

生産者、加工業者、消費者、行政(地方公共団体等)が一体となった国内産麦の消費拡大への取組事例(平成22年度)

都道府県名	事業等の名称	実施者等	連絡先等	事業等の背景と目的	事業の概要	製品化の状況				
						品目	商品名	内表使用割合(%)	原料品種	販売開始時期
北海道	江別麦の会	農業者、JA、道立食品加工研究センター、農試、酪農学園大学、酪農学園短期大学部、江別製粉㈱、柳菊水、街M.P.カーリー、普及センター、江別市等	江別麦の会事務局(江別市役所農業振興課内)	1998年に江別市で行われた「第1回全国焼き菓子コンペ98in江別」実行委員会の中から、江別麦の需要拡大等を図るため、研究を継続しようという声がちあがり、産学官により平成10年発足。 消費者の意見を企業が取り入れ商品開発、それを生産にも反映し、地域完結する一連の循環が地産地消、地域の活性化を促進する事例として、農林水産省の平成18年度「立ち上がる農山漁村」に選定された。	春まき小麦「ハルユタカ」の農業者向け技術講習会や、シンポジウム(平成15年から)を開催。 また、平成11年に香川県小豆島の製麺会社と、江別産小麦を使ったそうめん「北こがね」を共同開発。	そうめん	北こがね	100	ホロシロ(江別産)50% ホクシン(道内産)50%	平成11年～
北海道	江別ラーメンプロジェクト	江別製粉㈱、柳菊水、江別市、江別市内生産者等	江別経済ネットワーク事務局(江別市役所商工労働課内) http://www.ebetsu-city.jp/k-net/	「ハルユタカ」をはじめとする江別産小麦の普及促進と需要拡大、地域経済の活性化を目的として、産学官で作る「江別経済ネットワーク」が結成され、「江別小麦めん」の販売に至る。 ①高品質「ハルユタカ」は「初冬まき栽培」により安定生産され、道内の収穫量の大半が江別産である。また、テレビ番組に取り上げられるなどし、知名度・希少価値が高まった。 ②産学官連携の研究団体「江別麦の会」が平成10年以降継続的な活動を行っており、基礎がある。 ③市内だけで栽培から製造・販売まで一貫した産業構造が存在し、全国に発信できる企業もそろっている、などの条件がそろった。	平成14年9月に「江別経済ネットワーク」が結成され、「江別ラーメンプロジェクト」が始まる。 麦の味と香を充分に楽しむ「めん」そのものにこだわり、改良を重ね、16年4月25日に市内飲食店で提供を開始。 16年5月29日に市内スーパーで(家庭用・つめめんタイプ)を販売開始。 17年9月から全国に出荷。商品のパッケージに小学生の描いた絵や、小麦生産者の写真を載せる試みも実施している。	ラーメン	江別小麦めん	100	ハルユタカ50%、ホロシロ50%(2009年版)	平成11年～
北海道	道産小麦転換推進事業に係る地域振興モデル構築事業	帯広市産業連携室主任補 田口 賢祐		十勝産小麦は全国の約4分の1、北海道の約4割の生産となっているが、その多くは玄麦のまま道外へ出荷されている。 地場の小麦を地場の工場で加工し、付加価値の高い製品を生み出すことで地域経済への波及効果はもちろん、十勝産及び道内産小麦の消費拡大寄与する。	先進的に取り組まれている企業の連携支援(生地だけでなく具材も地場産にこだわった商品開発時の生産者との橋渡し)、開発商品の紹介イベントの支援、販路拡大に関わる支援を行っている。 なお、十勝ビザについては帯広市の「デリカファクトリー十勝株式会社」と、とから餃子については、帯広市の「株式会社ホクコー」で商品化している。	ビザ、餃子	十勝ビザ、とから餃子	100	ビザ： ホクシン、キタホナミ、春よ恋 (配合割合は時期等により変動) 餃子： ホクシン(30%)、キタノカオリ、春よ恋(合せて70%)	ビザ：平成22年4月、餃子：平成21年7月
北海道	美深町麦チェーン推進協議会	美深町春小麦初冬まき生産組合、JA北はるか小麦生産振興会、北はるか農業協同組合、美深町商工会、美深町役場、美深町農業振興センター、美深町消費者協会、江別製粉株式会社「オブザーバー：上川農業改良普及センター上川北部支所」	北はるか農業協同組合	輸入自由化や水田・畑作経営所得安定対策の導入により、春まき小麦が減少となった。 しかし、輪作体系の維持、確立が不可欠になっており、生産組合を設立し、春小麦の初冬まき栽培による技術の本格導入により輪作維持、小麦の安定生産・供給ができないものかと、取組を開始した。 近年、初冬まき栽培技術も確立されてきており、美深町においても生産量・反収も向上してきている。 この会は、地場産小麦「美深町ハルユタカ」の生産、製粉、加工、販売、消費の関係者が連携し、安全・安心で品質の高い小麦の安定生産・供給をめざすとともに、北海道の「麦チェーン」を推進し新商品の開発や地産地消、販売拡大に取り組む、地域経済の活性化を図る。	地場産小麦「美深産ハルユタカ」を製粉化し、商品開発のための調査、研究活動。(製パン技術講習会「江別製粉」の開催・イタリアン料理教室の開催等) 地場産小麦「美深産ハルユタカ」を原料にした、新商品の開発や販売推進活動(美深産・バスタ・美深牛肉まん・かりんとう等) 地場産小麦の地産地消のPR活動(地元食堂における美深産ハルユタカ100%種に切替・道の駅等で販売)	①生ラーメン ②バスタ ③牛肉まん ④かりんとう ⑤小麦粉	①美深産 ②パンキ・クリームバスタ ③美深牛肉まん ④北はるか香りんと ⑤美深産小麦ハルユタカ	100	①ハルユタカ ②ハルユタカ 美深産南瓜 ③ハルユタカ 美深牛肉 ④ハルユタカ 天然酵母・美深産はちみつ ⑤ハルユタカ	①平成21年10月 ②平成22年1月 ③平成22年1月 ④平成22年4月29日 ⑤平成21年3月

栃木県	栃木県産小麦消費拡大事業	麦わらぼうしの会(製粉業者、加工業者)	事務局 笠原産業株式会社 常務取締役営業本部長 前原亨次	小麦を介して栃木県産農産物の消費拡大のための総合的なマーケティングの実施。	消費宣伝活動の一体的な展開、統一的なブランド化の展開、情報の収集・発信活動。	小麦粉	麦のかほり、イワイノダイチ、タマイズミSP	100	農林61号、イワイノダイチ、タマイズミ	平成15年4月
栃木県	栃木県産小麦消費拡大事業	麦わらぼうしの会(製粉業者、加工業者)	事務局 笠原産業株式会社 常務取締役営業本部長 前原亨次	小麦を介して栃木県産農産物の消費拡大のための総合的なマーケティングの実施。	消費宣伝活動の一体的な展開、統一的なブランド化の展開、情報の収集・発信活動。	うどん	麦わらぼうし、栃っ子、五峰島田うどん、はあとこ、蕪村の里、だいちのかがやき、祝いの大地、おらが在所の地粉うどん、城山地粉生うどん、地粉のうどん、土地技の生うどん	100	農林61号、イワイノダイチ	平成15年4月
栃木県	栃木県産小麦消費拡大事業	麦わらぼうしの会(製粉業者、加工業者)	事務局 笠原産業株式会社 常務取締役営業本部長 前原亨次	小麦を介して栃木県産農産物の消費拡大のための総合的なマーケティングの実施。	消費宣伝活動の一体的な展開、統一的なブランド化の展開、情報の収集・発信活動。	ラーメン	珠泉拉麺	100	タマイズミ	平成15年4月
栃木県	栃木県産小麦消費拡大事業	麦わらぼうしの会(製粉業者、加工業者)	事務局 笠原産業株式会社 常務取締役営業本部長 前原亨次	小麦を介して栃木県産農産物の消費拡大のための総合的なマーケティングの実施。	消費宣伝活動の一体的な展開、統一的なブランド化の展開、情報の収集・発信活動。	パン	パン・ド・野州、77トリ、おトクパン、食パン、バターロール、雷小僧のへそあんぱん、フランスパン、ゲドカパン、パンキアレット	100	農林61号、タマイズミ	平成15年4月
栃木県	栃木県産小麦消費拡大事業	麦わらぼうしの会(製粉業者、加工業者)	事務局 笠原産業株式会社 常務取締役営業本部長 前原亨次	小麦を介して栃木県産農産物の消費拡大のための総合的なマーケティングの実施。	消費宣伝活動の一体的な展開、統一的なブランド化の展開、情報の収集・発信活動。	菓子	クッキー類、朝香花カステイラ	100	農林61号	平成15年4月
群馬県	前橋市の小麦粉を食べる会	前橋市農林課	群馬県前橋市役所地域営農係 関口	本市は麦の育成に必要な乾燥と適度な寒さをもった土地であり、小麦の生産地として古くから粉文化が引き継がれている。その粉文化を継承し、地元産小麦粉の品質や味を伝統的な手作りの良さで再認識することを目的とし開催している。また、市民と生産を手掛ける農村女性起業家との交流を図り、地元産小麦粉の消費拡大と伝統食文化の伝承地産地消の推進を図っている。	講師の指導により前橋産小麦粉（農林61号、きぬの波）を使って、伝統食文化として継承されている手打ちうどんと炭酸まんじゅうの調理実習を行う。小麦粉と調理実習に関するアンケート調査を行う（平成21年度2回実施市民50人参加）	-	-	-	-	-

群馬県	私の一品伝えます事業	前橋市農林課	群馬県前橋市役所地域営農係 関口	地元農畜産物を使用した伝統食を伝承するとともに、消費者と生産者の交流を図り、地産地消を推進している。	伝統食等に興味のある前橋市在住の個人グループまたは団体に料理の講師を派遣する。(小麦粉関係実習は平成21年度14回実施・平成22年度2回実施)	-	-	-	-	-
群馬県	郷土料理講習会	前橋市農林課	群馬県前橋市役所地域営農係 関口	粉文化として発展した前橋の郷土料理の数々を広めるため、前橋市の小麦粉を食べる会を発展させた形で、市民を対象にした郷土料理講習会を実施し、伝統食文化の伝承及び地産地消の推進を図る。	講師の指導により、前橋産小麦粉を使い、うどん、ずいんとん、まんじゅう、やきもち等の郷土料理講習会を実施する。小麦粉と調理実習に関するアンケート調査を行う。	-	-	-	-	-
群馬県	餅の郷うどんの開発販売	佐波伊勢崎農業協同組合	群馬県佐波伊勢崎農業協同組合営農企画課	当地区は古くから養蚕が盛んで、米麦養蚕の3本柱が地域経済を支えてきた。また、伊勢崎名産の餅を中心とした絹織物産業も発展してきた。水田は米麦二毛作で、特に小麦の収量・品質には定評があり、最近では群馬県育成の小麦新品種「きぬの波」を活かした乾麺を開発し「餅の郷うどん」として地産地消を進めることを目的としている。	地元製粉製麺企業(星野物産株式会社)と連携し、農協管内で生産される小麦「きぬの波」を活用した乾麺を独自販売している。	うどん	餅の郷うどん(乾麺)	100	きぬの波	平成16年
埼玉県	地産地消推進事業	加須市	加須市安全環境経済部農政課	「朝まんじゅうに昼うどん」という言葉があるように、加須市は古くから農家で米の裏作として小麦の作付けが行われ、小麦食文化圏として栄えてきた。しかし、現在は、市内で消費される「うどん」をはじめ、加工食品の大半は小麦を主原料とした市販の小麦粉を使用し、価格等の問題から市内産の小麦は、ほとんど使用されていない状況である。そこで、市内の実業者(手打うどん店等)への助成を行うことにより市内産小麦の消費を拡大し、地産地消推進による利用率の向上を目指す。	実業者ニーズに応じた小麦粉を製粉会社から市を経由し、加須手打ちうどん会等の地元加工業者に提供する。各店舗には、通常使用している市販の小麦粉との差額が助成される。なお、加須手打ちうどん会では定期的に試作検討会を開催し、市内産小麦粉の使用割合等について検討を行っている。この検討会には、消費者、生産者、報道機関、関係機関等が参加している。	うどん、まんじゅう、どら焼き、ケーキ	手打うどん、乾麺、いがまんじゅう、どら焼き、ロールケーキ	店により異なる	農林61号、あやひかり	平成16年9月
長野県	地域特産「ご当地うどん」の提案と普及について	ユメセイキ産地化推進会議(千曲市、長野市、全農長野、JAちくま、JAグリーン長野、農業改良普及センター、製粉協会、栢木田製粉、日穀製粉)	長野県千曲市役所経済部農林課	当地区は二毛作地帯で、集団転作としての麦作が盛んな地域であり、長野県農事試験場で育種された、もちもち・つるつるとした食感の小麦ユメセイキを「ブランド」のひとつとして産地化及び地産地消の推進をしようと、行政・製粉業界・地域と連携し「信州の夢」うどんとして商品開発に取り組んでいる。	当地区では平成12年から集団転作地を中心に「ユメセイキ」の産地化に取り組んでいる。平成15年にユメセイキ産地化推進会議を組織し、製品開発については栢木田製粉(お菓子関係)と連携し商品化への検討を行うとともに平成16年4月には消費拡大PRや旅館・飲食店関係者との試食会の開催等を行ってきた。また地元女性グループによる「手づくり工房 夢麺」や地元飲食店・製麺業者など11店が「信州の夢」うどん認定店として登録し、各種イベント等への参加とあわせ需要拡大定着を図っている。 【認証店の登録要件】 ・原料小麦粉は、長野県内産を100%使用(この内ユメセイキ50%以上) ・製造地は千曲市・長野市及びその周辺市町村に限定。 ・製造方法にもこだわり、推進会議で承認した事業者に認証を行う。	うどん(お菓子の皮、バスタ、冷やし中華等への商品開発も取組中)	「信州の夢」うどん	長野県産小麦100%(この内ユメセイキ50%以上)	ユメセイキ、しゅんよう、ユメアサヒ	平成16年4月
静岡県	「うめぞこれは」推進事業(旧称大井川町まちおこし地産地消プロジェクト)	大井川地区経済行政連絡会	焼津市大井川商工会 池谷・下村	地産地消事業の一環として転作小麦を利用した地域特産品の創出と地域活性化が目的。	地元産の小麦を原料とした醤油を商品化し販売。	醤油	大井川の恵みうめぞこれは醤油	100	農林61号タクネ	平成18年4月
静岡県	「うめぞこれは」推進事業(旧称大井川町まちおこし地産地消プロジェクト)	大井川地区経済行政連絡会	焼津市大井川商工会 池谷・下村	地産地消事業の一環として転作小麦を利用した地域特産品の創出と地域活性化が目的。	地元産の小麦を原料とした醤油をベースにつゆを商品化し販売。	つゆ	大井川の恵みうめぞこれはつゆ	100	農林62号タクネ	平成19年4月

静岡県	「うめぞこれは」推進事業（旧称大井川町まちおこし地産地消プロジェクト）	大井川地区経済行政連絡会	焼津市大井川商工会 池谷・下村	地産地消事業の一環として転作小麦を利用した地域特産品の創出と地域活性化が目的。	地元産の小麦を原料としたそうめんを商品化し販売。	そうめん	大井川の恵み うめぞこれは そうめん	100	農林61号	平成19年4月
滋賀県	地域食料産業クラスター事業	滋賀県食品産業協議会	滋賀県中小企業団体中央会内 滋賀県食品産業協議会事務局	食料自給率の向上及び地域食品産業クラスター事業の一環として、滋賀県製種工業組合地域ブランド開発部において、地産地消の実践を踏まえた滋賀県産小麦「ふくさやか」100%使用の麺づくりに取り組んだ。	平成18年2月に滋賀県食料産業クラスター協議会を設立し、地域で生産される農産物の特性を活かした特色ある新商品の開発として、加工適正に優れた滋賀県産小麦「ふくさやか」を使った麺を開発し、試作検討会及び試食会等を経て平成19年4月より県内各地で販売。昨年より学校給食へも注文・販売を行っている。フォローアップ事業において「ふくさやか」の特性を生かし、さらなる「こし」と「粘り」のあるうどんにするために「セミエ麺」から「生麺」へと商品の改良を行った。	うどん	近江うどん「三方よし」	100	滋賀県産ふくさやか	平成19年4月
京都府	氷室の郷 ピザ・パン	南丹市農村環境公園（氷室の郷） 京都府南丹市八木町氷所赤見21-1	氷室の郷 担当：麻田	地元農家で生産された小麦（ニシノカオリ）を使用して、安心で安全なピザ、パンを製造し販売。	地元でとれた小麦（ニシノカオリ）の消費拡大を図るため、ピザ生地を作り、地元野菜（氷室産）をのせて販売する。土曜の市等のイベントで不定期に販売。夏に体験教室を開き地元産の小麦を使ったピザ作り。	ピザ	ピザ	100	ニシノカオリ	平成16年11月
						パン	パン	100	ニシノカオリ	
兵庫県	県内産小麦の生産消費拡大事業	小野市特産品開発委員会	小野市役所地域振興部産業課	小野市では、地産地消の目的にあった品種「ふくほのか」の栽培し、特産品づくりを目指している。「小野産小麦を広めよう会」を結成し、手打ちうどんの講習会、料理コンテスト等のイベントを開催するなど宣伝に努め地域活性化に取り組んでいる。今後も「ふくほのか」の適正を研究して新商品を開発していくことにより、販路を拡大し、麦の生産量の増加とマッチングさせてゆく計画である。	うどん、焼酎、パン、ケーキ、クッキー等を商品化し「サンパティオおの」を始めとする数店舗で取り扱っている。1kg入り小麦粉の販売も増えつつある。	麦焼酎	おのの想い	100	ふくほのか	平成20年
						小麦粉	きぬこし粉(1kg入)	100		平成18年
						小麦粉	小麦の皮(1kg入)	100		平成18年
						シュークリーム	播シュー	50~100		平成18年
						ケーキ	ほの香ロール	50~100		平成18年
						ケーキ	福結び	50~100		平成18年
						クッキー	麦のたくみ	50~100		平成18年
						ケーキ	そろばんマドレーヌ	50~100		平成20年
						うどん	ふくほのか地粉うどん	100		平成18年

岡山県	産地形成プロジェクト (津山産小麦)	美作県民局、 つやま新産業創出機構、 南紫竹カントリー、 JAつやま、 製麺・菓子業者ほか	つやま新産業創出機構 (正林博之 主査、坂本 定禎農学博士)	津山市の集落営農組織南紫竹カントリーが平成20年、小麦「ふくほのか」の作付けに取り組み、地元製麺・菓子業者の手で商品化したところ、高い評価が得られた。 津山産の小麦を新たな特徴ある地域食材として、生産者加工業者双方が連携し、津山の新しい名物商品を創出し、地元の農業や加工業、さらには地域経済の一番の活性化のために、地元産小麦の生産拡大及び利用促進に取り組むこととした。	平成20年度津山圏域地元産小麦普及促進協議会（構成団体：美作県民局、津山市、JAつやま、圏域農業デザイン会議、つやま新産業創出機構、地元加工業者）を立ち上げ具体的な取組を開始。 さらに、津山地域の産業振興を支援し、地域の特産品を生かした産業の育成に取り組んでいる、津山市の外郭団体『つやま新産業創出機構』（半官半民組織。人件費についても津山市の支出あり）津山食料産業クラスターの産地形成プロジェクトのひとつとして、地元加工業者との連携を広げ、取組の強化を行っている。 原料の小麦は主に南紫竹カントリーが供給。JAつやまが集荷、県内製粉会社で小麦粉に加工。商品開発にあたっては、取組参加者それぞれが創意工夫した商品を開発・提案し、販売活動チーム（（有）紫竹カントリーと菓子店で組織）が、各種イベント、展示会等でPRすると共に、評価・反応の把握をして商品の改善を図っている。	めん、 菓子	うどん、 津山洋学 菓、 榕庵ぼー ろ、 津山小麦 ロールほか	100	ふくほのか	平成20年 9月～新 商品の開 発が出来 次第
香川県	さぬきうどん用小麦の開発からブランド化の推進	香川県農業協同組合、 香川県製粉製麺協同組合、 本場さぬきうどん協同組合、 かがわ農産物流通消費推進協議会、 香川県	香川県農政水産部農業生産流通課加工・流通グループ	香川県において、小麦は水稲の裏作物として重要な作物であり、かつ香川を代表する郷土食である「さぬきうどん」の原材料であるが、高度経済成長期を境に作付面積が急激に減少し、オーストラリアの日本めん用小麦の開発などにより、現在、さぬきうどんに使用される小麦は、オーストラリア産小麦（ASW）が大半を占めており、業界や消費者からは、県で育成した独自品種のさぬきうどんの商品化が望まれてきた。 そこで、香川県農業試験場では、平成3年からさぬきうどんの活性化と小麦の生産振興の起爆剤となりうる栽培しやすい高品質のさぬきうどん用小麦新品種の育成を開始し、平成11年さぬきうどんに適する製粉・製麺適性に優れた小麦「さぬきの夢2000」の開発に成功した。	「さぬきの夢2000」の開発を受け、これを原料とした地粉うどんの商品化に向け、県や学識経験者、製粉・製麺団体、生産者団体で構成する研究会を設置し、商品コンセプトや基本的な製造方法の開発について、調査、研究するとともに、その後、流通・販売業者や情報・広告関係者の参画も得て「さぬきの夢2000」のブランド化についての協議を行った。 現在は消費者団体も加わった「かがわ農産物流通消費推進協議会」の「さぬきの夢推進プロジェクトチーム」において、「さぬきの夢2000」のブランド化の推進や、より生産性及び製麺適性の高い後継品種の早期実用化等、今後の推進方針について検討している。 具体的な取組みとしては、高付加価値化戦略として、年間を通して「さぬきの夢2000」を提供するうどん店を「さぬきの夢2000こだわり店」に認証（平成16年～）しているほか、「さぬきの夢2000」を対象とした「さぬきうどん技能グランプリ」（平成14年～）やうどん製造業者を対象とした製品の品質や製麺技術の向上に関する研修会（平成15年～）の開催等技術支援活動を実施している。 また、イメージアップ戦略として、「さぬきの夢2000」を50%以上使用したうどん店を巡るスタンプラリー「さぬきの夢ラリー」の開催（平成14年～）や「さぬきうどん技能グランプリ」入賞者によるフェアなどを実施しているほか、県外のうどん専門店（50%以上使用店）を「さぬきの夢2000」の情報発信拠点として登録する制度を始め（平成20年～）、県内外における情報発信の強化を進めている。 さらに消費者に対する理解と周知の徹底を図るため、郷土食としてのうどん文化を普及伝承するため、「うどんの日（7月2日）」を中心とした手打ちうどん教室（平成18年～）の開催にも取り組んでいる。県農業試験場では「さぬきの夢2000」を上回る小麦新品種の実現に取り組む、有望系統として「香育20号」、「香育21号」を育成した。平成21年度に集中的に、現地で大規模な栽培適性や工場段階での製粉・製麺適性についての調査・研究を実施し、その結果、10月には、生産適性、製粉・製麺適性に優れ、消費者1000人アンケートや実業者（うどん店47店）アンケート調査等で評価が高かった「香育21号」を「さぬきの夢2000」の後継品種として決定、県主要農産物奨励品種に採用するとともに、「さぬきの夢2009」の品種名で品種登録を申請した。今後は、平成25年産からの全面切り替えを目標に、順次「さぬきの夢2009」の作付面積を拡大する予定である。また、県産うどん用小麦を使った小麦粉、うどんの統一名称を「さぬきの夢」と決定し、その適切な運用と消費者への周知徹底を図ることにより、ブランド力の継承・強化に取組む。	さぬき うどん 用小麦 「さぬ きの夢 2000」 を使用 したう どん	「さぬきの 夢2000」の うどん、う どん製品	100	「さぬきの夢 2000」	平成13 年11月 (うどん製 品は平成 14年11 月)

福岡県	ラーメン専用小麦普及促進事業	福岡県ラーメン用小麦普及促進戦略会議(構成:福岡県、県内製粉業者5社、ラーメン業者6社、製粉・製麺各1団体、農業関係2団体)	福岡県水田農業振興課 農産係 綾戸	本県は豚骨ラーメンの本場として全国的にも有名であるが、その麺についてはほとんどが外国産小麦が使用されている。 また北海道に次ぐ全国第2位の小麦生産県であり、おもにうどん用の小麦を生産してきているが、その需要は頭打ち傾向となっている。 このような中で、本県農業総合試験場において開発したラーメン用小麦新品種の導入により、新たな地元産小麦の需要を喚起し、併せて高品質安定生産体制を確立するなど、関係業者等と一体となった普及促進に取り組む。	【平成20年度】 ・製粉やラーメン業者と連携するため普及促進戦略会議を設置 ・ラーメン業者へサンプル提供 ・名称の公募、商標登録申請 ・試食内覧会の開催 ・高品質生産技術確立のための現地実証圃の設置、指導会の開催 【平成21年度】 ・名称「ラー麦」、ロゴデザインを発表 ・一般消費者を対象とした飲食イベントの開催 ・ラーメン店に対する販売促進資材の配布 ・高品質生産技術確立のための現地実証圃の設置、指導会の開催 【平成22年度】 ・「ラー麦」使用者の拡大 ・ラーメン店・土産用ラーメン卸売販売業者に対する販売促進資材の配布 ・高品質生産技術確立のための現地実証圃の設置、指導会の開催。	—	—	—	—	—
佐賀県	販売促進対策	佐賀県マーケティング協議会	佐賀県農業協同組合 農産部農産課	行政・農業団体が一体となり、佐賀の麦の販売促進活動・広報宣伝等を通じ、有利販売および安定的な需要の確保に努めることを目的とする。	のんのこ&佐賀名産品「地産地消」推進キャンペーン 相手先: 宗政酒造株式会社 内容: 消費者への佐賀県産大麦焼酎「のんのこ」のPRを図るため、チラシ等による告知、県内酒販店での販促キャンペーン等を実施した。	—	—	—	—	—
長崎県	地場産原料小麦を使用した地域特産品(焼酎)の取り組み	壱岐地区麦類生産流通協議会(事務局:壱岐市農業協同組合)	壱岐市農業協同組合農産園芸部農産課	壱岐において、地場産大麦を使った焼酎を生産することを目的として、平成14年度から農協や焼酎組合などからなる協議会を設立し、焼酎に向く大麦の品種選定、醸造適性などについて検討してきた。 検討の結果、ニシノホンは焼酎適性が高いと判断され、平成16年産から同品種の作付面積の拡大を進めている。 平成17年3月に壱岐市誕生1周年と併せて、壱岐産大麦を使った「壱岐焼酎」が7社から発表された。 平成20年11月の協議会において、20年産精麦の売り渡し価格に焼酎メーカーの価格助成を行うことが決定し、平成21年4月消費拡大促進大会を開催し、価格についての契約が交わされた。 現在、原料大麦の生産拡大と安定供給を推進するとともに、麴米の原料となる米について地元産米の活用を検討中である。	麦価の設定及び地域特産焼酎の原料大麦の生産拡大・安定生産への取り組み。	壱岐焼酎	天の川壱岐づくし、山乃守かめ仕込み、海の王都、百合若、原ノ辻表街道、壱岐の華昭和仕込み、薩摩	100	ニシノホシ	平成17年3月
長崎県	地場産原料小麦を使用した地域特産品(素麺)の取り組み	島原雲仙農業協同組合	島原雲仙農業協同組合農産部	JA島原雲仙管内では、雲仙市において水田を利用した小麦生産が行われているが、栽培面積は減少傾向にあった。一方、南島原市内の旧有家町・旧西有家町において手延べ素麺が製造され、JA島原雲仙手延素麺部会を組織し、59名の会員が生産販売を行っている。 このような中、地場産小麦を100%利用した素麺の製造・商品化を図ることは生産者にとって新たな需要開拓になると同時に、実需者と連携した地元産小麦の生産・拡大を可能とした。このような地産地消事業と水田経営所得安定対策に対応できる小麦の産地づくりを推進している。	(1) 素麺用小麦「ミナミノカオリ」の生産拡大を推進した。 (2) 「ミナミノカオリ」を100%利用した素麺の製造・商品化に取り組んだ。 (3) 素麺の更なる食味向上のため、地元産のミナミノカオリにチクゴイズミをブレンドした素麺の開発を行った。 ① 平成21年産ミナミノカオリのタンパク含量の測定 ② チクゴイズミをブレンドした素麺の加工適性の検討及び食味の検討	手延素麺	涼の糸	100	ミナミノカオリ	平成19年12月(百貨店は20年4月より販売)

熊本県	地産地消を目的に県内産麦を使用した「ふれあい味噌」づくり	有限会社 あさぎり町ふるさと振興社（第3セクター運営）	あさぎり町ふるさと振興社農産物処理加工部 (工場長：倉元、主任：西柴子)	平成14年4月上村ふれあい物産館が新規オープンし、農産物加工部の味噌、豆腐類及び生鮮農産物や惣菜、その他加工食品など販売部が組織拡大され、地産地消を目的として、ふるさと振興社の分野として組織機能の充実整備が図られた。	農協加工部で製造していたものを、そのまま引き継ぐ形で「ふれあい味噌」を販売することとなった。商品については、消費者の評判も良く店舗販売を中心に少しずつ顧客の広がりを見せている。	味噌	ふれあい味噌	100	二条大麦 (ニシノホシ)	平成14年 4月
沖縄県	「伊江島小麦」全国展開事業	伊江村商工会	伊江村商工会 経営指導員：安谷屋	伊江村では人口減少、高齢化等から基幹産業である第一次産業の減少が地域問題となっており、特産物である小麦の商品開発と販路開拓を行い、新たな産業と雇用創出が目的である。	中小企業庁が行っている「地域資源∞全国展開プロジェクト」事業を受け、小麦を中心素材とする市場ニーズに連合した特産品開発、飲食メニュー開発、その情報発信及び販路開拓。	—	—	—	—	—