

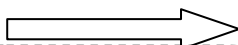
県産小麦で素麺を～小麦高品質生産の推進～

要約

奈良県における小麦の生産は、平成25年産から「ふくはるか」に切り替わり、学校給食用のパンやお菓子類などに利用されている。近年、県内の素麺業者から県産小麦を原料にとの需要がある一方で、小麦を特産物としてブランド化したいという思いをもつ生産者も出てきている。しかし、「ふくはるか」は現時点では原麦タンパク質含有率が低く、製麺時の伸びが不十分であることから、素麺の加工に向いていない。そこで、原麦タンパク質含有率の高い小麦を安定的に生産できる体制をつくり、「県産小麦100%」の素麺を一つのブランドとして確立するための支援を行った。

現状

- 原麦タンパク質含有率
9.6%
- 収量
220kg/10a



目標

- 原麦タンパク質
10.0%
- 収量
250kg/10a

実績

- 原麦タンパク質含有率
10.0%
- 収量
250kg/10a

※桜井市産小麦における数値

活動内容

- 高タンパク化のための適期・適量の開花期追肥の徹底
毎月1回、生育状況の調査を実施
出穂期と収穫期には、追肥や刈り取り時期等を指導
成績検討会を実施し、当該年度の反省や次年度への対策を検討
- 営農排水対策、雑草対策の徹底
栽培講習会を開催して対策を指導
実際に圃場内の排水・雑草の状況をみて対策を指導



成果

- ① 高タンパク化のための適期・適量の開花期追肥の徹底
 - 開花期追肥の徹底指導により、桜井市においてH28年産小麦の原麦タンパク質含有率は、目標の10.0%を達成することができた。
 - 三輪素麺のお膝元、桜井市において集落営農組合と三輪素麺工業組合による「地産型三輪そうめんプロジェクト」が発足。桜井市産小麦100%の素麺加工を目指して活動することになった。
- ② 営農排水対策・雑草防除の徹底
 - 営農排水対策及び雑草防除の徹底指導により、桜井市においてH28年産小麦の収量は、目標の250kg/10aを達成することができた。

中部農林振興事務所農林普及課
担当：農産物ブランド推進係 西井・藤森



生育調査



成績検討会



巡回指導（出穂期・収穫期）

普及活動のポイント

素麺加工に適した高タンパクな小麦を得るには、慣行栽培よりも多くの追肥量を必要とし、追肥を行う時期も重要になってくる。手間も経費もかかるが、地場産小麦の素麺を開発するには原麦タンパク質含有率の向上が不可欠であることから、適期・適量開花期追肥の必要性について継続した啓発活動を行った。

対象の変化

継続した啓発活動により、素麺加工に適する小麦生産には原麦タンパク質含有率を向上させる必要があるとの理解が深まり、適期・適量の開花期追肥に取り組んでもらうことができた。

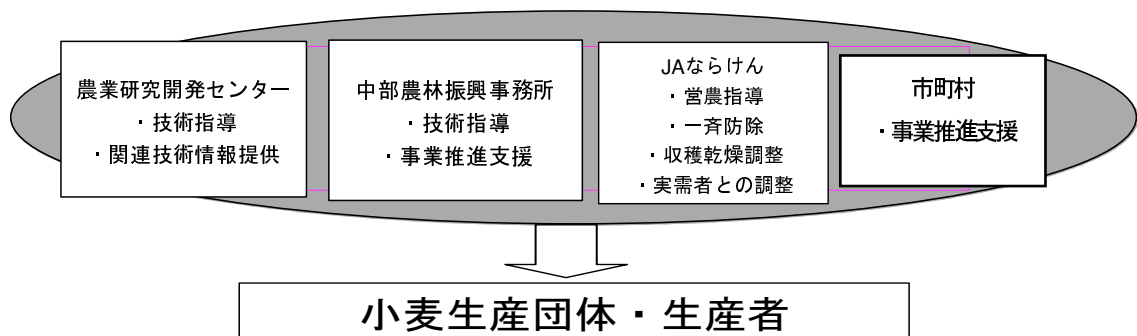
対象者からのコメント

素麺加工のために、県農業研究開発センターの試験結果を活用し、小麦の原麦タンパク質含有率を上げていきたい。また、原麦タンパク質含有率が高い小麦品種の早期探索にも期待している。

これからの活動ビジョン

- ・地場産小麦による素麺開発に向け、原麦タンパク質含有率の更なる向上（目標 12%）を図るための指導、支援を行う。
- ・湿害や雑草により収量の低かった地区に対して重点的に指導、支援を行う。

活動体制



用語解説

営農排水対策：小麦は湿害を起こしやすい作物であり、水稲の後作として作られるため、排水対策が欠かせない。圃場内に溝を掘り、圃場外に排水できるようにしておくことが重要である。

原麦タンパク質含有率：精白する前の麦を原麦と呼び、原麦のもつタンパク質含有率のこと。

出穂期：稲や麦など穂がでる作物において圃場全体の4～5割が出穂した時期のこと。

開花期：出穂期後10日前後の頃であり、この時期に追肥をすることで原麦タンパク質含有率を高めることができる。