

## 麦 作

## 平成24年度 北海道産小麦流通実態調査報告

(調査日：平成24年11月29日～30日)

麦の流通・加工に関する研修を目的として、11月29日と30日の2日間、関西地区の製粉メーカー、菓子・製パンメーカー、港湾ターミナルを視察しました。

参加者は18名、道庁1名、農業改良普及センター3名、農試3名、ホクレン7名、地区協会1名、道協会3名でした。それぞれの研修先において、担当者から詳細な説明をいただき、北海道産小麦に対する考え方や意見を聞くことができました。また、積極的な意見交換も行われ、有意義な研修となりました。

参加者を代表して、道総研北見農業試験場の粕谷研究職員と網走農業改良普及センター遠軽支所の小山専門普及指導員に報告の作成をお願いしました。ここに、その内容を掲載いたします。

平成24年11月29日 (株)ケーニヒスクローネ：兵庫県神戸市  
(株)増田製粉所

網走農業改良普及センター遠軽支所 専門普及指導員 小山 拓也

研修はケーニヒスクローネ磯上邸において行われ、ケーニヒスクローネと増田製粉所の関係者に説明いただき、意見交換を行った。

## 1 会社概要

### (1) ケーニヒスクローネ

昭和52年創業の洋菓子店。現在、神戸市内および全国に40店舗以上を展開し、ケーキ・菓子・パンなどを販売している。会社名の由

来は、「王冠」(ドイツ語)を意味しており、会社キャラクターのくまにも王冠がついている。本年度より道産小麦『春よ恋』を使用した新商品を販売している。



(写真1) 磯上邸リアルプリンセス・リカルディーナ



(写真2) 意見交換の様子



(写真3) 春よ恋100%のパン

## (2) 増田製粉所

明治39年からの創業で、菓子用粉を中心にパン用、中華麺用、麺用など小麦粉のラインナップは幅広い。北海道産小麦の取り扱い量は3,000トンで、『きたほなみ』『春よ恋』などを購入、商品化している。ケーニヒスクローネに『春よ恋』を販売している。

## 2 神戸市内のスイーツ事情

神戸市内でお菓子屋は、300店舗もあり激戦区であり、かつ、神戸のスイーツは世界で超一流であるとの評判も高い。全国展開している「ユーハイム」・「モロゾフ」などの有名なお菓子店は、本社はすべて神戸にある。中でもケーニヒスクローネは、有名店とのこと。カフェに来店する消費者の声を大切にし、特に、「しゃべりたい」「食べたい」と来ている女性客の多くから、お菓子・ケーキなどに寄せられる意見を取りあげ、おいしい商品を提供し続けることで経営を発展させている。

## 3 北海道産小麦について

### (1) ケーニヒスクローネ

本年度より道産小麦『春よ恋』を使用したパン(写真3)を製造・販売している。『春よ恋』は外国産麦に比べて保湿性があり製パン性にすぐれており、社長の濱田氏も「いい粉だよ」と好印象を持っていた。濱田社長が考える「おいしいパン」とは「素材の風味がダイレクトに伝わるもの」とのこと、良質

な小麦粉や他の材料(バター・卵・牛乳)のもつ、それぞれの素材の風味やもち味を引き出すことで、そのためにはお店の高い技術が合わせて必要であると強調していた。『春よ恋』はおいしいパンを製造する小麦粉として高い評価であったが、仕入れ価格が非常に高価で、量も確保できないため、商品は限定したものしか作れないことを指摘された。

### (2) 増田製粉所

道産小麦が12%程度のシェアを占め、残り88%は外国産小麦を使用している。道産小麦は、『きたほなみ』『春よ恋』の2品種を中心に商品を開発し販売、「はるきらり」「ゆめちから」も検討を始めた。『きたほなみ』は、ほとんどが麺用として販売しているが、新たな取り組みとしてグルテンの発現をある程度抑える技術で菓子用粉として使用できるめどが立ち、今後、菓子用粉としても販売を予定しているとのこと。『春よ恋』は強力小麦として、外国産に負けない吸水性・保湿性があり、製粉性も非常に高いため、国内産麦としては優秀な品種である。一方、「世界一高価な小麦」であるため必然的に高価な粉になってしまう。また、豊作・凶作により出回り量が大きく変わるため、安定した量の確保ができないことも欠点となっている。新品種の『はるきらり』『ゆめちから』などにも期待を寄せているが、安定した品質と量が最重要とのことだった。製粉会社は、安定した量と品質が確保できて初めて顧客へ商品の特徴と販売量を約束できる。そのため、生産現場としては良質のものを安定供給することが大切であると感じた。

## 4 産地表示と付加価値

ケーニヒスクローネでは、本年から『春よ恋』を使用したパンを製造しているが、小麦の産地表示をしてパンを売り出すことには、あまり積極的でないようであった。ただ、初めて北海道産小麦を使用したという広告(写真4)を作り、消費者へ届けていた。産地表示



(写真4) 「北海道産小麦」使用の広告

示に積極的でない理由として、「北海道産だから」・「神戸牛だから」といった物を購入する時代は終わり、現在の消費者は、「味」・「価格」・「産地」を総合的に判断して購入するように変化している。老舗のお菓子屋やブランド店は、産地表示をしている例は少なく、産地を明かさなくても、良い材料を使うのは当然で、お店の名前と商品で勝負している。

## 5 まとめ

実需のなまの声を聞くことができ大変勉強になった。道産小麦は着実に進歩しており、特に、「春よ恋」の評価は極めて高く、1級の外国産麦に匹敵するのを聞いてびっくりした。しかし、北海道産小麦に対する要望も強く、良質で安定していること、安定して一定量が供給されること、さらには買いやすい価格であることが改めて確認された。安定供給に対し、今後より一層、いろいろな側面で努力が必要であり、品種改良とともに気象に左右されない安定確収に向けた栽培法の改善も大切であると感じた。

最後に、今回の小麦流通実態調査を主催して頂いた米麦改良協会、ならびに研修を快く受け入れてくださったケーニヒスクローネと増田製粉所の関係者の皆様に心よりお礼申し上げます。

平成24年11月30日 (株)前田産業  
(株)大阪港埠頭ターミナル：大阪市港区

道総研 北見農業試験場 麦類 G 研究職員 粕谷 雅志

研修は大阪港埠頭ターミナル会議室で行われ、埠頭ターミナルと前田産業の関係者に説明いただき、意見交換した。

## 1. 会社の概要

### (1) 大阪港埠頭ターミナル

大阪港は古くより日本の交通の要衝として栄え、特に関西の経済の発展に大きく関わってきた。当初は河川港だったが、明治30年以降、世界の貿易港とすべく大々的な築港工事が行われ、現在では西日本の経済の中心地としてその集荷を担っている。大阪港埠頭ターミナルは昭和26年に、大阪市が半額出資した日本初の民営サイロである。3万トン級の商船が接岸可能で、主な取り扱い貨物は麦



写真1 大阪港埠頭ターミナル会議室で研修



写真2 大阪港埠頭ターミナル第4期サイロ

類の他に、石炭等の燃料、鋼材などである。荷役設備は4台のアンローダーにより、合計1,200トン/時の受け入れが可能である。サイロは4カ所に分かれ、主ビン99本、副ビン25本の計124本あり、56,735トンが貯蔵可能である。小麦は前田産業をはじめ7社と取引しており、年間で、外麦25万トン強、北海道産麦を2万トン扱っている。外麦は3万トンクラスの大型船で搬入するのに対し、北海道産麦は1,500トンクラスの船で搬入している。外麦は、「ASW」が6割、「DNS」「HRW」「WW」が3割、「1CW」が1割である。

## (2) 前田産業

昭和10年に清涼飲料などの製造販売で創業、その後昭和23年に製粉事業部を立ち上げ、昭和36年に港区に最新式製粉工場を竣工、現在では大阪港埠頭ターミナルの隣に本社・製粉事業部をおき、飲料水事業部は八尾市に置き飲料水とミックス粉を製造している。

サイロは、原麦で10,000トン、小麦粉で2,500トンの貯蔵が可能である。大阪港埠頭ターミナルのサイロから直接コンベアで原麦を運んでおり、さらに工場内では全自動制御システムにより原料小麦粉の搬入・搬出を行っている。北海道産小麦の納入に当たっては、1月前から段取りが行なわれ、発注、集荷、船の手配、積荷、出航、納入の手続きで購入している。



写真3 前田産業 製粉工場

製粉能力は300トン/日で、年間50,000トンの小麦粉を生産している。製粉ラインは硬質と軟質の2本で、製品はパン用が半分を占め、残りを麺用と菓子用等の薄力粉が占めている。パン用には外麦の「1CW」「DNS」「SH」を使用しており、日本めん用には「ASW」と「きたほなみ」を使用している。現時点では「きたほなみ」は3割の使用だが、将来は7割に増やす考えとのこと。滋賀県産の「農林61号」「シロガネコムギ」「ふくさやか」も購入しており、薄力粉用として使っている。

## 2. 北海道産小麦について

「きたほなみ」は製粉歩留が高いが、吸水性がやや劣る印象とのことであった。しかし吸水性については、日本めん用では特にクレームが無いため、問題となっていない。

「春よ恋」は価格が高いことと、生産量が安定しないことにより前田産業としては使用しづらいとのこと。

「キタノカオリ」はパンを試作したが、外麦に比較して品質が及ばないので製品化に至らなかった。パン用としては、大手製パン会社と取引が多く、特にミキシング時の機械耐性が劣る生地弱いものは製品化が難しい。それで現在試作中の「ゆめちから」はその点を期待している。試作段階では、「きたほな



写真4 サイロの上で記念撮影。後方は安治川

み」とのブレンドによる使用を行っており、外麦と異なるもちもちとした食感になる点好感をもっている。

今後国産麦の使用量を増やしたいという会社の方針により、パン用でも現在の外麦中心から少しずつ「ゆめちから」を使った商品に移していきたいとの考えであった。

また、北海道は全体として品質が悪い年は、原麦品質に地域差があることが指摘された。

「ホロシリコムギ」「タクネコムギ」の頃は、小麦粉が灰色に見えるほど品質が悪い印象で、それからすると「きたほなみ」はすぐれ、そのようなことはない。

府県においても粉色の悪い産物があるが、その生産地は排水対策が不十分なケースが多いが北海道はどうかとの質問に同じと答えた。

道産小麦に対して、安心・安全な生産物の供給が要望された。安心・安全の中身は、農薬の適正使用とカビ毒の制御である。残留農薬の検査を実施しており、いままでに残留農



写真5 サイロと荷受の説明を受ける研修者

薬は検出されていないが、生産地には農薬の適正使用の順守をお願いしたいと求められた。カビ毒のデオキシニバレノール（DON）について、特に家畜の飼料として利用されるふすまについて懸念があり、生産地には適切な防除をお願いしたいと求められた。

消費者として北海道産小麦の産地への印象について、北海道産のなかで十勝産は良いイメージがあるとのことであった。

### 3. サイロの見学

意見交換会後に、大阪港埠頭ターミナルの第4期サイロに上らせていただいた。サイロは清掃が行き届いており、人員の配置も適切で、安全で万全な施設運営がなされていると感じた。ターミナルに船は接岸していなかったが、4機のアンローダーがしっかり見え、コンベアも空運転していた。対岸にはユニバーサルスタジオジャパンがあり、天候も良く、サイロの上からの風景は素晴らしかった。