



新潟県における夏黄金のパンへの利用について

2026.01.22

丸栄製粉株式会社

マルエイファーム(株)

大谷 勝男

新潟県における夏黄金

- マルエイファーム（株）が令和2年発行「**日本海側砂丘地・気候における砂丘畑地パン用小麦の栽培技術マニュアル**」（農研機構、新潟農総研）の事業に参加。（農研機構にWeb版掲載）
- ゆきちからの次候補として夏黄金と出会う（平成30年～）。
- ゆきちからより、**数日早生**、製パン性評価が高い、十分な耐雪期間、丸い粒形状などが評価できる。

新潟小麦の会で紹介

- 新潟で小麦生産を増やして欲しくて、生産者の選択肢の一つとして早生の夏黄金を紹介。
- 丸榮製粉(株)が**令和2年に産地品種銘柄に申請**。
- 三条市より**積雪が少ない所は夏黄金**、多い所はゆきちからを、または両方で**収穫期分散**を狙った。
- 栽培が始まった後に**種入手困難問題**が発生。自家種、又は県内で種子栽培も検討されている。

夏黄金



ゆきちから





夏黄金



ゆきちから

夏黄金の製パン性

- 「夏黄金100%」と「ゆきちから100%」でホームベーカリーで比較。（製パン試験記録より抜粋）

※但し、現在はゆきちから100%の商品は無く、
ゆきちから約70%+夏黄金約30%で
「新潟地粉S」を販売しています。

- 比較の写真は、
左：R6年産夏黄金100%、右：平成30年産ゆきちから100%

夏黄金の製パン性

夏黄金



ゆきちから



夏黄金の製パン性

夏黄金



ゆきちから



夏黄金の製パン性

- 夏黄金100%ストレート粉（タンパク約**13%**）
 - **山型は出ており（18.5cm）**、窯伸びも見られる。
 - やわらかさはあるがそれほど強く感じない。弾力は感じられ少し強め。もちり感は感じられず、口当たりは良い。
-
- ゆきちから100%ストレート粉（タンパク約**10%**）
 - **釜伸びが低め（16.5cm）**、気泡粗め
 - 食感は若干ぼそつきあり、ねっとり感あり

夏黄金の製パン性

- 夏黄金100%はタンパクがあり、パンの形は外麦と遜色ない。
- 当時のゆきちからはタンパクが少なく（麦10～11%）、現在は上がってきている（麦12%）ので少しマシになってきました。
- 夏黄金100%も、現在丸栄の商品の新潟地粉Sも**ブラベンダーテスト時にベタツキを感じます**。ベーカリーでの作業性が劣ると思います。
- 元々夏黄金の製パン性が良いのか？、タンパクが高くなりやすい性質のせいなのか？
- 現状は夏黄金の方が製パン性は良さそう（ユーザー談）。

まとめ

- 新潟小麦の会では平地で夏黄金、山手でゆきちからを推奨しています。新潟市で両方栽培している法人さんあり。
- 元々夏黄金の製パン性が良いのか？ または夏黄金はタンパクが上がりやすいのか？
- 夏黄金でもタンパク10%以下もあり、行政、JAなどとも協力して栽培方法の周知が必要。
- 種子の問題が解決すると夏黄金の面積が増えそう。
- 形状が良いのでマルエイファームで夏黄金を作った時は1等でした。
- 次の優良品種が出来たら品種変更もあり。

ご清聴ありがとうございました。

丸榮製粉株式会社 大谷 勝男