

北陸における夏黄金への期待

金沢製粉株式会社

寺田 将紘



北陸における夏黄金の作付け

石川県

令和6年産より、JA松任管内で作付け

JA松任は大麦の実績はあるが、小麦の作付けは6年産が初めて

福井県

令和7年産より、永平寺町内で試験的に作付

永平寺町内では福井県大3号の作付けが行われている

6年産のレビュー

石川県内の製パン、製麺業者に小麦粉サンプルを配布

たんぱく値自体は9%弱と強力としては低いが…

製パン業者の評価

- ・国内産にしては扱いやすい、作業性は外麦と大差ない、風味が少し弱い？ など

製麺業者の評価

- ・作業性は概ね良好、少し弱さを感じる（たんぱく値のせい？ 要改善）

今後の需要について①

現状、石川県の学校給食のパンは100%国産で作られていて、使用原料のうち2割が石川県産

→残りの8割を県産に変更していきたい（夏黄金への置き換えで品質的にも向上を見込む）

福井県向けでも外国産主体に内麦の配合を実施

→品質向上と配合割合の増加をしたい

一般市場で考えても…

→家計調査によると金沢市はパンの消費金額・量とともに全国平均を上回る地域。石川県で見ても人口10万人あたりのパン屋の件数は上位に位置する

→福井県はそばの産地であり、越前そばのブランド向上に取り組んでいる地域

強力系小麦を使った商品が広まる素地がある

今後の需要について②

製麩屋さんの存在

→石川県内には製麩メーカーが数軒ある

「金沢おでん」の代表的な具材として車麩があり、通常の消費に加え、観光客に向けたアピールも期待できる

大野醤油醸造協業組合

→小麦を原料に使用する醤油を醸造している

DNSを現在使用しているが、県産への興味や期待はあるようで、需要喚起の後押しに

これからの展開

①生産面

石川県

→現状ゆきちからを作付けしているJA小松管内での試験栽培の実施

福井県

→現地試験面積の拡大

②販促面

製品開発に協力いただけるパートナーの発見

→小麦粉製品の改良や、用途開発等

ご清聴ありがとうございました