



小麦

【Wheat】
イネ科 コムギ属

国内の小麦消費の多くは外国産小麦に頼っていますが、国内産小麦に関しては7割以上が北海道産です。パンや、うどん、パスタ、中華麺等の麺類を中心に加工用途の多い小麦ですが、近年は、多様なニーズに適した新品種の登場や生産技術の向上により国内産小麦への期待が高まっています。

主な品種、特徴

小麦粉の品質は、強力粉(たんぱく質11.5~12.5%)、準強力粉(同10.5~12.0%)、中力粉(同7.5~9.0%)、薄力粉(同6.5~8.0%)に分類されます。強力粉は主にパンや餃子の皮用に、準強力粉は麺用(パスタや中華麺)に、中力粉は麺用(ゆで麺、乾麺)に、薄力粉はお菓子やお好み焼き用に向いています。

▶「春よ恋」 パン・中華麺向き/春まき

粘りと弾力が強く、工場製パンに対応できる品質として評価されるほどパン適性に優れている。
H27作付面積13,247ha

▶「ゆめちから」 パン・中華麺向き/秋まき

超強力小麦。中力粉とのブレンドで優れた製パン性を示すほか、パスタ向きでもあり、国産パスタ商品にも使われている。醤油原料にも適する。
H27作付面積11,702ha

▶「はるきらり」 パン向き/春まき

製パン性が高く、赤かび病抵抗性や穂発芽耐性に優れる。
H27作付面積1,299ha

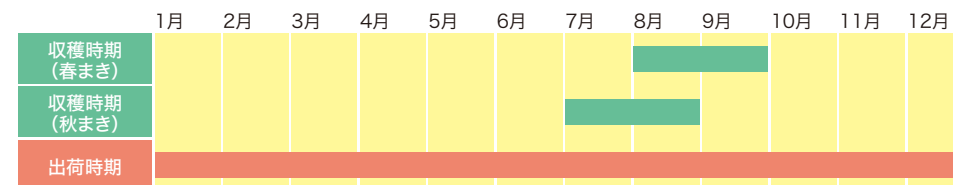
▶「きたほなみ」 うどん等麺向き/秋まき

麺の色、粘弾性、製粉性に優れ、伸びが良く、うどん等の麺類に向く。道内作付の75%を占める。
H27作付面積92,057ha



▶収穫時期と出荷時期

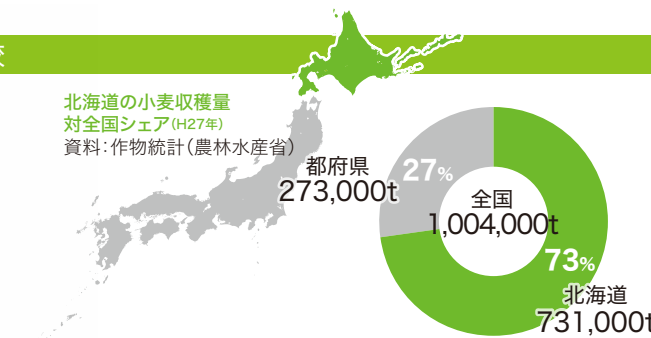
北海道の小麦には、春に種をまき秋に収穫する「春まき小麦」と、秋に種をまき翌年の夏に収穫する「秋まき小麦」があります。道内では、春まき小麦は8・9月頃に、秋まき小麦は7・8月頃に収穫時期を迎えます。収穫された小麦は各地域の乾燥貯蔵施設等で乾燥後に出荷され、用途に応じて製粉されます。



▶収穫量の都府県比較

北海道の小麦収穫量は、全国一位。
H27年の収穫量731,000tは、全国1,004,000tの約73%を占めています。

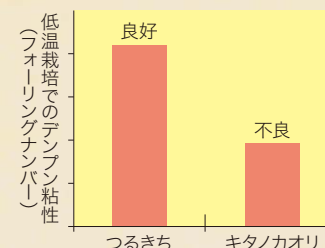
北海道の小麦収穫量
対全国シェア(H27年)
資料:作物統計(農林水産省)



研究開発の取り組み

美味しいラーメン用小麦「つるきち」の開発

国内産小麦は、うどんなどの日本麺用が中心で、日本麺に限ると自給率は60%に達しています。一方、パンやラーメン等の用途では自給率は数%という現状にあります。ラーメン用としては、細く独特のコシや茹で伸びしにくいことが必要とされ、このためにはタンパク質の量が多く粒の硬い硬質小麦が求められていました。



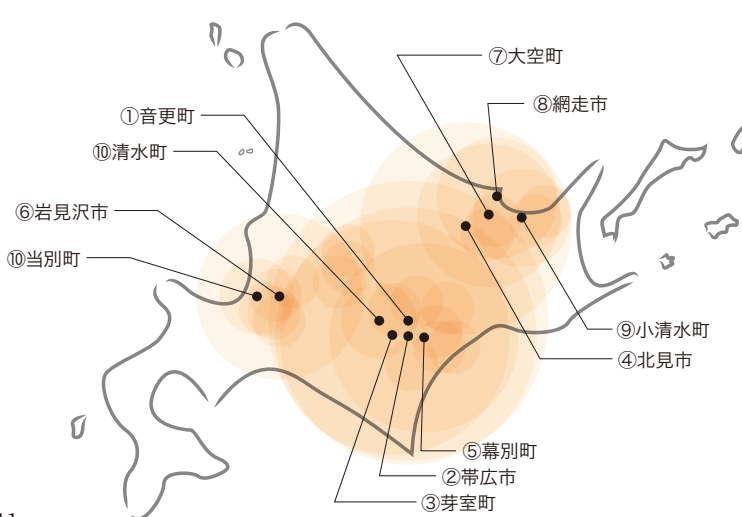
このような現状の中、交配と開発を重ね誕生したのが新品種「つるきち」です。母親の「きたのかおり」の雨や低温に弱いといった欠点を改善するなどラーメン用に適しており、今後の生産拡大が期待されています。



(「ほっかいどうの希望をかたちにし」北海道立総合研究機構)

北海道の主な小麦産地と収穫量 (H27年)

音更町や帯広市、芽室町、幕別町など十勝地方が一大産地となっています。次いで、北見市や大空町、網走市などのオホーツク地方も生産が盛んです。



①音更町	51,200t
②帯広市	47,500t
③芽室町	45,600t
④北見市	31,800t
⑤幕別町	29,800t
⑥岩見沢市	27,200t
⑦大空町	23,700t
⑧網走市	22,800t
⑨小清水町	21,600t
⑩当別町	20,000t
⑩清水町	20,000t

資料:作物統計(農林水産省)

コラム

道産小麦に関する地域の取組

生パスタ RuRu Rosso(ルルロッシ)の誕生

日本海に面する留萌地域では、平成20年度から他産地に負けない新しい小麦産地の形成を目指すプロジェクトが始動、その結果誕生したのが「ルルロッシ」です。



国内では商業栽培がほとんどされていない稀少な超硬質小麦を原料とし、デュラム小麦に近い硬さと小麦本来の風味が強いのが特徴です。多くの関係者による協力や技術指導のもと、平成23年、市内製麺業者の(株)フタバ製麺により生パスタ ルルロッシが誕生しました。



生産から加工までを留萌管内で行い、「留萌産」を追求した生パスタは、北のハイグレード食品2013にも認定され、現在では地域のみならず、道内外のレストランで扱われています。(北のハイグレード2013HP)

とかち小麦ニューヴォー

とかち小麦ニューヴォーとは、畑で小麦を「育てる人」、パンやお菓子を「つくる人」、それらに感謝の気持ちを込めて「食べる人」がつながり、相互理解を深めることで『より良い生産・製造流通・消費』の形を創っていくという活動です。



生産地などを巡る十勝小麦ツアーのほか、その年収穫したの『ニューヴォー小麦』が解禁となる9月末に開催される小麦ニューヴォー解禁祭りでは、パンの美味しい食べ方教室などが開催され、この年の麦の味を楽しめます。また、全国の参加店ベーカリーではニューヴォーパンが販売され始めます。

(小麦ニューヴォー実行委員会HP)