

麦 作

平成27年度 北海道産小麦流通実態調査報告

小麦の生産および流通に携わる関係者が、北海道産小麦のさらなる品質向上とその安定生産・供給に活かすことを目的に、平成2年より流通実態調査を実施しています。

本年度は、11月25日から27日の3日間で実施し、全道各地の農業試験場や普及センターをはじめ関係機関・団体などから18名の参加がありました。

調査先は、兵庫県（神戸市）および香川県（坂出市・高松市）内の製粉会社や製麺会社などの4ヶ所でした。それぞれの訪問先で、工場見学をはじめ試食会など担当者から詳細な説明を受けました。その後の意見交換では、お互いに北海道産小麦に対する熱い思いや、期待および要望を聞くことができ、たいへん有意義な調査となりました。

調査先のうち、「ブーランジェリー ビアンヴニユ」をホクレン農総研の太田職員に、「石丸製麺株式会社」は十勝農業改良普及センターの平松専門普及指導員に報告書を作成していただきましたので、ここにその内容を掲載いたします。

平成27年11月26日 ブーランジェリー ビアンヴニユ

ホクレン農業総合研究所 畑作物開発課 太田 宇香

ベーカリー激战区神戸市御影に店舗を構える“ブーランジェリー ビアンヴニユ”を視察した。日清製粉株式会社大阪営業部からもご同席いただき、意見交換を行った。

1. ベーカリーの概要

オーナーシェフ天下尚志氏は、“ピゴの店”、“イングレックプリュス”、株式会社モンシユシュを経て、2012年に「毎日食べるパンだからこそ『安全でおいしいものを』」をコンセプトに“ブーランジェリー ビアンヴニユ”をオープンされた。商品ラインナップは、バゲットをはじめとするハード系フランスパンや、クロワッサン、デニッシュペストリー、食パン、クリームパンなどの菓子パンから惣菜パンまで多彩だった。

2. 道産小麦の取り扱い

小麦粉は、それぞれのアイテムに合ったものを使用されているとのことだった。道産小麦は、「春よ恋」（日清製粉株式会社「春風」、

「春よ恋」100%）を使用されており、「春よ恋」を100%使用した食パン“みかげもちりん”を販売されていた。食パンのように副資材の少ないシンプルなパンほど、道産小麦の香りなどの良さを生かせるとのことだった。道産小麦は、以前に比べると扱いやすくなっている印象があるとのこと、特に香りの良さを評価されていた。現在のところ「ゆめちから」はまだ使用していないが、使用をご検討中とのことだった。多数の品種銘柄の小麦粉があることで選択肢が増え、小麦粉に合ったアイテムを作っていけるとのことだった。

3. 道産小麦100%の食パン

「春よ恋」100%使用の“みかげもちりん”は、湯種製法で作られた胚芽入りのプルマン型食パンだった。試食したのは焼成の翌日だったが、1日経っているにもかかわらず、しっとり感やふんわり感が維持されておりソフトな触感だった。食感にはもちり感があるものの、引きはそれほど強くはなくふんわり



大下オーナーシェフ



ビアンヴェニュー店の様子

りとしていた。食味は、比較的甘みのある配合に感じられたが、小麦の風味も強く、混ぜ込まれた胚芽の食感と香ばしい風味が良いアクセントになっていた。何もつけずにそのまま、あるいは軽くトーストするなど、シンプルにいただくのがおいしい食パンと感じた。

4. おわりに

普段あまり意見をお聞きすることのない、リーテルベーカリーのお話を聞くことができ、大変参考になった。営業時間中のお忙しい中ご対応いただいた大下シェフをはじめスタッフの皆様と、研修を主催していただいた北海道米麦改良協会に御礼申し上げます。

平成27年11月27日 石丸製麺株式会社

十勝農業改良普及センター十勝東北部支所 専門普及指導員 平松 真由美

香川県高松市香南町（高松空港から車で5分）にある石丸製麺株式会社において、代表取締役社長 石丸氏と企画開発室 津村氏に会社の概要と工場見学の説明をいただき、参加者で意見交換を行った。

また、「きたほなみ」を使用した商品の試食をさせていただいた。

1 会社概要

明治37年創業以来、乾麺の製造販売を行っている老舗である。

商品はうどん、素麺、冷麦、そば、きしめん、及び手打ち式乾麺、半生麺で1日に20万食生産しており、全国のスーパーや小売業、香川県内のお土産店、また海外向けにも販売されている。

「香川の誇りである讃岐うどん 伝統の味

を皆様に」を会社理念に、従来の讃岐うどんの製造に加え、新たなうどんの可能性を開拓するため、斬新な商品開発にも力を入れている。

また、平成27年4月に広くうどんについて知ってもらうため、讃岐うどん製造工場の見



写真1 石丸製麺株式会社全景

学が出来る見学ギャラリーを完成させ、地元の小学生や生産者、ユーザー、国内外の観光客が多く訪れている。

2 商品へのこだわり

(1) 商品開発へのこだわり

商品は自社製品や各会社PB商品の讃岐うどんや素麺が主であるが、近年は、香川の銘茶 高瀬茶を使用した『讃岐 茶うどん』(2014かがわ県産品コンクール 知事賞 最優秀賞受賞) (写真2 左) や青森県産のごぼうを練り込んだ『牛蒡うどん』 (写真2 右) 等、小麦以外の農産物とコラボレーションした特色のあるうどんの開発にも力を入れてお



写真2 素材の風味を活かした『茶うどん』と『牛蒡うどん』



写真3 石丸製麺の人気商品の一部

り、うどんの新たな可能性を模索し販売拡大に努めている。

(2) 製法のこだわり

製法のこだわりとしては、手打式製法を取り入れ、包丁切りの製法にこだわっている。

これは、石丸製麺独自の製法で、包丁切りカッターロボットで麺を切断する方法である。

従来のロール切刃製法と比べると大量生産はできないが、1本1本の角が立ち、もっちりとした弾力のある麺となる。

(3) 国産原料のこだわり

大多数がオーストラリア産小麦を使用しているが、香川県産小麦「さぬきの夢2000」が登場してから、国産小麦は味が良く安心ということから消費者の国産志向が高まってきており、国産小麦の取り扱いが多くなってきている。

主な銘柄は、香川県産「さぬきの夢」、北海道産「きたほなみ」、愛知県産「きぬあかり」である。

国産小麦100%使用した商品には、「さぬきの夢」『さぬきの夢 讃岐うどん』と、「さぬきの夢」と北海道産「きたほなみ」を50%ずつブレンドして作られた『日本小麦倶楽部 讃岐うどん』 (写真3 左から2番目と中央手前) があり、人気商品となっている。

「さぬきの夢」は香りが、「きたほなみ」はもっちりとした食感が良く両者の長所を活かすためにブレンドしている。



写真4 石丸社長より工場内の説明を受けている様子



写真5 つるつるもっちり美味しい「きたほなみ」使用『日本小麦倶楽部讃岐うどん』の試食

今後の戦略としては、TPP対策からも原料を香川県産「さぬきの夢」に限定せず、日本全国各産地の小麦の特徴をバランス良く活かし、国産小麦のブランドを維持していくことを目指している。

3 北海道産小麦について

良い商品を作るためには、良い原料が必要である。いくら製麺技術があっても良い原料がないと良い麺は作れない。その点、北海道産小麦は品質・量ともに国産のものの中では安定しており、さらに「きたほなみ」は白さともちもち感に優れている。

北海道産小麦の取り扱い量は現在約1割であるが、今後さらに増える見込みである。

北海道産小麦100%を使用したPB商品や十勝産小麦100%使った商品（写真3 左から1番目）の製造もしており、人気である。

4 おわりに

今回の小麦流通実態調査において、実需者の国産小麦に対する期待は大きく、また高まってきていることがわかった。中でも北海道産小麦は、品質・量ともに安定していると

石丸社長直伝

乾麺を美味しくゆでるポイント！

1. 差し水は絶対にしない！

お湯の温度が下がると麺が固くなってしまうため、火加減で調節する。

2. 水洗いをしっかりする！

かけうどんやざるうどんにする場合は、うどん表面のぬめりを取るためにしっかりと流水で洗う。



石丸製麺(株)にて

いうことで評価されている。

しかしながら、さらなる品質の安定化（産地間差、年次によるタンパク値の変動をなくすこと）が求められていることから、天候に左右されない栽培技術の向上が重要であることを再認識し、それに向け生産者、関係機関と共に連携を強め進んでいかなければならないと痛感した。

最後に、今回の小麦流通実態調査を主催していただいた北海道米麦改良協会と研修を引き受けて下さった石丸製麺株式会社の皆様に心より感謝申し上げます。