

北海道ブランド

小麦



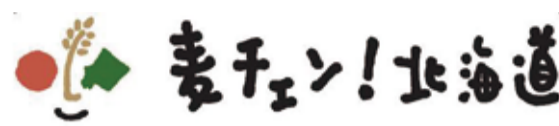
北海道産小麦は、全国の約7割を生産し、 全国一の生産量を誇っています。



北海道産小麦に 熱いまなざし

「きたほなみ」「春よ恋」「ゆめちから」どれを取っても、多くの実需者から高い評価をいただいております。

地産地消の推進や付加価値の向上を目指し、生産者や流通・加工業者、消費者の皆様と一体となって、輸入小麦から道産小麦への利用転換を図る「麦チェン!」運動に取り組んでいるところです。



笑顔のみなもと!どさんこむぎ

種類	品種(系統)名	作付面積
秋まき	きたもえ	394ha
	きたほなみ	92,529ha
	キタノカオリ	2,000ha
	ゆめちから	12,543ha
春まき	ハルユタカ	1,036ha
	春よ恋	12,700ha
	はるきらり	2,164ha

【北海道で生産される小麦の主な品種と作付面積】
資料:北海道農政部調べ(平成27年産)

北海道産小麦の品種とその特長は?



小麦粉は、たんぱく質の含有量などによって薄力、中力、準強力、強力、超強力に分類され、その特性に応じてパン、めん、菓子など様々な用途に使い分けられます。北海道では、この小麦特性に応じて多様な品種が作付けされています。

種まきのタイミングに応じて「春まき小麦」と「秋まき小麦」に分けられますが、人気の高いパンや中華麺向け種は、春まき小麦「春よ恋」や秋まき小麦「ゆめちから」等の作付面積が拡大傾向にあります



■主な道産小麦品種の特性

春まき小麦	春よ恋	製パン性が優れ実需者からは単品でパンができる国産品種として高く評価されている。
	ハルユタカ	面積は減少したが知名度の高いパン用品種であり、初冬播き栽培の適性が優れている。
秋まき小麦	キタノカオリ	収量が不安定で作付地域は限定されているが、一定の需要があり製パン性も高い。
	ゆめちから	病害に対して強い抵抗性を持ちタンパク質含有量が高く、中力小麦粉とブレンドすることで優れた製パン性を持つ品種。
	きたほなみ	道内の作付面積が最も多い日本めん用品種であり、多収で製めん適性が優れている。

■小麦粉の種類・用途・道産小麦の品種

粉の種類	薄力粉	中力粉	準強力粉	強力粉	超強力粉
用途	スポンジケーキ、クッキー、洋菓子	うどん	フランスパン、ロールパン、中華麺、ギョーザの皮	食パン	乾燥パスタ、マカロニ
道産小麦の品種		[秋まき小麦] きたほなみ、きたもえ	[春まき小麦] 春よ恋、ハルユタカ、はるきらり	[秋まき小麦] キタノカオリ	[秋まき小麦] ゆめちから

日本のパンづくり文化を変える! を、秘めた北海道産小麦



春よ恋 [春まき小麦]

タンパク値/約12.5% 強力粉

ボリューム感のある食パンを焼きたいという方には、この小麦粉をお勧めします。「はるゆたか」の後継種と謳うだけあり、味や香りも良く、美味しいパンに焼きあがります。

●パンにすると

タンパク量が多いのでグルテンが強く、吸水性に優れ、ふっくらとしたボリュームのあるパンに仕上がります。菓子パンから食パン、ハード系まで幅広く使える小麦です。

●味・食感など

しっとりして、モチモチとした食感です。



きたほなみ [秋まき小麦]

タンパク値/約9.8% 中力粉

ホクシンの後継品種で、ゆでうどんの色がきれいで、評価は「ASW」に近い。うどんの食感も「ホクシン」並みに高い評価で道産小麦の良い点を併せ持っています。北海道の秋まき小麦の作付面積の約90%を占める。

●パンにすると

強力粉や超強力粉とブレンドすると、軽さや柔らかさが出て重宝する。焼き上がりのクラストはパリッと仕上がる。

●味・食感など

味は淡泊で、パンの他にはケーキやクッキーなどのお菓子にも向いている。



ゆめちから [秋まき小麦]

タンパク値/約13.5% 超強力粉

タンパク質含有量が高く、質が強いという特徴を持ちます。単独使用のほか、中力粉とブレンドすることで優れた製パン性を示します。外国産小麦にひけをとらない膨らみに仕上がる。

●パンにすると

「ゆめちから」のパンは老化が遅い。

●味・食感など

食感強い弾力があり風味は薄い。