

長野県産小麦産地化を目指した製粉クラスターの取組み

～ 柄木田製粉株式会社と日穀製粉株式会社の連携～

1 はじめに

平成 18 年度より、長野県食料産業クラスター協議会傘下で、製粉クラスターの取組みが開始された。県内の製粉メーカーを中心に、県産小麦の生産拡大・普及、その小麦の特徴を生かした製粉・配合、シリーズ化した商品の販売・PR 活動などの取組みをしている。

そこで、2009 年 1 月 28 日及び 2 月 10 日に、長野県を訪れ、製粉クラスターの取組みを行っている柄木田製粉株式会社と日穀製粉株式会社の関係者にお話を伺った。

1.1. 柄木田製粉株式会社の概要

柄木田製粉株式会社（資本金 2 億円 従業員数 120 名）は、長野県長野市篠ノ井に所在する製粉メーカーである。1934 年の創業以来、小麦粉とその加工製品である麺類を主力に製造・販売している。設立当初は小麦粉日産能力 39t であったが、現在は日産能力 349t と着実に成長している。地元根差す企業として、年間約 3,500t の県産小麦を仕入れ、その一部は、小ロットの製粉も可能な石臼挽き製粉機での製粉も行っている。

柄木田製粉（株）では、県産小麦の地産地消を推進するために、ユメセイキ産地化推進会議「信州の夢」うどんの取組みに技術的な指導をするという立場に関わっている。また、製粉クラスターの取組みにおいては、柄木田製粉（株）が中心的存在となり、様々な新商品開発を行っている。それら県産小麦利用に向けた取組みのキーパーソンとなるのが、柄木田製粉（株）取締役本社事業所長の宮崎充朗氏である。



製粉クラスターの火付け役となった柄木田製粉（株）
取締役本社事業所長 宮崎 充朗氏

1.2. 日穀製粉株式会社の概要

一方、同じ製粉でも、蕎麦を中心とした事業展開をしているのが、長野駅のすぐ側に本社を構える日穀製粉株式会社（資本金 4 億 8 千万円 従業員数 220 名）である。一ヶ月あたりの生産量でみると、小麦製粉 7,500t に対し、蕎麦製粉 6,100t、蕎麦ミックス 4,600t となっていることから、蕎麦に力を入れていることが伺える。

日穀製粉（株）の取締役業務本部長 金澤 勝氏によると、蕎麦粉もつなぎの小麦も全て県産を利用した蕎麦をつくるというのが究極の目的だそうである。日穀製粉（株）にとって、県産小麦の利用に対する思いは柄木田製粉（株）と通ずるものがあり、製粉クラスターの立ち上げに加わった。当時、本社で業務推進の仕事に携わっていた足立 喜計氏（現：長野工場長）が中心となり、食料産業クラスター事業に携わることとなった。現在は、金澤氏のバックアップの下、足立氏と業務部業務課長代理 太田 和磨氏による推進体制で取組みに関わっている。



日穀製粉（株）の製粉クラスターに携わるメンバー
左から、取締役業務本部長 金澤 勝氏、長野工場長 足立 喜計氏、業務部業務課長代理 太田 和磨氏（中央後ろ）

2 長野県的小麦生産・消費動向

農林水産省の統計によると、2008 年の長野県的小麦生産量は県内全体で年間 7,670t であり、全国生産量 88 万 t の 1% にも満たない程度である。しかしながら、県内には、国の小麦・六条大麦育種指定試験地ともなっている長野県農事試験場があり、他県には受け入れられにくい長野県の気候条件に合った品種もある。1986 年のシラネコムギの品種登録以降、様々な新しい品種が開発されている。現在、長野県ではその多くが普及し、県の奨励品

種 5 品種を始めとする小麦が栽培されている。

また、長野といえは、信州蕎麦のイメージを持つ人も多いと思うが、長野市の家庭における小麦の消費量は全国 1 位である。県内の家庭内小麦の消費量は年間 5.6kg と、全国平均の 2.6kg に比較し、圧倒的に多い。かつては、水稻の裏作として麦を栽培しており、米は売って裏作小麦でつくった自家製うどんやおやきを食べるといった食習慣があり、粉食の文化が定着していったようだ。

3 ユメセイキの産地化推進

ユメセイキは、長野県農事試験場で育種された新品种で、2001 年から長野県の認定品種となった。弾力性が高く滑らかで粘りとコシのある食感をもつ麺をつくることのできる低アミロース小麦である。

ユメセイキ産地化推進の取組みはもともと、千曲市、JA ちくま、農業改良普及センター、農家婦人などが中心となった研究会がきっかけであった。柄木田製粉（株）の宮崎氏は、この研究会で、製粉・製麺のしくみ、ユメセイキに適したうどん打ちを指導することで、産地化推進の取組みに関わりを持ち始めた。

2004 年 1 月に、その機関と「ユメセイキ産地化推進会議」を立ち上げた。ユメセイキ産地化推進会議の主な構成メンバーは、千曲市、長野市、長野農業改良普及センター、JA 全農長野、JA ちくま、JA グリーン長野、長野県製粉協同組合¹、柄木田製粉（株）である。柄木田製粉（株）は、県産小麦を利用した製麺に必要な小麦の収穫量に目処がついたところで、推進会議にご当地うどんの提案をした。2004 年 4 月に「信州の夢」うどんとして商標登録、さらには、原料、製法、味、地域を認証項目とした「信州の夢」認証制度を設け、ユメセイキ産地化推進会議で認証している。柄木田製粉（株）の宮崎氏指導のもと、JA ちくま管内の麺工房夢麺（ゆーめん）や近隣の飲食店は認証を取得し、「信州の夢」うどんの取扱店として普及拡大に努めている。2008 年 7 月現在で、認証を受けたのは 13 社となっている。認証を取得した飲食店の中には、製造した生麺を、地元スーパーの地産コーナーでも販売している例もあるという。

2008 年にはユメセイキの生産量は 1,200t になり、現在は飲食店や消費者に対し消費拡大につなげるための様々な PR 活動を行っている。

4 製粉クラスターの取組み

ユメセイキの産地化推進で、県産小麦活用の取組みに関わった柄木田製粉（株）と、その取組みに賛同した日穀製粉（株）は、食料産業クラスター事業において、製粉クラスターを形成し、ユメアサヒ、ハナマンテンなどの県産小麦を活用した取組みを始めた。

¹ 昭和 27 年に組合員 7 社で構成され、原料小麦の幹旋、事業に関する教育、情報提供などを行っている。現在の会員は、柄木田製粉（株）、日穀製粉（株）の 2 社。

4.1. 製粉クラスター設立経緯

長野県では、県産小麦の生産量が少なく、1 社のみで県産小麦 100% の小麦粉を作ろうとしても割に合わない。製粉をするには少なくとも 200t ないと採算が合わず、少量の県産小麦を 2 社で分けていては県産小麦の商品化は難しい。実際、県内の小麦栽培地が限られているにもかかわらず、県の奨励品種が 5 品種あることから、品種ごとの小麦収穫量は限られている。そこで、両社とも生産量の少ない品種原料をそれぞれで利用するより、共同開発、共同利用をしていこうという考えを持つに至った。長野のような内陸で中小メーカーが生き残るには、何か特徴的な取組みをしなければならないという思いが一致したのである。食料産業クラスター事業を利用して連携体制を組んでいくことは、両社にとってメリットも大きく、2006 年 1 月に、長野県食料産業クラスター協議会の取組みに参画した。

4.2. 県産小麦の生産拡大

ユメセイキを利用したうどんの商品化及び普及はある程度軌道に乗り始めたが、県産小麦を利用したさらなる商品開発として、パンや中華麺用への活用が考えられた。

製粉クラスターでは、パン用、中華麺用に適するユメアサヒ、ハナマンテンの特性に注目し、商品化に挑むこととなった。しかしながら、県産小麦の商品化には、県産小麦の安定供給が欠かせない。そこで製粉クラスターでは、農業改良普及センターや JA を通じ、県内農家へ栽培を呼びかけていった。

(1) ユメアサヒ

ユメアサヒ（東山 38 号）は、2004 年に長野県農事試験場において育成された品種である。ユメアサヒの栽培は、粘土質の土地でないとタンパクがのりづらく、品質が安定しない。肥料を多く必要とする上、病気にも弱く、収量が少ない。そのため、農家が最も栽培を嫌がる品種であるが、パン用の強力系小麦として、ユメアサヒは抜群に品質がよい。そこで製粉メーカーでは、農家に対し収量減少分の加算金を支払う形で、栽培を依頼している。

ユメアサヒの製パン性の高さから利用者を増やしていきたいところだが、生産量が不足しており、現在はユメアサヒの生産拡大に力を入れている。2008 年は 50ha の作付けを確保しており、160t 程度の生産量であった。

主な栽培地は松本で、今年、松本農業改良普及センターが事務局となり、松本ユメアサヒ産地化連絡協議会を立ち上げている。

(2) ハナマンテン

ハナマンテン（東山 40 号）は、2005 年に長野県農事試験場において育成された超強力小麦である。粗タンパク質含有量が高く、粘りをもたらずグルテンが強いいため、中華麺用に適している。

ユメアサヒは栽培方法が難しいことなどからもあま

り生産が拡大していないが、ハナマンテンは早生で多収で穂発芽しにくいという特徴を持ち、3年で一挙に生産量を拡大させることができた。2006年の収穫量は160tであったが、2007年には340tと倍増し、さらに2008年には800tの収穫となっている。長野県産小麦は、製粉会社2社がほぼ全量取り扱っていることから、作付け品種の方向性に関しても2社を中心に強く打ち出すことで、自分たちの求める特性を持つ品種の栽培などを、即生産現場へ反映させることができる。そのようなメリットを生かし、今後もハナマンテンの作付面積拡大に力を入れていきたいという。

最近では、うどん用の麵でもユメセイキの麵の切れやすさを改善するために、ハナマンテンを入れて調整している。ハナマンテンは、外国産の小麦は必要ないといえるくらいまでの可能性を秘めているようだ。

4.3. クラスター事業での商品展開

県産のユメアサヒ、ハナマンテンは生産量がまだ少なく独自で商品展開をしても採算が合わないため、2社で共通のブランド規格を設定し、商品化した。パン用、中華麵用、そばつなぎ用の用途別にユメアサヒとハナマンテンの配合割合と品質規格を設定し、パッケージには統一のブランド名を記載している。

現在、2社共通のブランドとして「華シリーズ」を展開している。それぞれの用途に合う製品特性を求め、華梓（パン用）、華天龍（中華麵用）、華安曇（そばつなぎ用）の3種類の配合を決めた。

パン用粉の商品開発にあたっては、パン製造業者に製造・実用化支援といった点でフォローしながら、試行錯誤を重ねた。パン製造業者との連携は、クラスター事業を活用した利点の一つでもあったようだ。

| | | 華梓 | | | |
|--------|-------|-------|--------|-------|--|
| パン用 | 灰分 | 0.42% | 蛋白質 | 10.2% | |
| | ユメアサヒ | 70% | ハナマンテン | 30% | |
| | | 華天龍 | | | |
| 中華用 | 灰分 | 0.35% | 蛋白質 | 10.0% | |
| | ユメアサヒ | 30% | ハナマンテン | 70% | |
| | | 華安曇 | | | |
| そばつなぎ用 | 灰分 | 0.55% | 蛋白質 | 10.7% | |
| | ユメアサヒ | 50% | ハナマンテン | 50% | |

< 華シリーズの銘柄名、配合、品質規格 >

華シリーズ以外にも、柄木田製粉（株）、日穀製粉（株）では、県産小麦を利用した商品を各々で開発している。

柄木田製粉（株）では、ユメアサヒの表面に付着するカビや異物を除き表面加工麦を利用した高品質なパン、ハナマンテンを利用したラーメンや高加水食パン、ユメセイキを利用したすいとん粉や全粒粉粥など、幅広く県産小麦の利用に向けた商品開発をした。また、華シリーズに加え、県産小麦を使った商品として、石臼挽き小麦粉「夢シリーズ」、長野県産小麦100%の「めぐみシリー



柄木田製粉（株）県産小麦を利用した商品の数々



日穀製粉（株）県産小麦利用の主要商品

ズ」といったラインナップを取り揃えている。

また、日穀製粉（株）では、ユメセイキを利用したふっくら、もちもち感をだせる地粉おやき専粉を開発し、商品化している。2009年2月には、信州産小麦粉を100%使用した乾麵「しなのっ娘シリーズ」も商品化した。

4.4. 県産小麦の普及活動

製粉クラスターでは、長野県パン商工組合や長野県麵業協同組合等の実需者へ華梓、華天龍、華安曇を利用した製パンや製麵の技術指導を始めた。それ以外にも、県民への普及も込めて、県内各地でラーメンづくり教室やパンづくり講習会などを開催している。製麵においては、地元ラーメン店への華天龍を使用した製麵ノウハウの伝授など、県産小麦を使用したラーメン活用に向けた取組みも行った。クラスター協議会の取組みで行った展示会には、柄木田製粉（株）と日穀製粉（株）が協力して出展している。これらの活動を通じて、県産小麦の栽培を始めた農家や、地元で取れた小麦で麵やパンをつくる事業者も出てきた。さらには、地元テレビ番組で長野県産小麦を原料とした地粉ラーメンを取り上げられるなど、認知度も上がってきた。

柄木田製粉（株）の宮崎氏は「商品のブランド力、知名度がないと物は売れない。新たなブランドを作り上げ

るという作業が重要だ」という。現時点では、事業者への普及はある程度進んできた。今後は、一般の消費者においしさを知ってもらうような活動をもっと増やすことで、需要を喚起し、県産小麦利用拡大を目指そうと考えているようだ。



2月に行われたこだわり食品フェアにて（長野県食料産業クラスター協議会の傘のもと、2社が肩を並べて出展している）

5 連携による効果

通常、ライバル会社に動きを教えたくないということから、県内同業者が連携するのは難しい。柄木田製粉（株）と日穀製粉（株）においても、これまで連携した取組みを行うということは少なかったが、県産小麦利用の活動をきっかけに、互いに手を取り合って行こうという考えに至った。クラスター事業を始めたことで、県の情勢などもこれまで以上にみえるようになったそうである。国や農協、生産者に対しても、連携して必要なことを進言していこうという体制ができてきたようだ。

企業として県内小麦の生産が安定していないということは悩ましいところであるが、クラスター事業を始めたことで生産者との結びつきは強くなり、県内小麦産地を拡大することもできた。A コープなど新たな販売チャネルの開拓にもつながった。また、農業改良普及センターとは以前から付き合いがあったが、クラスターの取組みでより深くものが言えるようになったようだ。

それに加え、今までは付き合いの少なかった2社間でも取引が始まった。柄木田製粉（株）は、小規模粉碎にも対応できる石臼製粉機を導入しているため、日穀製粉（株）で利用するユメアサヒ、ハナマンテンも含めて、柄木田製粉（株）で製粉されている。また、日穀製粉（株）は柄木田製粉（株）にはない蕎麦ラインナップの強みを生かし、柄木田製粉に蕎麦粉を提供している。

このように、同業者同士との結びつきが強まったこと、そしてその結びつきがさらなる連携体制へと広がっていったことは、クラスター事業を通じての大きな効果といえるだろう。

6 今後の展開

世界的な異常気象による不作、新興国の人口増や経済発展による需要の拡大、さらにはバイオエネルギー向けに消費される穀物が増加した一昨年以降、外国産小麦の価格が急騰し、国産小麦に割安感が出て需要が一気に高まった。国内全体でみても、供給が追いつかない状況だ。製粉クラスターとしては、これを機にさらなる販売展開へと進めていきたいところだが、県内小麦の量は不足し、それに対応できる基盤が整っていない。

しかしながら、長野県では製粉クラスターやユメセイキ産地化推進会議での取組みを通じて、県産小麦に興味を示してくれる人も増えている。製粉クラスターでは、今後も生産者、製粉会社、製パン・製麺業者、飲食店、地元消費者などと手を取り合い、引き続き県産小麦の産地化推進に向けた取組みを続けていきたいと考えているようだ。

【お問い合わせ】

柄木田製粉株式会社

〒388-8004 長野県長野市篠ノ井会 30 番地-2

TEL 026-292-0890(代表) FAX 026-293-2206

URL <http://www.karakida.co.jp/>

日穀製粉株式会社

〒380-0823 長野県長野市南千歳一丁目 16 番地 2

TEL 026-228-4145 (代表) FAX 026-228-4952

URL <http://www.nikkoku.co.jp/>

（文：社団法人食品需給研究センター 松崎 朋子）