



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

大臣官房長賞



小麦品種「ミナミノカオリ」

スターフーズ株式会社

◆大分県宇佐市

地元産小麦「ミナミノカオリ」で農家の所得向上と安心安全な製品作り

農業者や大分大学などと共同して、小麦品種「ミナミノカオリ」の高タンパク質化と生産拡大に取り組み、宇佐市産の小麦を使ったパンやピザ生地などの製品からなる「南の大地」シリーズのブランド化を進めている。生産段階で全量買い取りや作付奨励金により生産者を支援するとともに、加工・販売段階をグループ企業が担い、安心安全な製品作りを行うことで宇佐市の魅力を全国に伝えている。



小麦の高タンパク質化でパン粉などを商品化

スターフーズは農業者や大分大学、県の試験場、大分県農協などの協力により8年かけて実肥などの肥培管理徹底を普及させ、農業・食品産業技術総合研究機構が西日本向けに育成したパン用の小麦品種「ミナミノカオリ」の高タンパク質化に成功して、パン粉などの商品化が実現した。

全量買い取りや作付奨励金の支給などにより「ミナミノカオリ」の作付けは徐々に広がり、現在の生産者は58戸、作付面積は約240haまで拡大し、宇佐市の麦作付面積のおよそ1割を占めるまでになった。一方、宇佐市産小麦を使った「無添加ソフトパン粉」

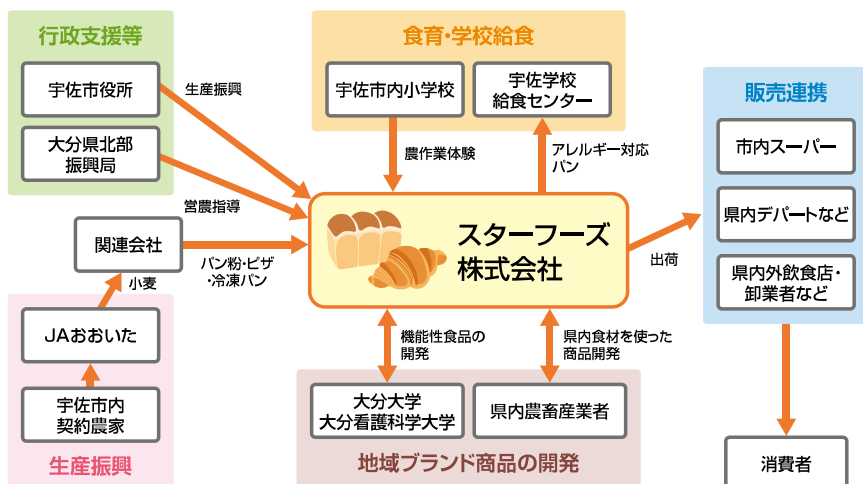
や冷凍ピザなどを「南の大地」のブランド名で展開し、地元大手百貨店の県内各店舗のほか九州を中心に50社（飲食店10店舗、卸業者10社、その他30社）で販売している。

グループ会社で各種パン粉、天玉、ピザ、冷凍パンに加工・販売し、原料から製造、販売までのトレーサビリティを徹底して安心安全な小麦製品を提供することで宇佐市の魅力を全国にPRしている。



農家の所得向上、荒廃農地対策に寄与

宇佐平野は県内最大の水田地帯だが米価の低迷により農業経営が厳しくなっている。そうした中、



乳や卵不使用の「まあるいパン」

組織概要

- ◆社名・団体名：スターフーズ株式会社
- ◆代表者名：代表取締役 岩井 正久
- ◆住所：大分県宇佐市大字長州 927-4
- ◆連絡先：0978-38-0274
- ◆創業：1978年
- ◆主な産品：小麦粉、パン粉、パン

受賞の喜び

「南の大地」シリーズは10年の歳月をかけて農家の方と一心になって拡げてきた取組なので、賞という形に残るものになったことに感動しています。

スターフーズ



麦刈りをする地元小学生



「ミナミノカオリ」を使用したピザ

「ミナミノカオリ」については大分県農協と生産振興に関する協定書を締結し、宇佐市や大分県との連携のもと、生産拡大と円滑な流通に取り組んでいる。農業者は国などの交付金や販売収入に加え、スターフーズから作付奨励金を得ており、所得向上や荒廃農地の発生防止に寄与している。

学校給食センターと連携した食物アレルギー対応パンの開発や大分県農協、農業者との連携による小学生を対象にした小麦の種まきや収穫といった農作業体験を通じて、食育活動にも取り組んでいる。学校給食へは月1回の頻度で、宇佐市産小麦を100%使用し、アレルギー成分である乳製品や卵を使用せずに焼き上げた「まあいパン」を提供している。

学校と積極的に関わることで学校の情報や知恵、ノウハウを取り入れ、新商品開発につながっている。

生産した小麦が地元で加工され、商品が宇佐市内の店頭や学校給食などで使われることから、農業者の生産意欲は高い。



機能的食品など新商品の開発に取り組む

宇佐市には3300haの小麦畑があるため、これから「ミナミノカオリ」の生産拡大を目指して商品開発や販路拡大に取り組んでいく。

大分大学、大分県立看護科学大学との共同研究では、県産の香り豊かな完熟ゆずの皮を使った「ゆずパン」の開発を行っている。

健康をテーマに食物アレルギーなどに対応した機能的食品の開発にも力を入れており、現在では全販売量の5%を占めている。今後は小麦以外の地元の生産者との連携を深めながら、これを20%程度にまで高め、安心安全につながる地産地消の商品の充実に力を入れていく。

審査員より

パン粉の売り上げが最大の裏には、素材に合わせたパン粉作りを考えているところがすごく興味がありました。300種類のパン粉があるのも納得できます。

山際 博美