

麦加工食品産業の団体、企業等の国内産麦を原料とした新製品・新技術等の研究開発に関する取組事例（平成22年度）

都道府県名	研究開発の名称	研究開発事業者名	研究開発の経緯及び目的	研究の概要	製品化の状況				
					品目	商品名	内麦使用割合 (%)	原料品種	販売開始時期
岩手県	発酵種によるパンの風味向上効果の検討	地方独立行政法人岩手県工業技術センター	風味の高い特徴あるパン製造のため、市販の発酵種(サワー種など)や発酵調味液の特性を評価することが目的。	県産こむぎ「ゆきちから」と外麦強力粉に各種の製品を添加し食パン、テーブルロール、フランスパン、ライ麦パンを試作し官能評価、老化等について検討した。	—	—	—	—	—
群馬県	国内産麦使用の小麦粉及び小麦粉二次加工品の開発	星野物産株式会社	県産麦評価に基づいた商品開発と地産地消への参画 ①小麦粉：菓子用粉、天ぷら粉の商品化 ②乾麺：地粉うどんシリーズとして各種乾麺を商品化	①農業技術センターとの県産麦評価に基づいて特徴のある小麦のブレンドによる製粉及び商品開発を実施 ②JA全農との共同開発商品として地粉シリーズの麺の開発と商品化	乾麺、ミックス粉	上州地粉手振りうどん、冷麦、そうめん、Aコープミックス粉	100	農林61号、きぬの波、つるびかり、ダブル8号	平成17年11月
群馬県	ダブル8号（群馬県産）を使用したパン、焼き菓子	(株) ベーカーズストリート	「地産地消」希望のあるお客様（企業）に色々なパンを提案、販売するため。	ダブル8号、きぬの波など群馬県産小麦を使用したパン、焼き菓子。	パン、焼き菓子	米粉ロール、米粉のちぎり食パン、玉子パン、レトロバ	50	ダブル8号（たん白入り）	平成22年3月
埼玉県	春日部産梨を使用した商品開発	(有)ちぐさ	春日部産の梨を使用した商品開発が目的。	梨商品を3年で10アイテム作る。	菓子	らきどら梨味、ハードラ	100	あやひかり	平成22年3月

千葉県	有芽小麦 (ゆめこむぎ)	千葉製粉(株)	食の多様化と健康に対する欲求が高まっていることを背景として、従来に無い小麦関連の商品として小麦本来の栄養機能に着手し、小麦の持つ栄養を最大限に生かし、体に吸収できるようにする商品を開発することを目的とした。	小麦を発芽させることでフスマ部分の食べにくさを解消し、尚且つ小麦が持つ各種有効成分を効率よく体に吸収できるようにした。 また、衛生面、安全面に着目して、衛生的な製造方法を確立し、原料面においても、安全・安心をキーワードにして生産地の営農組合との連携を密にして、栽培地・栽培方法のトレースを取れるようにしている。 そして、多様なニーズに対応するため、新たな商品ラインナップとして、製菓用途に向いている有芽小麦(細挽き)、そして製パン用途に向いているレトルト処理し、扱いやすくした有芽小麦プライズを開発した。	小麦	有芽小麦 (全粒粉) 有芽小麦 (粒) 有芽小麦 (細挽き)	100	農林61号	平成15年5月
長野県	超強力小麦 (ユメチカラ、ハナマンテン)を使用した国産強力小麦粉の開発	柄木田製粉(株)	長野県には5種類の特長ある小麦があり、特に超強力小麦「ハナマンテン」は強力小麦粉の2次加工性向上に使用したいが蛋白不足と生産量が少ないことから、北海道産北海261号(ユメチカラ)を直接契約で確保し、コマーシャルミルで製粉し、県産小麦粉とブレンドして、2次加工性の高い小麦粉を開発する。	21年産で20トン、22年産で40トン(予定)の北海道産ユメチカラ小麦を直接契約で確保し、21年に2度試験製粉を実施し、品質を見極め、2次加工性を確認、22年産を製粉し、加工性の優れた強力小麦粉を商品化する。	国内産強力小麦粉	—	100	ユメチカラ、ハナマンテン、ユメアサヒ、ゆめかおり、シラネコムギ他	—

滋賀県	滋賀県産小麦のパン・菓子製造	丸栄製パン株式会社	産地（生産者）、外注加工業者等の協力を得られたことや、販売網の確立ができたことにより、滋賀県産小麦の使用による地産地消への参画が目的。	長浜バイオ大学との連携により、製粉ベースで、20%の配合であったものが、全粒粉100%を目指した商品開発ができた。	滋賀県産全粒粉パン	滋賀県産全粒粉食パン 滋賀県産全粒粉クロワッサン	100%(実需者のニーズにあわせて30~100%)	滋賀県産農林61号	平成21年3月
大阪府	内麦100%の麺づくり	株式会社サンデリックフーズ	製麺性の悪い内麦を100%使用した付加価値商品を作ることが目的。	多加水の手打ち製法により実現	冷凍麺	①麺名人玄うどん ②麺名人国内産小麦細うどん	①②ともに100%	①ホクシン ②チクゴイズミ、ホクシン	①平成14年9月 ②平成18年4月
奈良県	国内産小麦によるそうめんの製造試験	巽製粉株式会社	昨今のニーズ（安全志向）を鑑み、「原点に立ち返りたい」という思いのもと本来の食生活を大切にしたい「現代の日本人の食文化を提案する商品づくり」を目指している。	製麺技術（グルテンの強化）。 小麦のみならず、塩（五島灘の海水塩）、食用植物油（国内産こめ油）にもこだわっている。	そうめん	麦坐（ギフト用・スーパー向け）	100%	農林61号 ホクシン その他	平成15年
徳島県	国産小麦粉、そば粉を100%使用した生茹麺の開発と普及	赤池食品株式会社	①食料自給率向上の一助となれること。 ②安心・安全等付加価値を求める消費者ニーズの高まりへの対応。 ③外国産と比較した場合の技術的課題と市場的課題の克服。	①技術的課題のクリアー ・北海道産だけでなく、色相の良い九州産をブレンド。 ・グルテンの添加。 ・冬場は練り水の温度を上げる。 ②市場的課題のクリアー ・「国産倶楽部」として商標登録し、統一ブランドとして差別化を図る。	統一ブランド「国産倶楽部」	もちもちうどん ヤング焼きそば 茹中華等	100%	ホクシン チクゴイズミ	平成18年9月

香川県	国産小麦使用の市販用冷凍うどん開発と品質安定化試験	テーブルマーク株式会社	国産小麦限定原料での市販向け「冷凍うどん」の商品作りを行うにあたり、その品位向上と生産における品質の安定化を目指すことを目的とした。	近年北海道産を主体の国産小麦の品質は安定してきているが、小麦粉100%での「冷凍うどん」作りのため、形状（太さ）等製麺条件を調整しながら商品化に向けての試作を行い、商品化した。	—	—	—	—	平成22年4月
熊本県	内麦を利用したつけめん用粉の開発	熊本製粉株式会社	内麦ニシノカオリを利用した中華麺用粉の開発	国産小麦100%で製麺性に優れ、特に中華めん（つけめん）用として適する小麦粉の開発	—	—	100	ニシノカオリ	平成23年上旬予定
熊本県	毎日健康ぶちまる君	西田精麦株式会社	加工原料用として、はだか麦と押麦は水の浸透時間が違うので、同じ時間でできないか？という要望に応えるため。プチプチ感が強いため、今までの商品の表面を削り、粒を少し押しして昨年より柔らかく感じられるようにしたものを追加し、「ぶちまる君ソフト」として、本年10月から販売開始。胚芽を50%残した商品も試作を行ったが、胚芽残存率の根拠が不明瞭なため製造を取りやめた。	原料（産地・品種）の違いにより、堅さに違いが出てくるため、調整方法を研究中。	精麦	毎日健康ぶちまる君	100	愛媛県産はだか麦 熊本県産大麦	平成14年1月（ぶちまる君ソフトは平成21年10月から）