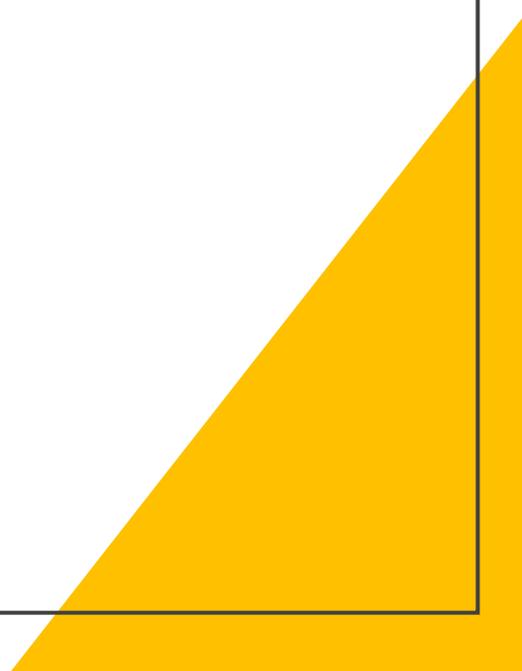


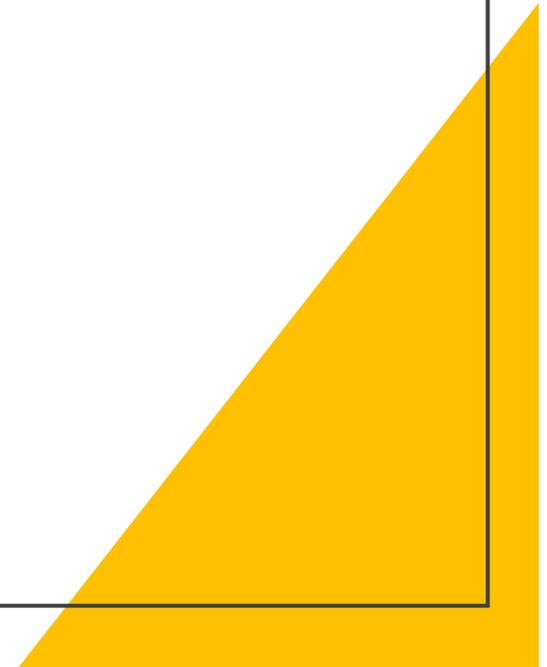
令和6年度  
関東農政局麦勉強会  
「特色ある地場産小麦のニーズを考える」

クロストーク

A large yellow triangle is positioned in the bottom right corner of the slide, pointing towards the top right.

# ○テーマ1

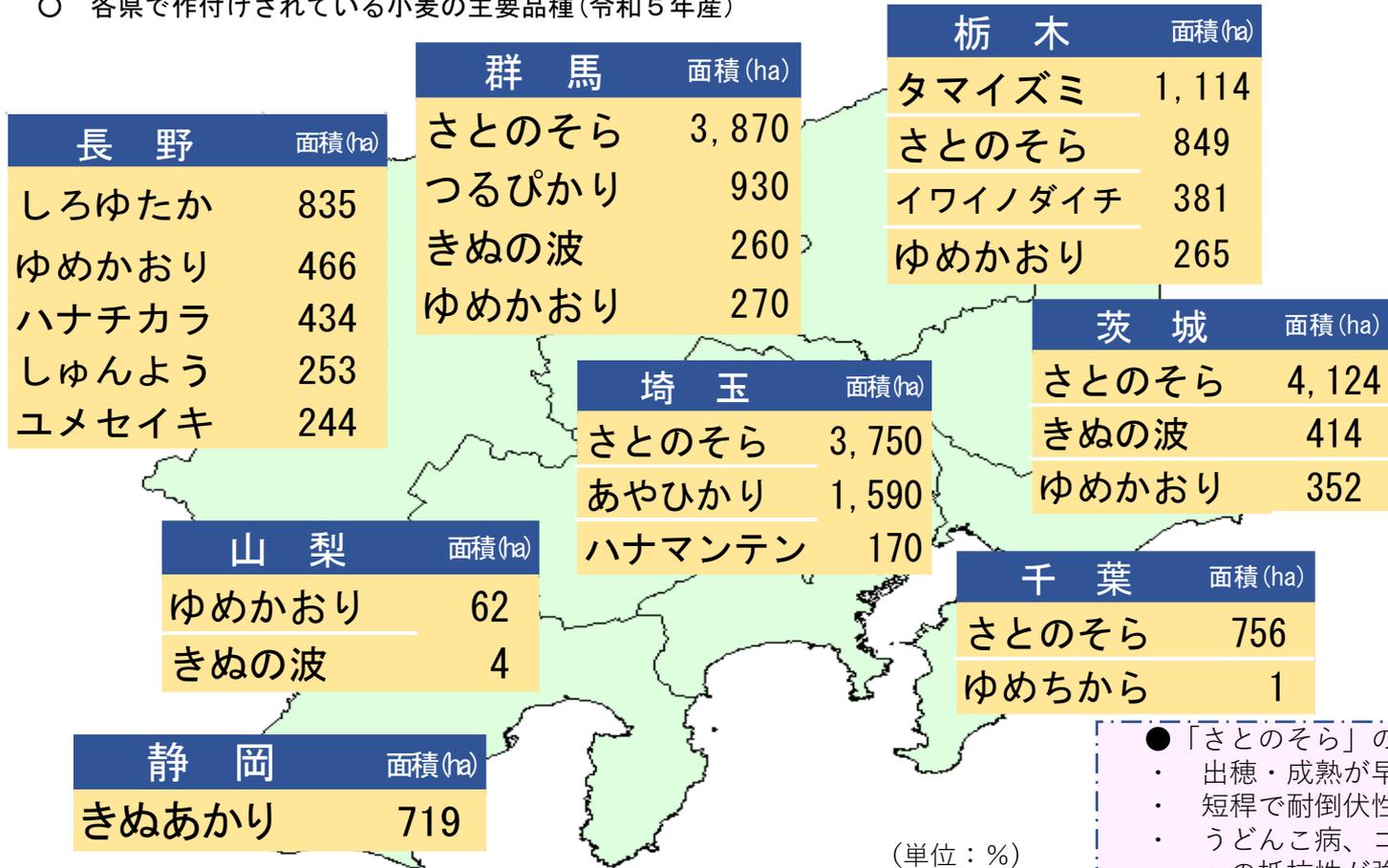
## 関東管内の小麦生産の 特徴について



# ○関東管内で作付けされている小麦の主要品種

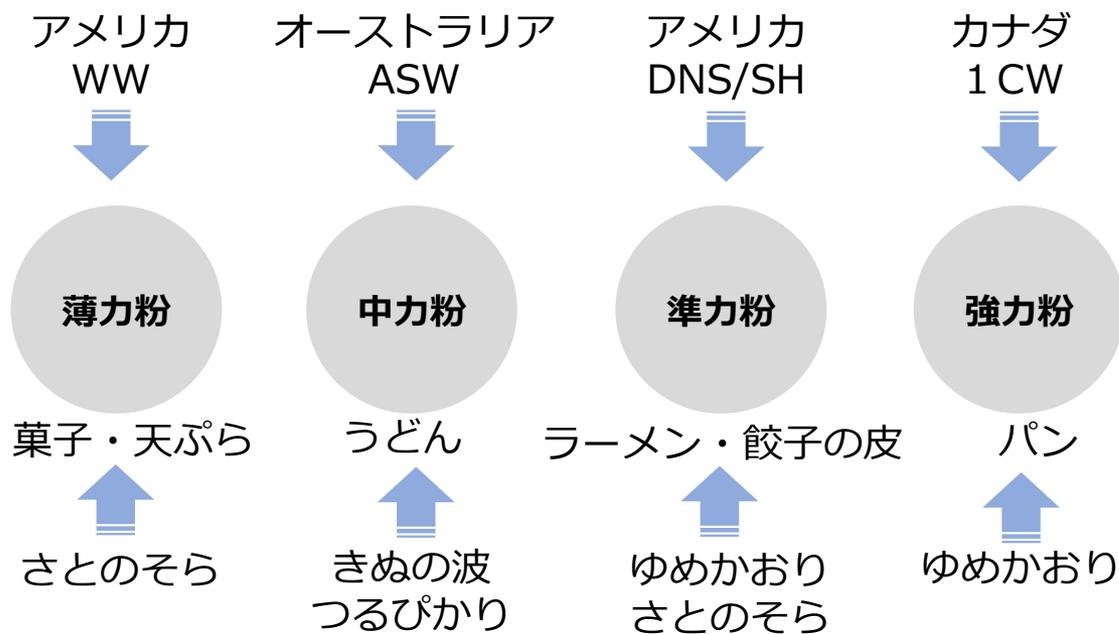
- 関東農政局管内では、以前は日本めん用の「農林61号」が多くの県で作付けされていたが、近年、その後継品種である「さとのそら」への転換が進み、全体の小麦の作付面積の6割を占めている。
- 近年、日本めん用以外の用途の品種も育成され、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、長野県では、パン用品種の「ゆめかおり」の作付が進んでいる。

○ 各県で作付けされている小麦の主要品種(令和5年産)



- 「さとのそら」の特徴について
  - ・ 出穂・成熟が早い
  - ・ 短稈で耐倒伏性が強い
  - ・ うどんこ病、コムギ縞萎縮病などへの抵抗性が強い
  - ・ 穂数が多く、多収

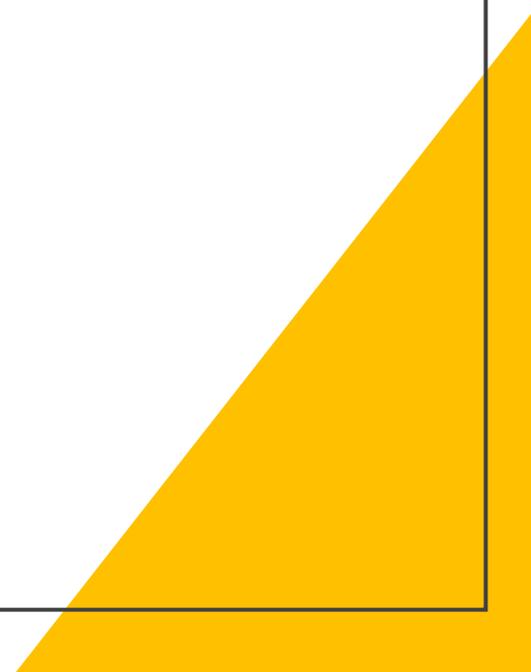
# ◎小麦の品種ごとの使用用途



**自分が栽培した小麦はどんな商品に加工されている！？**

## ○テーマ 2

取引価格や栽培面から見た  
地場産小麦の特徴



# 令和7年産 国産小麦の 入札価格

県名	品種名	落札価格 (円/t)
茨城県	さとのそら	54,533円
群馬県	つるぴかり	70,340円
群馬県	さとのそら	59,965円
埼玉県	あやひかり	66,843円
埼玉県	さとのそら	58,699円

出典：米麦改良協会

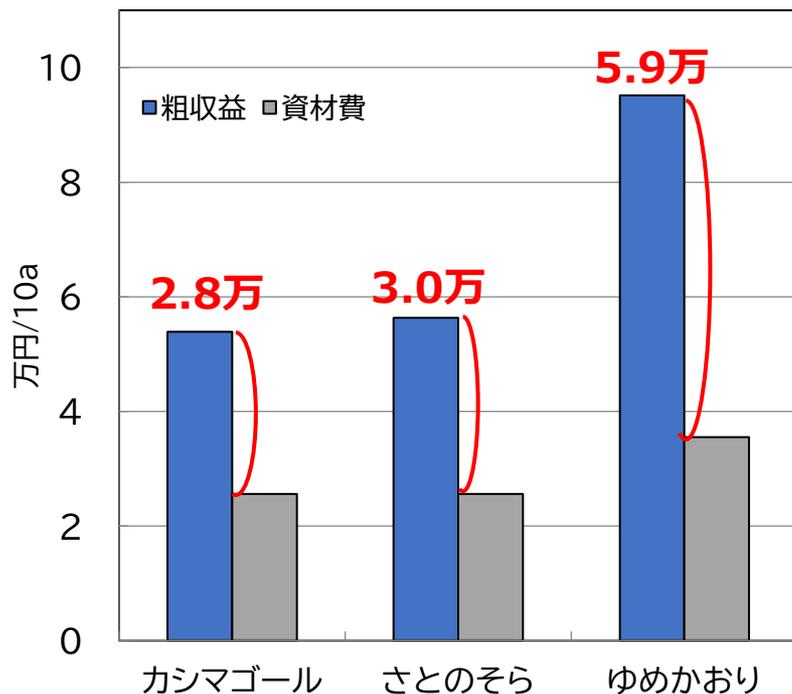
# ○引き合いの強い品種の特徴

## ◎低アミロース等の特色あるの品種

⇒低アミロース小麦は、小麦粉に加工後「モチモチ感」が出るため、外国産小麦には出せない特色を打ち出した商品が完成する

# ○地場産小麦を生産するメリット⇒収益性

## 地域慣行品種よりも収入増



- 「ゆめかおり」は地域慣行品種と比較して、
- 収量性に優れる
  - 販売単価や経営所得安定対策の交付金単価が高い



**「ゆめかおり」導入で  
約3万円/10aの所得増**

経営試算の条件は以下のとおり

- ・1等Aランク
- ・販売価格はR3年産とR4年産を平均
- ・間接経費（光熱費、農機具費等）は含んでいない。

# ○地場産小麦を生産するメリット⇒生産のモチベーション

通常は、生産者と実需者等がつながることは少ない・・・

## 研究会「ゆめかおり」の場合

実需者



星野物産株式会社

学校給食

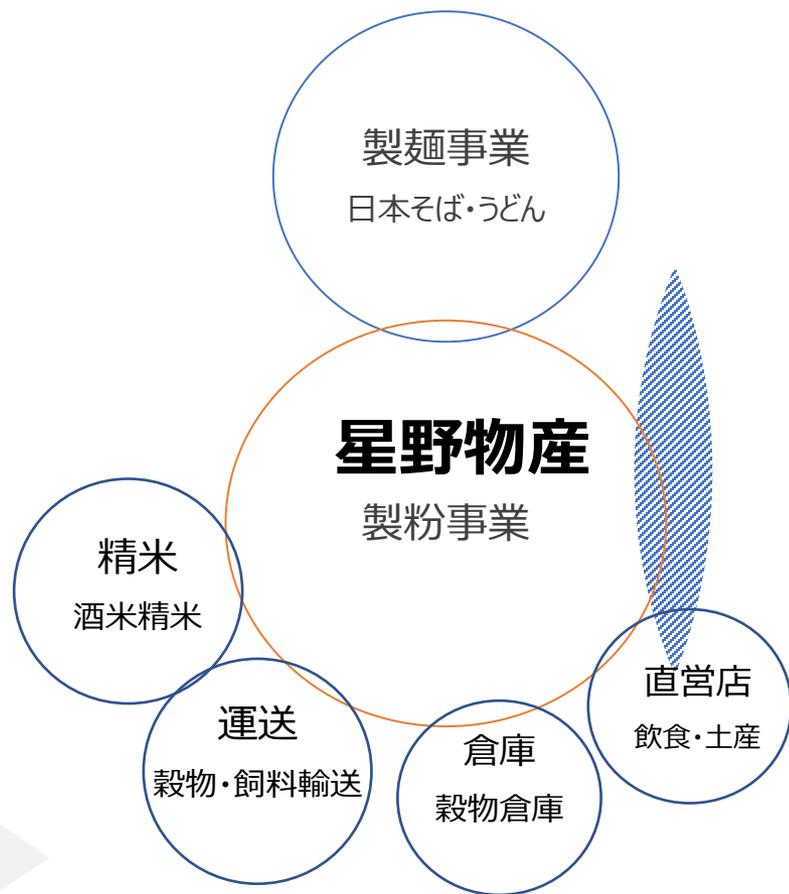


セブンイレブン

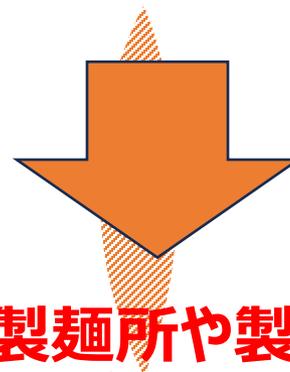


品質向上に対するモチベーションが高まる

# 星野物産グループの原料の取扱いについて



**産地と連携して  
特色のある地場産小麦の取扱いを  
増やしていく！**



**顧客（製麺所や製菓店）の  
ニーズに合わせた  
オリジナル商品を開発！**

## ○テーマ 3

地場産小麦の発展には  
実需と産地の連携が欠かせない？

# 研究会発足までの経緯

## 現地適応性の検討

先進農家に相談  
↓  
2年間の試験栽培  
→



### ■タンパク含量

**12.5~13.6%**

(県内小麦平均タンパク含量10.5%)

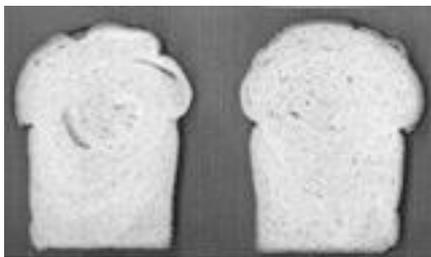
### ■収量 500kg/10a以上

(当地域の小麦平均収量350kg/10a)

## 事前マーケティング調査



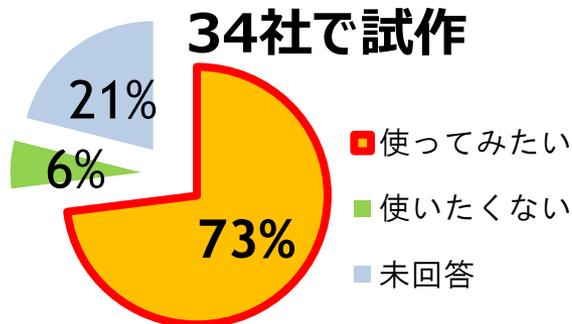
### 製粉会社の評価



「春よ恋」 「ゆめかおり」

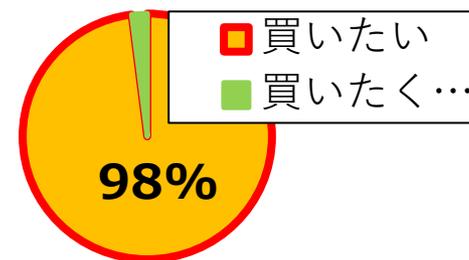


### パン屋の評価



### 消費者アンケート

1,000名



# 製粉会社とタンパク含量で契約

## 努力が価格に反映される仕組みづくり

一般的な麦

検査等級(外観)で販売価格が決まる

等級重視

生産者

集荷業者  
(JAなど)

製粉会社

タンパク重視

「ゆめかおり」

タンパク含量で価格を決める

タンパク重視

生産者

製粉会社

タンパク重視

タンパク質13~14%の製品供給

地域標準品種より高単価の契約が実現！

# 「生活品の目利き」による、 品質にこだわった「ベイシアプレミアム」。

もっと! 「より良いものをより安く」



Beisia Premium

2024年(令和6年)7月11日(木曜日)

## PBに独自性・付加価値

### ベイシア

大手スーパーのベイシア(前橋市)が原材料や生産過程にこだわったプライベートブランド(PB)商品に力を入れている。外部の事業者任せにせず川上の段階から商品開発の担当者が関わり、価格競争に陥らない独自性や付加価値を求めて奮闘している。

6月中旬の頃、ベイシ説明すると熱心にメモをア商品企画開発部の星野 取った。有規氏は前橋市の本社近く、星野氏は3月にPBの小麦畑で収穫作業を「ベイシアプレミアム」見守っていた。製粉や乾の二つとして売りに出した種製造を手掛ける星野物「群馬県産つるびかり1産(群馬県みどり市)の0.0%使用生うどん」の製造課、伊藤健司課長が開発担当者だ。「つるび小麦の出来栄について かりーは全国有数の小麦

### 群馬産小麦で生うどん

#### 「アセロラブリヒラ」看板に

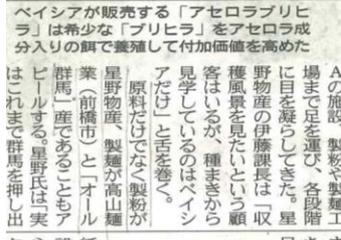
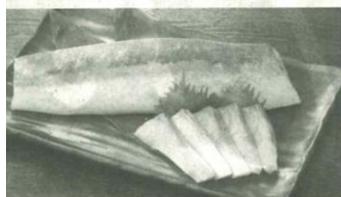
ベイシアが販売する「アセロラブリヒラ」は希少な「ブリヒラ」をアセロラ成分入りの餌で養殖して付加価値を高めた

産地の群馬県でしか生産されていない品種でモチモチした食感のうどんになる。PBうどんの原材料料として初めて採用した。2023年3月から展開する新PBのベイシアプレミアムは価格の手ごらさきに加えて品質の良さを追う。パッケージにはこだわりのポイント表記。「商品の推しポイント」を語り尽くさないでメモ。そのためには原料も含めて「から知る必要がある」(星野氏) 小麦を種まきする畑から脱穀後に乾燥させる「A」の施設、製粉や製麺工場まで足を運び、各段階に目を凝らしてきた。「星野物産の伊藤課長は「収穫風景を見たいという顧客はいるが、種まきから見守っているのはベイシアだけ」と舌を巻く。原料だけでなく製粉が星野物産、製麺が高山製業(前橋市)と「オール群馬」産であることもアピールする。星野氏は「美

経済 新 月報



小麦「つるびかり」の収穫現場を見守るベイシア商品開発担当の星野氏(前橋市)



# 最後に伝えたいこと

## 農業経営者2015年2月号の記事より

### 製粉会社と製パン会社からのコメント

**「きちんと作られた麦で品質が良かった。また、作り手が真剣だった」**

**「ものづくりを仕事としている人間として、同じようにものづくりに意欲的な方には協力したい」**

### 導入のきっかけとなった先進農家からのコメント

**「ゆめかおりをパン用小麦として茨城県に根付かせようという当時の普及員の熱意に心を打たれた」**

# 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。



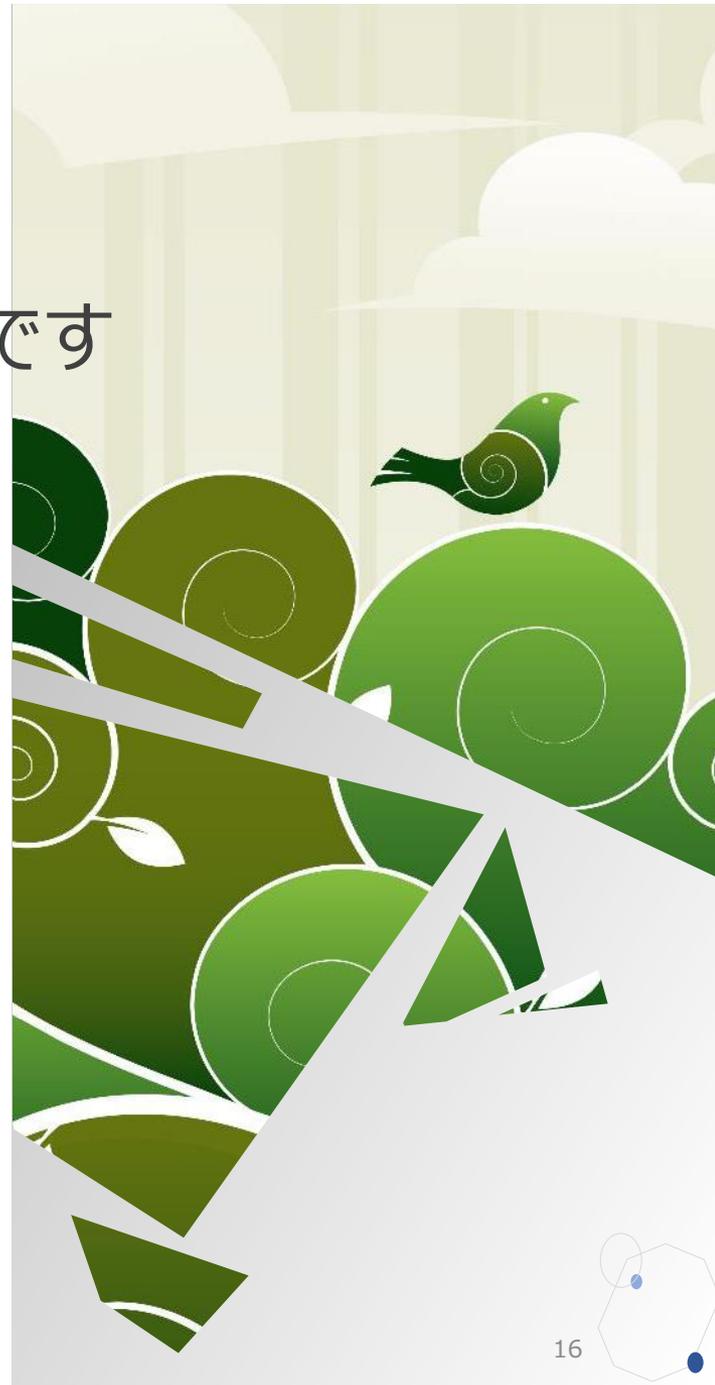
## 物流倉庫

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っています。



## 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っています。



# ◎地場産小麦の今後について

○外国産や国内の大産地の小麦との  
差別化が図れるため、  
特色ある地場産小麦の需要は増えていく



○小麦を出荷した後まで気にかけてよう  
⇒ どんな小麦粉に加工されるのかチェック  
○製粉会社とのつながりを意識しよう  
⇒ 求められる品種・品質をチェック