



農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室、東北地域農林水産・食品ハイテク研究会が主催するセミナー「新潟県産小麦を活用した商品開発の現状と期待」を令和6年1月29日（月）に開催しました。以下、講演ならびに質疑討論の概要について紹介します。

### セミナーの目的

現在、新潟県では小麦品種「ゆきちから」や「夏黄金」などが栽培され、生産者、加工業者が連携し、パンや菓子、ケーキなどで商品化の取り組みが始まっております。そこで、小麦の生産から商品化までの活動をさらに発展させるため、品種・栽培、加工、商品開発について話題提供をしていただき、新潟県産小麦の素晴らしさと可能性を多くの方々に知っていただきたいと思い本セミナーを企画いたしました。

### 開催の日時と場所

日 時：令和6年1月29日（月） 13:00～16:00

開催方法：新潟ユニソンプラザ 中研修室（5階）

（新潟市中央区上所2丁目2番2号）

主 催：農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室  
公益社団法人 農林水産・食品産業技術振興協会（JATAFF）  
東北地域農林水産・食品ハイテク研究会

### プログラム

1. あいさつ 農林水産省産学連携支援コーディネーター（東北ハイテク研究会）星野 次汪
2. セミナー （司会）農研機構 中日本農業研究センター上越研究拠点  
水田利用研究領域 島崎 由美 氏
  - 1) 新潟県における小麦の振興  
新潟県 農林水産部 農産園芸課 技師 渡邊 大輝 氏
  - 2) パン用小麦「夏黄金」の開発  
農研機構 東北農業研究センター 畑作園芸研究領域 池永 幸子 氏

### 3) 新潟県で栽培されている小麦品種の栽培特性

新潟県農業総合研究所作物研究センター 川上 修 氏

### 4) 新潟県産小麦の商品開発の現状と期待

丸栄製粉株式会社 代表取締役 佐藤 久栄 氏

ブランジェリー ラ・ターブル オーナー 佐藤 哲栄 氏

Bakery MAA 代表 佐藤 正之 氏

マルエイファーム株式会社 代表取締役 大谷 勝男 氏

～意見交換会～

\*\*\*\*\* 小麦・大麦開発商品の試食会 \*\*\*\*\*

### 5) 商品開発の取り組み

#### (1) 岩手県におけるもち小麦「もち姫」の取り組み

東北ハイテク研究会 星野 次汪

#### (2) 食用及び醸造用大麦の商品開発の取り組み

農研機構 中日本農業研究センター上越研究拠点 水田利用研究領域 長嶺 敬 氏

## 3. 情報交換会

### 講演の概要

以下、講演内容の概要について紹介します。

#### 講演1：「新潟県における小麦の振興の概要」 (渡邊氏)

麦栽培への取り組みは、①農業者の高齢化等により担い手への農地集積を加速させ、②急激な経営規模拡大に対応し、労働力や機械・施設を有効活用するには有効な手段の1つとなり、③麦の労働時間は水稲に比べ約30～40%と少なく、品質・収量を確保することで主食用米と同等以上の所得確保が見込まれることなどをデータで示した。小麦作は、平成26年ころより徐々に作付面積が拡大し、県内の需要は1000トほどあり、引き続き生産拡大が求められている。しかし、未熟粒などで1等比率は他県と比較して低く、タンパク質含有量のフレが大きく、品質の安定が求められる。そのため、Youtubeでの解説動画の配信やチラシの配布などを行い、品質・収量の高位安定化に向けた栽培技術を徹底すること、実証圃の設置や補助事業の活用による生産拡大に必要な機械導入を支援し、需要に応じた小麦生産に対応することが説明された。



## 講演2：「寒冷地向け小麦品種の紹介」 （池永氏：星野が代理で報告）

日本で栽培されている小麦品種の紹介に続き、東北と新潟県における寒冷地向け小麦品種に用途別マークが付けられ紹介された。用途別に、超強力、準強力、中力、薄力の主な農業特性が説明され、新潟で最も期待されている「夏黄金」について、育成系譜が図示され、その農業特性は根雪期間が100日の地帯で栽培可能である。「ゆきちから」に比べて、収量性は同程度で、赤かび病耐性は強く、穂発芽耐性は優れているが、出穂期は同程度であることが説明された。宮城県の商品開発の事例（食パン、菓子パン、焼きそば、麺）が紹介された。

## 講演3：「新潟県で栽培されている小麦品種の栽培特性」 （川上氏）

新潟県で主に栽培されている「ゆきちから」、パン用として期待されている「夏黄金」及び菓子用として期待されている「ゆきちから」の農業特性や新潟県における栽培特性が説明された。子実特性として、「ゆきはるか」の粒は丸みがあり大きく、粉状質粒なので白っぽく見え、「ゆきちから」の粒はやや細長く、灰色がかかっていて、粒形はやや歪（いびつ）で、「夏黄金」の粒は丸みがあり、赤みを帯びていて、粒形が揃っているなどが説明された。「夏黄金」は生地の力を強くする遺伝子を持っており、エキステンソグラムの生地伸張抵抗は強、伸張度は中で、「夏黄金」は焼き上がりの比容積が大きく製パン特性に優れていること、「ゆきはるか」はスポンジケーキの比容積が大きく、食感が良いため製菓特性に優れ、ケーキ比容積は薄力の代表的な WW とそん色がないことがデータで示された。小麦を導入する上の留意点として、「ゆきはるか」の作付け可能地域は、平年の根雪期間が60日以内の少雪地帯がめやすで、多雪年でも根雪日数が80~90日を超えることがほとんどないことが条件となる。



「夏黄金」の作付け可能地域は、概ね根雪期間90日未満がめやすで、水田転換畑で栽培する場合は、水稲収穫から小麦播種までの期間を考慮し、水稲早生品種等と組合せた作付け計画を策定して、圃場の排水対策は余裕をもって行う必要があることが紹介された。

## 講演4：新潟県産小麦の商品開発の現状と期待について

実需を代表して、4氏に話題提供していただいた

### ・佐藤久栄氏の講演は以下のとおりである。

新潟県に灯った小麦生産の火を絶やすわけにはいかないと、農業法人マルエイファームを設立し、小麦の生産技術習得と小麦生産農業経営の情報収集を目的に活動を開始し、2010年に小麦生産者を増やすこと、小麦生産の技術発展と情報発信と生産者、加工業者、実需者、行政や研究機関とのネッ

トワーク作りを目的として新潟小麦の会を設立した。日本の食糧基地としての役割をもつ新潟がそのポテンシャルを有効活用するためには、米の生産地から米と小麦を両輪とした主食生産地としてシフトしていく必要があると考え、これから増え続けると思われる新潟小麦の収穫高をしっかりと支えられる実需者として新潟産小麦粉の販売先確保による基盤固めをしていく。



既存小麦よりもおいしいパンが焼ける小麦粉、口どけの良いケーキが焼ける小麦粉、ラーメン激戦区新潟におけるラーメン専用小麦粉の販売、讃岐うどんに負けない美味しいうどんが打てる小麦粉等、新潟小麦が他県産小麦に比べて優位に立てる小麦品種開発を期待している。また、通常流通をベースに組み立てられた補助金が使えないことへの改善が要望された。

### ・佐藤哲栄氏の講演は以下のとおりである。

小千谷の山口さんから始まり、今こうしてたくさんの農家さんが、小麦の生産にトライしていただき地元で育った小麦を分けていただきパン作りができていくことへの生産者の皆様への感謝や思いを忘れずに、もともと持つおいしさを我々ラ・ターブルのフィルターを通し、引き出し、お客様が笑顔になっていただける商品づくりに取り組み、生産者の皆様、消費者の皆様、そして我々ラ・ターブル三方から笑顔が生まれるように努めたい。それらの良さを共有し、これからも喜んでいただける商品づくりに努め、商品の持つ価値をしっかりと伝えることのできる販売スタッフを育成し、生産者の皆様が小麦栽培で得られる報酬がしっかりと確保できる環境づくりに取り組みたい。

### ・佐藤正之氏の講演は以下のとおりである。

製パン適性は年々向上してきており、品質の良い安定した小麦を生産し届けてくださる生産者の方々に感謝している。独立後は県産小麦を主体にパンを作っているが、県産小麦の旨みを引き出すパン作りを心がけ、お客様に喜んでいただけるようなパンの提供に努力することが、県産小麦の認知度向上にも繋がると確信している。今後は、お客様にも喜んでいただけるようなスタンプラリー等のイベントを企画したい。技術向上に努め、自家製粉機を導入し、天候による変動をカバー出来るように努め、生産者の方が安心して生産に取り組めるように応援したい。また、多様なお客様のニーズに応えられるように品種が増えることを期待したい。

### ・大谷勝男氏の講演は以下のとおりである。

2012年10月に丸栄製粉(株)の子会社として小麦栽培に特化した法人を設立し(社員数3名)、新潟小麦の会に所属。砂丘地域のたばこ廃作地を中心に小麦の栽培を行い、県内で小麦の作付けが少なくなった中で、県産高品質小麦の生産拡大を目指して栽培を行っている。新品種「夏黄金」の栽培の取組みとその情報を発信し、新潟県産地品種銘柄認定され、新品種「ゆきはるか」の新潟県産地品種銘柄申請中である。



試食会の様子

## 講演5：商品開発の取り組みの事例報告

### ・星野の講演は以下のとおりである。

岩手県におけるもち小麦「もち姫」の取り組みとして、種子から商品化までのパンの取り組みやうどん・餃子の商品化を紹介し、広報活動の一環として、「作って食べる親子教室」や消費者交流の取り組みを紹介した。

### ・長嶺氏の講演は以下のとおりである。

大麦を使った地域活性化の取り組み～もち麦・ウイスキー～について、農業・食品産業における大麦の必要性を説明し、もち大麦に含まれるβ-グルカンを活かした様々な商品を豊富なスライドで紹介した。また、大麦は転作消化には必須な作物で、障害者福祉施設の仕事確保や賃金向上にも役立つ。



地域の菓子店やラーメン店、レストランでの新たなメニュー開発にも有効である。「ゆきはな六条」で焼酎開発した事例やジャパンウイスキーの輸出の伸びが著しいことなどが紹介された。「はねうまもち」での農業・産業・福祉の地域連携事例などは、小麦でも活用できるスキームである。これらの成功は、生産・加工・商品開発・販路開拓・流通を繋ぐ役割の重要性が指摘された。

## 質疑討論の内容

質疑討論では、パン適性を向上させるための追肥のタイミングや量、追肥と倒伏との関係について活発な情報交換が行われた。また、自家製粉のための製粉機の導入、赤かび病対策など多くの質問が出された。

国産小麦全国流通モデル実証プロジェクトの統括プロデューサー浦松氏から、本事業の説明が行われた。

参加者は43名であった。