

農林水産大臣賞



目指せ自給率向上、国内産小麦の開発活用ネットワーク

超強力小麦「ゆめちから」とそれを利用した国内産小麦によるパンの開発にかかる産学官連携

受賞者

- 敷島製パン株式会社 代表取締役社長 盛田 淳夫
- 国立大学法人帯広畜産大学 生命・食料科学研究部門 教授 山内 宏昭
- 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター ゆめちから育成グループ

概要

- ・超強力小麦「ゆめちから」の普及を促進し国内産小麦の自給率向上を図るため、国内産小麦の使用に意欲的な製パンメーカーと商品化を目指し、**量産化ラインでの国内産小麦使用パン**の製造に成功した。
- ・「ゆめちから」を利用した共同研究を進め多くの関連商品を開発し、パン以外の食品業界にも大きな影響を与えた。

連携の工夫・特長・先導性

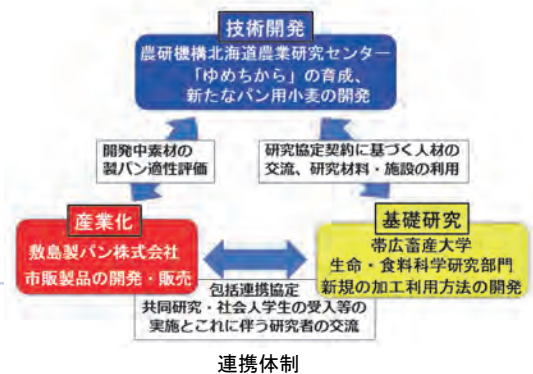
- ・(国研)農研機構北海道農業研究センターが開発した**超強力小麦品種「ゆめちから」**が北海道で本格的に普及する前から、直接パン類製品を製造・販売する敷島製パン(株)と連携し、**大手メーカーの量産化ライン**を使用して大規模な製品加工試験を行い、適正な製パン方法を早期に開発した。さらに、敷島製パン(株)は小麦粉の加工利用基礎技術開発について帯広畜産大学と連携し、多様な種類のパンの商品化に成功した。

連携の効果

- ・極めて困難とされていた国内産小麦を使用したパンを工場生産ラインで量産化できることが明らかとなり、「ゆめちから」の普及・生産が大きく進むことになった。また、実用上の問題点を現場レベルでクリアし、製品開発と上市を効果的に進めることができた。

社会・技術・市場等への貢献

- ・「ゆめちから」を使用したパン類は、**安全・安心な国内産農産物を求める国民のニーズ**を充足している。本品種は国内で最も栽培されているパン用品種の1つである。
- ・敷島製パン(株)では国産小麦100%の製品を28アイテム発売し、平成25~27年で**1億個超**を売り上げた。「超熟」シリーズには2~3% (小麦粉中) であるが全てに「ゆめちから」を配合している。



国産小麦シリーズ

用語解説

超強力小麦：小麦粉に含まれる蛋白質の量と質により特性が異なり、食品によって違うものが使われる。パン用には蛋白質の量が多く、力の強い生地ができる強力小麦が使われる。これよりもさらに力が強いものが「超強力小麦」で、国内産小麦の大部分を占める中力粉とブレンドすることにより優れたパンが出来る。