

「**麦秋**」到来！ 愛知県内トップの生産量を誇る西尾市で **小麦**の収穫が5月下旬よりスタート



麦の収穫風景

愛知県内トップクラスの麦産地・西尾市で、5月下旬より**麦の収穫作業**がスタートします。西尾市内では約1,240畝で麦の生産を行っており、多収品種「きぬあかり」の普及や大規模水田農家の高い技術により、2023年産では県内トップとなる年間7,150トンの麦を出荷しています。収穫作業は5月下旬から6月中旬まで行う予定。

西尾市の水田作農家で組織する西三河農協農作業受託部会では、栽培期間中に除草剤を使わない特別栽培小麦の生産を行っています。この特別栽培小麦は“安全・安心で環境に優しい小麦”「きぬあかりPremium(プレミアム)」としてのブランド化を行い、付加価値を高めて、農家所得の向上を目指しています。

■収穫風景 取材対応日■

【集合日時】6月5日(水) 午前10時

【集合場所】JA西三河本店駐車場 電話(企画室直通):0563-56-5214

※集合後、収穫を行っている農家の水田へご案内します。

取材をご希望の報道機関の方は、JA西三河企画課の岡田までご連絡ください。

※雨天等の天候不順の場合には収穫を行わない場合があります。その場合には、事前に取材のご連絡を頂いていた報道機関の方には前日または当日の午前9時頃までにご連絡いたします。

■今年の作柄■ (5月20日現在)

例年より1~2日早く推移しており、早い農家では5月28日頃にも収穫・乾燥作業とJAのカントリーエレベーターでの荷受けが始まる見込みです。4月中の多雨多湿・日照不足により病害の発生がありましたが徹底した防除を行い、影響を最小限にとどめることができています。



【お問い合わせ・ご連絡先】

JA西三河(西三河農業協同組合)

〒445-0073 愛知県西尾市寄住町下田15

企画室企画課 広報担当:岡田健太郎

TEL:0563-56-5214 担当者携帯:080-7009-2737

HP: <https://www.ja-nishimikawa.or.jp/>

Eメール: kikaku@ja-nishimikawa.com



《JA西三河ホームページ》
その他のニュースリリースは
こちらからご確認ください

※ このニュースリリースは、西尾市の記者室在籍報道機関およびJAグループ愛知記者会あてに発出しています。
また、同内容をJA西三河ホームページの「報道機関向け資料(ニュースリリース)」ページにも掲載しています。

西尾市の麦生産の概要

農地集積・高い栽培技術で高品質・高収量を実現 特別栽培小麦によるブランド化も

■ 西尾市の麦生産 水田作プロ集団の技術力

西尾市では米の消費減退を受け、地域の水田をブロックに分けて米と麦・大豆を2年間かけて1作ずつ生産する「ブロックローテーション」に昭和50年代から取り組んでいます。専業農家への水田の集積を進めた結果、農家一戸あたりの耕作面積は非常に大規模となっており(部会員平均で約50～60畝の圃場を管理)、スケールメリットと高い技術力を背景に、品質と生産性の高い米・麦・大豆の生産を行っています。

麦作では、愛知県農業総合試験場で開発された多収性小麦「きぬあかり」の栽培試験を同品種の開発間もない2013年よりいち早く進めました。同品種で高品質・高収量を達成するための栽培管理方法を確立し、2016年産以降は市内生産の約80%を占める主力品種に育成。2024年現在で麦の生産面積・生産量は愛知県内の市町村で1位となっているほか、反収(10畝あたりの収量)でも例年高水準を誇っています。

【生産者部会情報】(各数値は2023年産)

名称：西三河農協農作業受託部会(西尾市内の米・麦・大豆の専業農家48人で組織)

耕作面積：米・麦・大豆合計：4,200畝(延べ面積) (※うち麦のみ：1,240畝)

麦収穫時期：5月末～6月中旬 麦荷受け量：7,550ト 麦出荷量：7,150ト 平均反収：575kg/10畝

栽培品種：多収品種「きぬあかり」約80%(主にうどん・きしめん等向け、準強力粉向き)

硬質小麦「ゆめあかり」約20%(主にパン・中華麺等向け、強力粉・準強力粉向き)

流通：JAのカントリーエレベーターで荷受け後、JAあいち経済連を通して各地の製粉会社へ販売されます。

製粉会社で小麦粉に加工され、食品加工業者や飲食店、小売業者を通して消費者の手に届きます。

※全国の小麦収穫量：1,094,000ト 愛知県の小麦収穫量：34,300ト (全国4位、全国1位は北海道 717,100ト)

全国の小麦平均反収：472kg/10畝 愛知県の小麦平均反収：575kg/10畝 (全国1位、全国2位は北海道 542kg/10畝)

【統計データ出典】農林水産省2023年産作況調査確報(麦類)・農林水産省2023年産作況調査 市町村別統計

■ 西尾市麦作の主力品種「きぬあかり」

- ① 面積あたりの収量が高い ② 倒れにくい ③ コシのある麺が作れる
④ 湿害に強い ⑤ 収穫時期が早く、梅雨と重なりにくい

西尾市産小麦の主力品種「きぬあかり」は、愛知県農業総合試験場が開発した、製麺特性が高い小麦です。絹糸のように明るく白い色のうどんが作れることから名づけられました。

上記のように、水田で栽培する作型や気候、きしめん・味噌煮込みうどんといった独自の麺文化をもつ愛知県での生産や消費に適した特徴を持っています。



「きぬあかり」ロゴ

■ 西尾市産除草剤不使用小麦「きぬあかりPremium(プレミアム)」

独自ブランド育成により付加価値を高め、農家所得向上めざす

「きぬあかりPremium(プレミアム)」は、西三河農協農作業受託部会が独自の栽培方法により、栽培期間中(※11月の播種から翌5月下旬～6月中の収穫まで)は除草剤を使用せず栽培した麦「きぬあかり」です。「安全・安心で環境に優しい小麦」としてのブランド化を通して、従来品の麦と差別化し、付加価値を高めることで高価格での取引につなげ、農家の所得向上を目指しています。

2023年度は1,850トの「きぬあかり」を除草剤不使用の「きぬあかりPremium」として荷受けしました。現在は(株)金トビ志賀(愛知県蒲郡市)による製粉ののち、(株)秋田製麺所(愛知県豊山町)・(株)サンヨネ(愛知県蒲郡市)により「西尾市産の除草剤不使用小麦粉使用」と銘打って商品化されており、今後も食品加工会社とのコラボの幅を広げていく予定です。

西尾市産除草剤不使用小麦「きぬあかりPremium」

安全・安心のブランド化・農商工連携による商品開発による農家所得向上への試み

産地ブランド化への足掛かりに 農工商等連携事業認定

西尾市産除草剤不使用小麦「きぬあかりPremium」使用
レンジ調理可能な冷凍麺を開発・商品化

(株)秋田製麺所はJA西三河との連携のもと、西尾市産除草剤不使用小麦「きぬあかりPremium」を100%使用した、レンジ調理可能な冷凍きしめん「足軽Premium」の販売を2023年4月より開始しました。

これは、きぬあかりPremiumを使用し「西尾産の除草剤不使用小麦使用」と銘打って販売する商品としては初のもの。この商品は2022(令和4)年度の「農工商等連携事業」の認定(詳細下記)を受けており、国の制度を利用しながら事業拡大を目指しています。

また、麦のブランド化による差別化流通は全国的にも極めて珍しい事例。JAでは従来の麦出荷と比較して、5年間で2,700万円の売上額の増加を見込んでおり、農家所得の向上にも貢献しています。



(株)秋田製麺所による
冷凍きしめん「足軽Premium」

◆「農工商等連携事業」とは？

中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律(農工商等連携促進法、2008(平成20)年7月施行)に基づき、「中小企業者と農林漁業者とが連携し、それぞれの経営資源を有効に活用して、新商品又は新役務の開発等を行う」ものと認められる計画を「農工商等連携事業計画」として国(経済産業省・農林水産省等の関係省庁)が認定するもの。認定を受けた事業者は、中小企業信用保険法の特例(保証限度額の拡大・填補率の引き上げ・保険料率の引き下げ等)、食品等流通法の特例(食品等流通合理化促進機構による債務保証の支援対象拡大)などを受けることができる。

中部経済産業局管轄の5県(愛知・岐阜・三重・富山・石川)での認定は同法の施行から2024年3月までの間で144件。うち2022(令和4)年度の認定は下記の1件のみ。

◆令和4年度農工商等連携事業の認定を受けた取組み◆

「西尾産小麦きぬあかりを活用したレンジアップ可能な冷凍麺の製造・販売事業」

2023(令和5)年2月10日、中部経済産業局・東海農政局により認定

【認定内容】

西三河農協農作業受託部会が独自の栽培方法による“栽培期間中除草剤不使用小麦きぬあかり(きぬあかりPremium)”を活用し、株式会社秋田製麺所が独自の創意工夫を凝らした加工方法により製造した添加物を使用しないレンジアップに特化した冷凍きしめん(商品名:足軽Premium)の開発・商品化を行うことで、秋田製麺所の持つ「新商品の開発による新たな販路拡大」とJA西三河の持つ「小麦の付加価値向上により経営の改善・産地のブランド化」という課題解決に向けて相互連携する。



レンジで3分!
温めて食べる
冷凍きしめん

▲足軽Premiumの調理例

