

# 国産小麦に商機

中小の製粉会社、生産者、製パン業者が支え

埼玉で広がる



ハナマンテンの穂

輸入小麦を国産小麦に切り替え、利用を広げる動きが広がっている。パンの加工に適した埼玉県産小麦に着目した中小の製粉会社が核となり、地元生産者や製パン業者と連携してブランド価値を高めながら、国産転換につなげていくと地産地消を後押しする。

## 「パンに向く強力粉が欲しかった」

幸手市 前田食品

埼玉県幸手市にある創業78年の中小規模（1日）の最大製粉量93トンの製粉会社・前田食品（入江三臣社長）は2018年、製粉する小麦を全て国産に切り替えた。国内で一般に使われている小麦はアメリカやカナダ、オーストラリアから輸入されたものが占め、小麦の国内自給率は17%（21年度農水省データ）と低い水準だ。文化が根付く埼玉県は、小麦の生産が盛ん。しかし、うごんに適す中力粉用の軟質小麦が多い。パン用の国産小麦を増やす

「余地がある」と話す。そこでパン加工に向く小麦が欲しいと、県や関係機関に要請した。そして、県から紹介された品種が国産小麦ハナマンテンだ。余地がある」と話す。そこでパン加工に向く小麦が欲しいと、県や関係機関に要請した。そして、県から紹介された品種が国産小麦ハナマンテン

「余地がある」と話す。そこでパン加工に向く小麦が欲しいと、県や関係機関に要請した。そして、県から紹介された品種が国産小麦ハナマンテン

「余地がある」と話す。そこでパン加工に向く小麦が欲しいと、県や関係機関に要請した。そして、県から紹介された品種が国産小麦ハナマンテン



入江三臣社長

ことば

05年、長野県農業試験場で育成された。早生で多収、穂長は長い。タンパク質含有率12%前後の強力粉用の硬質小麦。粘性・弾性がある製パンに適している。

## 適期播種で収量・品質を確保

坂戸市 原農場

入江社長の熱意に促され、生産を担うのが坂戸市にある原農場の原伸一社長（50）。水稲や小

「適期播種で収量・品質を確保」

「適期播種で収量・品質を確保」



生育するハナマンテン



原伸一社長夫妻

「適期播種で収量・品質を確保」

「適期播種で収量・品質を確保」



国産の小麦粉で製造したパン

「適期播種で収量・品質を確保」



伊藤恵一さん

国産100%粉が魅力に  
風味、甘み、食感良く

久喜市 ベーカリーAYUPAN

「国産100%粉が魅力に」