

トピック

【農業ガイド1250号】「みのりのちから」指定 パン用小麦、産地品種銘柄に

2020年4月25日

パンや中華麺用の小麦「みのりのちから」が、農水省に北海道の産地品種銘柄として指定された。これにより生産者が栽培した場合は、経営所得安定対策に基づく交付金が与えられ、普及拡大が期待されている。

「みのりのちから」は「ゆめちから」と「きたほなみ」を交配して育成された超強力な品種。北海道農業研究センターが開発した。2014年に品種登録、産地品種銘柄への指定は3月末。

国産のパン用小麦の需要は底堅く、さらなる生産量の増加が求められている。「みのりのちから」は山本忠信商店（音更町）の小麦契約栽培農家で17～19年に試験を実施し、「ゆめちから」より10%ほど増収することがわかった。昨年、十勝でも発生した縮病の耐病性に優れ、普及が期待されている。

小麦は成熟期前後に雨に当たると穂発芽し、品質が低下する。穂発芽の耐性は「ゆめちから」並みだが「きたほなみ」より弱いいため、栽培適地の選定や適期の収穫が重要となる。今年秋には、十勝管内を中心に50ヘクタールの作付けを見込んでいる。



産地品種銘柄に指定された
「みのりのちから」（農研機構提供）

小豆、よりおいしく 共同プロジェクト発足 十勝大福・折笠農場 2020年6月10日

和菓子製造の十勝大福本舗（幕別町、駒野裕二社長）と折笠農場（同、折笠健代表）が、おいしい餡（あん）にするための小豆の栽培方法や品種を共同で考える「とちかちゆめあずきプロジェクト」をスタートさせた。9日、町軍岡の畑で小豆の種まき作業を行った。

栽培するのは、普通小豆のエリモショウズ、きたろまん、きたのおとめ、白小豆のきたほたる。エリモショウズの一部は有機栽培を行う。

栽培面積は合計0.4ヘクタール。収穫後は品種や栽培方法ごとに同じレシピで製餡し、広い年代に食べてもらう味覚評価を実施。有機栽培と一般栽培の比較など、消費者が求めるおいしい小豆がどのようなものかを探る。

9日は播種（はしゅ）作業を行い、十勝大福本舗から磯部享営業本部事業開発部次長らが参加。今後の除草作業などには同社社員も参加する。

磯部次長は「おいしい小豆を追求していくとともに、生産現場への理解も深まれば」と期待。折笠代表は「さらに選ばれて、よりおいしい小豆を作っていきたい」と述べた。



折笠農場で行われた小豆の種まき作業

豆の町に新ブランド和牛 豆で育った「びーんずびーふ」 本別・小笠原牧場

2020年7月8日

【本別】町仙美里の小笠原牧場（小笠原徹代表）は、豆の町本別をアピールする新ブランド牛「ほんべつ和牛 Beans Beef（びーんずびーふ）」の販売を7月から始めた。

町内の菓子店や食品加工施設などから小豆や花豆、トウモロコシの皮など、豆類を使った食品製造時の副産物を提供

してもらい、同牧場で乾燥後、飼料に混ぜて与え肥育した牛をブランド牛として提供する。