

津山産小麦「せときらら」の品質向上とマーケティングの推進

タンパク質含有率向上で地域に愛されるパンづくりを

岡山県美作県民局 農林水産事業部 美作広域農業普及センター 担い手・農産班 **村井裕哉**

岡山県中北部の津山地域では、パン用小麦「せときらら」のタンパク質含有率の向上と地域内での利用拡大が課題となっていた。美作広域農業普及指導センター^{みまさか}では、課題解決に向けて、タンパク質含有率測定器の導入や実肥の効果を検証し、適切な肥培管理を指導した。また、「せときらら」を使用したパンの魅力を実需者にPRするため、ワークショップやパンづくり研修会を開催して利用拡大を図るとともに、パンフェスタなどのイベントを通じて消費者へPRした。

活動の背景

岡山県中北部に位置する津山地域では、平成20年から水稲と機械を共用できる土地利用型作物として小麦の栽培が始まり、菓子・麺用小麦「ふくほのか」を中心に産地が発展してきた。平成27年以降、パン用小麦「せときらら」の栽培が注目され、導入が進められた。実需者からは品質の安定と向上が求められ、特にタンパク質含有率の向上が課題となっていた。また、「ふくほのか」は、地元のお土産として定着した「津山ロール」などに活用される一方、パン用小麦「せときらら」の地元利用は少なく、生産者のモチベーション低下を招いていた。

そこで、実需者が求めるタンパク質含有率を満たす栽培技術の普及と津山産「せときらら」の利用拡大に向けた実需者・消費者へのマーケティング活動を行い、産地の作付面積拡大に取り組んだ(図1)。

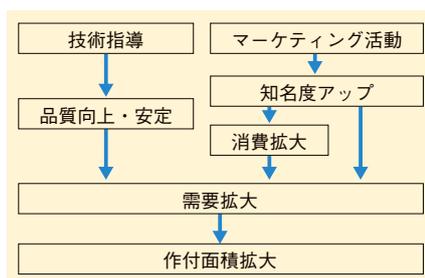


図1 産地拡大のための活動の流れ

普及活動の内容

パン用小麦「せときらら」の品質向上

普及指導センター、市、JA、実需者で構成される「津山産小麦普及連絡協議会」では、タンパク質含有率の向



写真1 適切な施肥時期を見極めるための巡回指導

上に向けて協議を重ねた。各生産者のタンパク質含有率が把握されていなかったことから、測定器を導入し、測定結果をフィードバックする体制を整えるとともに、JAと普及指導センターが連携し、タンパク質含有率が低い生産者を対象に重点指導した。さらに、尿素を施用した実証栽培を行ったところ、実証農家の平均タンパク質含有率が全体平均よりも0.5ポイント多い11.8%に向上した。適切な施肥や病害虫対策が品質向上に寄与していることが明らかとなり、その成果を講習会と巡回指導で周知した(写真1)。

マーケティングの推進

地元での「せときらら」利用拡大をめざし、製粉会社と協力してワークショップを開催し、「せときらら」の特性をパン屋に理解してもらう活動を行った。第1回では特徴を説明し、第2回ではパンづくり体験会を開催した。また、有名なパン職人を講師として招いてパンづくり研修会を開催し、パンづくりに必要な技術を指導した(写真2)。パンづくり研修会に参加したパン屋を中心に、津



写真2 有名なパン職人を講師として招いたパンづくり研修会



写真3 津山産「せときらら」を使用したパンを販売するパンフェスタ

山産「せときらら」を使用したパンを販売するパンフェスタも開催し、地元の商社と連携して消費者向けのPR活動も行い、「せときらら」の利用促進が図られた(写真3)。

普及活動の成果

タンパク質含有率、平均収量が年々向上

品質向上のための取り組みの結果、タンパク質含有率は年々向上し、令和5年産の部会平均は11.6%に達した。収量も増加傾向にあり、基本技術の徹底が品質向上に寄与したことを確認した(図2)。

マーケティングの成功と作付面積の拡大

マーケティング活動により、「せときらら」を使用する業者数は令和3年の3事業者から、令和5年には18業者に増加した。さらに、地元テレビ局や新聞に取り上げられたことで、地域内外での認知度が向上し、大手コンビニや学校給食での利用が拡大した。平成28年度から令和

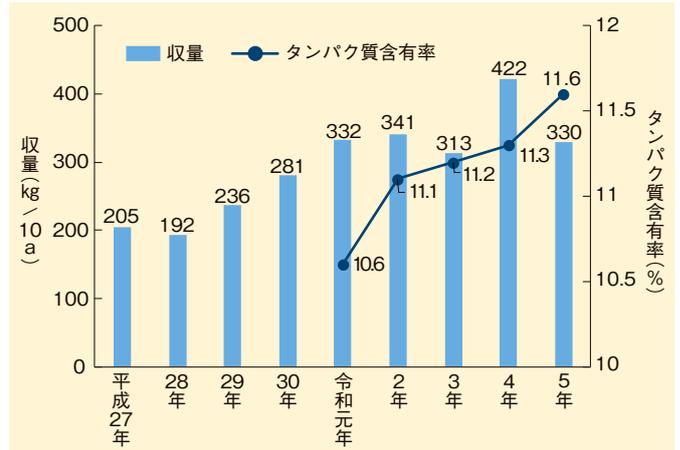


図2 「せときらら」の平均収量・タンパク質含有率
(津山麦作部会、平成27～令和5年)



図3 「せときらら」の作付面積・生産量
(津山麦作部会、平成27～令和5年)

2年度にかけて約60haだった生産面積は、令和5年度には100haを超えた(図3)。

今後の課題

タンパク質含有率の高位平準化

今後はタンパク質含有率の安定した向上をめざし、関係機関と連携して指導を行うとともに、病害虫・雑草対策を徹底するため、防除方法の実証と指導を進める。

マーケティング活動の継続

パンづくり研修会やパンフェスタの継続的な開催を通じて、津山市内での利用拡大を図る。また、「せときらら」のフードマイレージ(食品の輸送にかかる環境負荷)の優位性を活かし、認知度向上をめざす。

生産者と実需者の交流促進

生産者と実需者が交流できる場を設け、栽培方法やパンづくりの工夫を共有し、互いの理解とモチベーション向上を促進する。