

国産小麦セミナー



パン・中華麺用小麦「夏黄金」の 新たな食品への利用拡大に向けて

セミナー開催のねらい

2016年に農研機構東北農業研究センター（東北研）において育成された寒冷地向けパン・中華麺用小麦品種「夏黄金」は、高い食品加工適性を示すため、東北・北陸地域で徐々に栽培面積が拡大し、地域の食材・食文化に根差した多様な食品への加工の取り組みが加速しています。各地域における「夏黄金」の生産性や加工適性の理解を深めることで、「夏黄金」の用途を拡大できると考えられます。本セミナーでは、「夏黄金」の生産と新たな食品への利用に関して意見交換を行い、各地域で愛される商品開発につなげることをねらいとします。

多くの方々の参加をお待ちしております。

開催 催日 等

日 時：令和8年1月22日（木）13:15～15:00

開催場所：オンライン開催（Zoom（ウェビナー）によるライブ配信）

収集範囲：食品加工企業、生産者・農業法人、農業関係団体、行政機関、試験研究機関、普及組織、
国産小麦に関心のある方

参 加 費：無料

共 催：東北地域農林水産・食品ハイテク研究会、農研機構東北農業研究センター

セミナープログラム

司会進行 東北ハイテク研究会 中核型コーディネーター 小巻 克己

1. 開会挨拶（セミナーの趣旨説明） 13:15～13:20

農林水産省産学連携支援コーディネーター 星野 次汪

2. 講演 13:20～14:45

1) 小麦品種「夏黄金」の加工適性評価 13:20～13:30

農研機構東北農業研究センター 畑作園芸研究領域 池永 幸子 氏

2) 栽培事例報告 13:30～14:00

(1) 宮城県の事例 13:30～13:40

宮城県古川農業試験場 作物栽培部 佐々木 崇 氏（仮）

(2) 福島県の事例 13:40～13:50

福島県農業総合センター 作物園芸部畑作科 佐藤 郁恵 氏（仮）

(3) 新潟県の事例 13:50～14:00

新潟県農業総合研究所 作物研究センター栽培科 佐藤 徹 氏（仮）

—休憩 14:00～14:05—

3) 商品開発の取組み	14:05～14:45
(1) 宮城県における「夏黄金」のピザへの利用について	14:05～14:15 株式会社小川製粉 小川 祐史 氏
(2) 新潟県における「夏黄金」のパンへの利用について	14:15～14:25 丸栄製粉株式会社 大谷 勝男 氏
(3) 福島県における「夏黄金」のラーメンへの利用について	14:25～14:35 喜多方商工会議所 企業課 佐藤 慎之介 氏
(4) 福井県、石川県における「夏黄金」への期待	14:35～14:45 金沢製粉株式会社 寺田 将絢 氏
3. 意見交換 「夏黄金」の新たな食品への利用拡大に向けて	14:45～15:00
4. 閉会	15:00

注) プログラムの内容は変更されることがあります。予めご了承下さい。

申込方法等

- ・当日までに、下記の申込フォーム（ズームのURL）からお申し込みください。

URL : https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_n13gZr7-TTqMAulxOFEoHA

問い合わせ先

東北地域農林水産・食品ハイテク研究会 事務局（藤井）
〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平4 東北農業研究センター内
TEL : 080-2806-9926 FAX : 019-641-7794
E-mail : tohoku-hightech@kej.biglobe.ne.jp（ご使用時は、@を1ヶ削除願います。）

- ・本セミナーは、農林水産省が実施する「知」の集積による産学連携支援委託事業により行われるものです。