小麦と 地場産小麦を使った商品について

令和6年12月12日

令和6年度関東農政局麦勉強会

星野物産株式会社 製造課 伊藤健司

自己紹介

こんにちは伊藤健司です

原料購買担当の私の仕事

小麦：国産、外国産

蕎麦：国産、外国産

米：新規需要米

製造工場に必要な原材料を調達しています

最近の趣味

中高年になってからバイクの免許取りました。
小さいバイクにまたがり、いままで気づかなかった地元の「いい」を見つけています。

写真：群馬県安中市「メガネ橋」



● 本日のお話しの内容です

群馬県産小麦の事例を中心にお話しします

1. 星野物産という製粉会社
2. 競争の中で存在感のある商品に必要な小麦とは
3. 小麦の特徴を深掘した用途別開発商品
4. 小麦粉を知ってもらう取り組み



1. 星野物産という製粉会社

会社概要

商号	星野物産株式会社
創業	明治35年 / 株式会社創立 昭和12年（1937年）11月29日
代表者	星野 陽司
所在地	<本社> 群馬県みどり市大間々町大間々2458-2 <東京営業所> 東京都千代田区神田東松下町37-3 神田星野ビル
資本金	9,800万円 社外法人株主 東京投信育成株式会 群馬銀行 損保ジャパン
売上高	5,200百万円（令和6年5月） 製粉事業 2,700百万 乾麺事業 2,200百万
従業員	150名
所属業界 団体	製粉協会<全国22社>、全国製粉協議会、東日本製粉協同組合、 全国乾麺協同組合連合会、群馬県製麺工業組合

<小麦粉販売先>

◆<商社> 三菱商事(株)、双日食料(株)

◆<小麦粉卸>

東京 (株)イワセ・エスタ 田辺商事(株)
(株)喜屋草間商店 (株)ミカ食品
関東 関東商事(株) (株)モリタ (株)小坂橋
神山物産(株) 長嶋製粉(株)

◆<主要ユーザー>

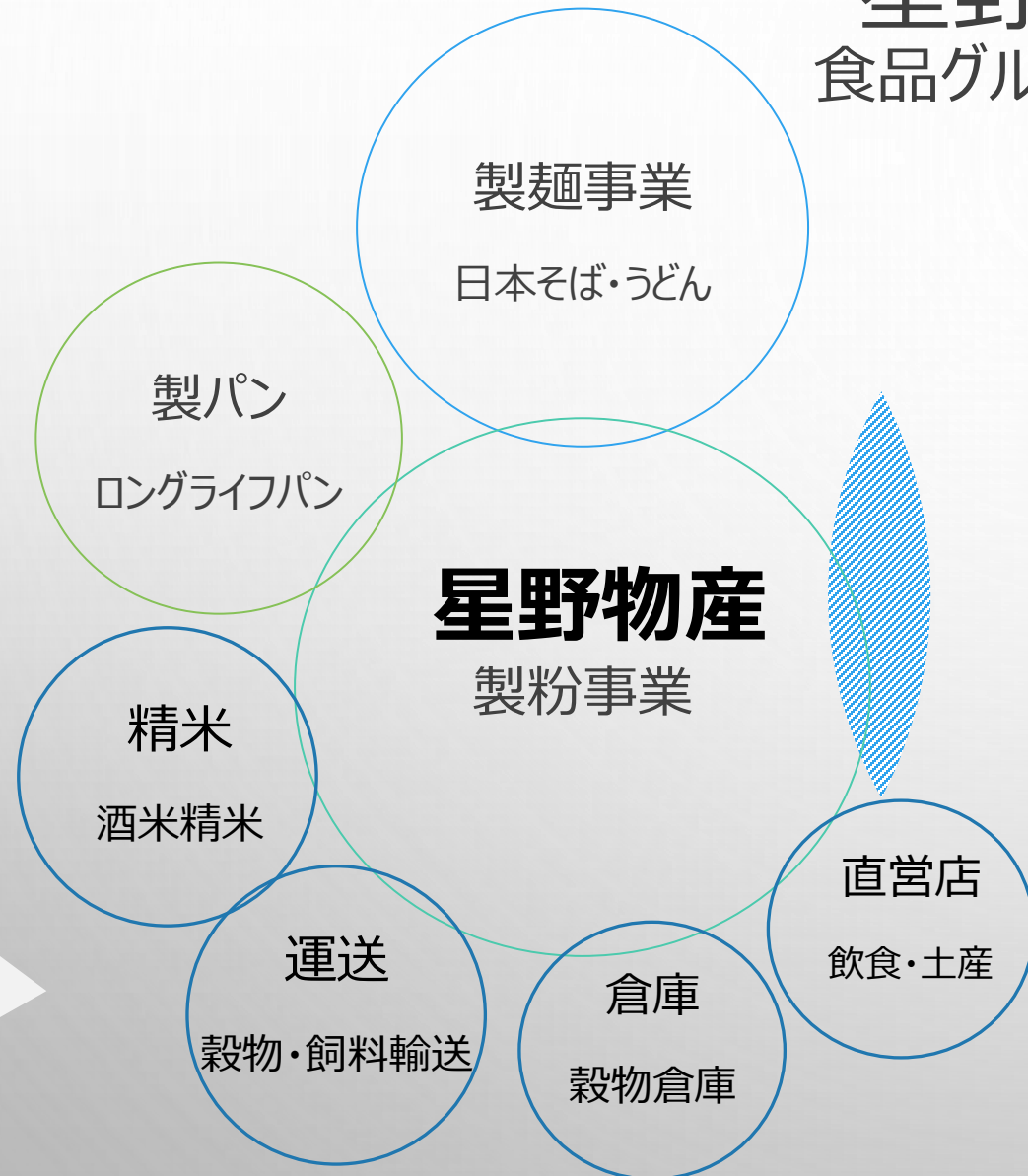
山崎製パン(株) 白金鶴
(株)原田 ラスク専用粉
(株)スタイルブレッド 冷凍ホテルパン専用粉
三菱商事ライフサイエンス(株) パン用ミックス粉
サンヨー食品(株) 即席めん専用粉
シマダヤ(株) 冷凍めん専用粉
翁手打ちそばグループ そばつなぎ そばのれん
(株)みまつ食品 餃子専用粉



- ・製粉した小麦粉は、食品会社や飲食店のお客様向けに販売しています。
主力商品は群馬県産の小麦の特徴を引き出した、パン用、麺用菓子用の小麦粉です。
- ・自社グループ内で乾めん、パンの製造をおこなっています。
代表商品 手振りうどん 田舎そば小諸七兵衛、マルボシ中華そば、ロングライフパン

星野物産グループ

食品グループと物流ネットワーク



原料から製品までの一貫生産

星野物産の国産原料の使用割合は40%と他の製粉会社に比べても高い使用率です。弊社の事業方針においても国産原料による商品展開の拡充があげられており、新品種の生産拡大に期待をしております。

群馬県産小麦に期待すること



生産量の安定

播種前契約数量の履行



新しい領域

育種の再開
既存品種の改良と新品
種の開発



種子の供給

種子の供給体制と種子
更新、小麦の品質安定



流通体制の構築

生産～集荷保管～販
売までの機能分担と流
通体制の確立



コミュニケーション

製粉との情報交換
各社の状況の把握と生
産量の調整、食品安全
の取り組み

2.競争の中で存在感のある商品に必要な小麦とは

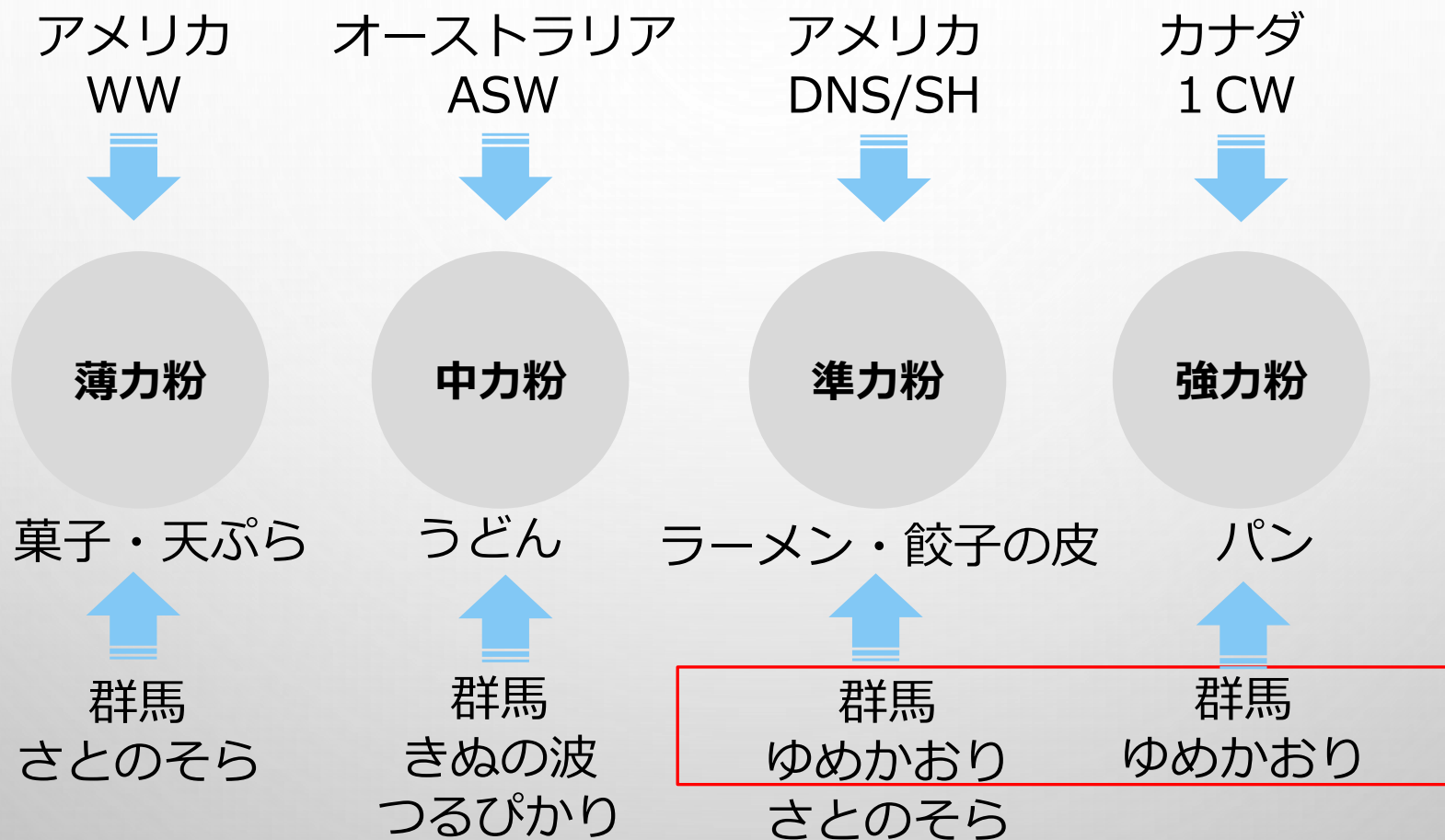
- ・原料で差別化できる
- ・新しい商品群を作ることができる



強いタンパク質をもつ小麦が必要だ
パン用小麦ゆめかおりの導入へ



群馬県産でそろえる小麦粉商品を完成させたい！



パン用ゆめかおりに求められる品質とは？

タンパク質>>>>めん用小麦の外観

パンは膨らんで
はじめてパンになる



パン ～有名パン屋での使用拡大中

群馬の
小麦粉
拡大中

■ブレッドイットビー

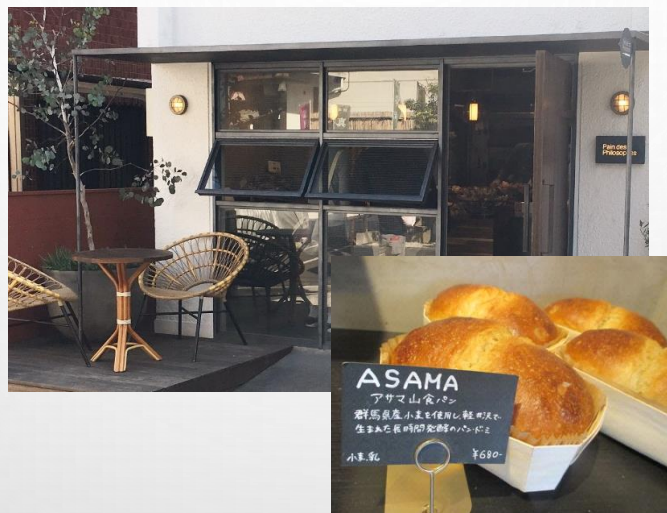
<神奈川県鎌倉市>



2020年に鎌倉に開店した人気店舗です。業界内外から注目を集め、開業当初より群馬県産小麦粉を愛用していただいています。

■パンデフィロゾフ

<東京都神楽坂>



店主様はパンのコンサルタントも行うパン業界屈指の技術者。群馬県産小麦粉を使用した『アサマ山食パン』が人気です。

■コム・ン (Comme'N)

<東京都世田谷区>



パンの世界大会で日本人初の優勝を獲得したシェフが開業。群馬県産小麦粉のフランスパンは絶品です。

3.小麦の特徴を深掘した用途別開発商品

- 地元の小麦の特徴を理解する
- 商品に求められる機能を小麦粉で表現
- 細分化した分野を開拓する

小麦粉業界初 どら焼き専用粉が誕生

群馬県産小麦を100%使用した**どら焼き専用粉**が誕生しました。
口溶けの良い食感が
餡子の美味しさを引き立てると、高い評価を頂いています。



<東京都内>

老舗店舗へ続々

雪華堂様

都内7店舗を展開する創業明治29年の老舗和菓子店様。



■住所：東京都港区赤坂3-10-6

大角玉屋様

創業は大正元年。元祖『いちご大福』を発売した有名和菓子店様です。



■住所：東京都新宿区住吉町8-25

群馬の小麦は 群馬の活性化効果大！

群馬県産小麦使用のピザ用粉「ジェイ・イタリアーナ」をはじめ、県内の様々なイベントを盛り上げる食材となっています。



<前橋市>

KING OF PIZZA 前橋



5/28～29に開催された『第4回キングオブピッツァ in 前橋』。3年ぶりの開催となる当イベントでは、県産小麦使用のピザを食べる笑顔で溢れていました。



■開催場所：中央イベント広場
(前橋市千代田町二丁目8番21号)

2022年 田舎うどん専用粉 (手)上州地粉が誕生

群馬県産小麦を100%使用した**田舎うどん専用粉**が誕生しました。
濃い**色合い**と**風味**が
特長の当製品。専門
店を中心に続々ご使
用いただいています。



<高崎市>

かみつけ製麺様

風味豊かなうどん麺が
特徴の人気店舗様。弾
力のある極太麺は上州
豚バラ肉のダシがきい
た温かいつけ汁との相
性が抜群です。



地産地消にこだわっ
た群馬県産の食材を
メインで使用したメ
ニューを提供してい
ます。

■住所：群馬県高崎市菅谷町116-1 ■営業時間：11時～17時

中華麺も国産小麦が人気 群馬の小麦で箔を付ける

以前の群馬県産小麦はラーメンや餃子などには不向きと言われてきました。当社では特殊製粉技術を使用することで中華麺適性の高い小麦粉を製造することが出来るようになりました。



<神奈川県横浜市>

新横浜ラーメン博物館



2020年、新横浜ラーメン博物館では日本のラーメン発祥店舗とされる「明治43年創業の浅草 来々軒」再現するイベントを開催。当時使われていた小麦粉を遡って調べた結果、現在の群馬県産『さとのそら』にたどり着きました。



■住所：神奈川県横浜市港北区新横浜2-14-21

I LOVE GUNMA

Gâteau Rusk
GOUTER
de ROI
Gâteau Festa Harada

上州銘菓



パンのおいしさを決める。
群馬県と農家さんの小麦づくり。

群馬県で農家を営む女屋さんは代々餅(米)と小麦の二毛作の農家さん。先代から機械化を開始し女屋さんご自身は38年のキャリアをお持ちです。麦は「さとのぞら」「つるびかり」の他、ビール麦を栽培されています。小麦の穫まきは11月、収穫は6月で種なく稲作の水田の準備が開始されます。小麦の刈り取りから水田に水を引くまで数日となり、そのタイミングによって小麦の品質が左右され、また田植えが遅くなれば今度は稲の生育に影響があるため見極めが難しく、現在は農協職員さんから助言をいただきながら運営しているそうです。昨年は小麦の品質会において賞を取り、同じ地域では1反あたり400kg程度の収穫量ですが、女屋さんの農業法人では500kgを超え、またでんぶん・タンパクの品質も基準以上でした。高い品質の理由は、土づくり、かつては栽培エリアのすぐ近くまで利根川の支流がきており、粘土質の肥沃

な土地でした。堆肥づくりは、麦わらをすき込み、改良剤を使う等細心の注意を払いながら土壌の安定化を図っています。生育状況に合わせて追肥の量・時期もまた経験によるもの、また連作障害を避けるため毎年度の土地で何を順番に生産するか、土壌中和のため間にアブラナ科の植物を育てる等工夫を重ねています。



「楽しくなければ仕事は続かない」ジャズやボサノバを流しながらトラクターに乗る、人柄も素敵な女屋さん。

しっとり、もちもちのパン
おいしさのひみつはうどん用の粉？

スタイルブレッドのパンは群馬県の製粉会社との共同開発した2種のオリジナルブレンドの小麦を使用しています。フランスパン用のオリジナルの小麦粉を開発したのが、20年前。その後、食パン用にオリジナルブレンドの国産小麦の開発に取り掛かりました。国産の中力粉はうどん用に使用されていて、水分量が多く、機械によるミキシングにも耐えられず生地がつかずならず千切れてしまうのが課題でした。開発を重ね、フランスパン用の小麦粉を開発したときのタンパク量を上げる独自の特殊製粉でオリジナルブレンドの国産小麦「TYPE D」が完成しました。

スタイルブレッドのパンが「しっとり、もちもち」なのは、うどんの粉を使っているからなのです。



小麦の生産量ランキング
TOP5

- 1 北海道
- 2 福岡県
- 3 佐賀県
- 4 群馬県
- 5 愛知県



当初食パン用に開発した小麦粉でしたが、ゆっくりに水分を含ませる低温長時間熟成製法と自家製酵母「糖生酵母」の豊かなパンの風味を活かせる粉となり、今では製品の8割にこの「TYPE D」を使用しています。「TYPE D」に使用している小麦の群馬県産「さとのぞら」は国内生産トップの北海道産と比べて零少性が高く、しっとりした繊細さが特徴です。群馬県は全国的にみて災害の少ない地域で、生産の安定性も市場では高い評価を受けています。米は新米が毎年秋に出てきますが、小麦粉の場合は品質のばらつきが出ないように、前年と当年の収穫小麦をブレンドして製品の安定化を行っています。毎年変わる自然の気候のなかで農家さんがおいしい小麦を作り、製粉会社さんが高い技術で小麦粉を作ることによって、スタイルブレッドのおいしいパンが実現しています。



右上：スタイルブレッド様 農事組合法人東上野様

左下：ガトーフェスタハラダ様 群馬限定群馬県産小麦のラスク

4.小麦粉を知ってもらう取り組み

- 小麦生産の皆様へむけて
- 小麦の流通に携わる方に向けて
- 小麦を食べる方に向けて

小麦の品質を生産者の皆さんに理解していただくには

【品質評価の課題】

- ・小麦は小麦粉にしないと食べることができない
- ・小麦粉をパンや麺に加工しなくてはいけない
- ・評価の基準がわかりにくい



ゆめかおりのパンの大きさの違い



自作手回し製粉機



みなさんと一緒に考えていきたいことです



パン用小麦の普及

めん用小麦の活性化を含めて、パン用小麦のゆめかおりの品質向上と増産を期待しています。



物流倉庫

星野物流グループで運搬保管について連携できる体制を構築していきたいと思います。



情報発信

生産・製粉・行政・食品会社と連携したぐんまブランド小麦の情報発信を行いたいと思います。



ご清聴ありがとうございました

