

平成29年度

国内産麦利用拡大推進事業

成果報告書

一般社団法人 全国米麦改良協会

## 目 次

製 粉 協 会 . . . . .	1 頁
協同組合全国製粉協議会 . . . . .	3 頁
全国精麦工業協同組合連合会 . . . . .	4 頁
全国麦茶工業協同組合 . . . . .	6 頁
北海道産みんなの地麦推進協議会 . . . . .	8 頁
美瑛カレーうどん研究会 . . . . .	10 頁
北海道小麦キャンプ実行委員会 . . . . .	12 頁
オホーツク機能性大麦推進協議会 . . . . .	14 頁
全国農業協同組合連合会栃木県本部 . . . . .	16 頁
麦わらぼうしの会 . . . . .	17 頁
群馬県製麺工業協同組合 . . . . .	18 頁
熊谷小麦産業クラスター研究会 . . . . .	20 頁
山梨県パン協同組合 . . . . .	21 頁
長野県製粉協会 . . . . .	23 頁
愛知県製粉協会 . . . . .	25 頁
中部製粉工業協同組合 . . . . .	26 頁
大阪府製粉協会 . . . . .	26 頁
福岡製粉倶楽部 . . . . .	27 頁
福岡県産小麦振興会 . . . . .	29 頁
玖珠町大麦プロジェクト研究会 . . . . .	31 頁

採択決定額	10,000,000円																																										
交付額	9,969,000円																																										
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業																																										
事業目的	国内産小麦の利用拡大に当たり、それを原料とした商品の購入・利用だけではなく、「もっと、家庭の食卓の中で、国内産小麦に触れる場を創造していく」というテーマの下で、全国各地の料理教室ネットワークを活用して「日本全国！和麦 cooking 教室リレー」を開催しました。特に本年は、日本全国に一層の地域小麦愛を伝達できるよう国内産小麦の実体験の場を拡大することとして事業を展開しました。																																										
事業概要	国内産小麦の需要拡大を目的に、家庭の食卓の中で、国内産小麦に触れる場をもっと創造することを目指し、料理好きの女性を中心ターゲットとして、日本全国の料理教室と連携して「日本全国！和麦 cooking 教室リレー」を6地域で地元県産小麦を使用して展開しました。また、料理スタジオ「HAPPY COOKING」とタイアップして特別レッスンも実施するとともに、Facebook コミュニティ「和麦 LABO」を活用した国内産小麦の情報の受発信と拡散を図りました。																																										
事業の成果	<p>1. 日本全国！和麦 cooking 教室リレーは、29年9月から30年3月の7ヶ月間にわたり6地域の地粉を使って開催しました。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>開催月</th> <th>使用地粉</th> <th>料理</th> <th>参加者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>29年9月</td> <td>栃木:ゆめかおり</td> <td>ホー de 湯種 塩バターパン</td> <td>57名 10教室</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>鳥取:ミナカリ・銀河のちから</td> <td>すいとん</td> <td>191名 20教室</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>佐賀:シロガネ・チコイバミ</td> <td>ダッチベイビー</td> <td>49名 9教室</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>岩手:ナブコギ・ゆきはるか</td> <td>春餅(フンボン)</td> <td>45名 6教室</td> </tr> <tr> <td>30年1月</td> <td>香川:さぬきの夢</td> <td>讃岐うどん</td> <td>92名 8教室</td> </tr> <tr> <td>2月 ~3月</td> <td>京都:ミナカリ</td> <td>コッペパン</td> <td>49名 17教室</td> </tr> </tbody> </table> <p>※それぞれの料理教室で1ヶ月間開催。</p> <p>2. 和麦アンバサダーの育成を目的に、和麦の上級スペシャリスト「プロの和麦シェフ」を講師に呼び、専門的な和麦レッスンを3回開催しました。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>開催日</th> <th>講師シェフ</th> <th>作品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1月23日</td> <td>パスタ工房あまの 猪野由紀恵氏</td> <td>埼玉「ハマテン」:クリアッセルほか</td> </tr> <tr> <td>1月24日</td> <td>Pizzamesse 清水真氏</td> <td>埼玉「ハマテン」:ピッツァマルゲリータ</td> </tr> <tr> <td>2月15日</td> <td>エルヴェグイ 吉川成輝氏</td> <td>愛知「きぬあかり」:里芋ソフト</td> </tr> </tbody> </table>			開催月	使用地粉	料理	参加者数	29年9月	栃木:ゆめかおり	ホー de 湯種 塩バターパン	57名 10教室	10月	鳥取:ミナカリ・銀河のちから	すいとん	191名 20教室	11月	佐賀:シロガネ・チコイバミ	ダッチベイビー	49名 9教室	12月	岩手:ナブコギ・ゆきはるか	春餅(フンボン)	45名 6教室	30年1月	香川:さぬきの夢	讃岐うどん	92名 8教室	2月 ~3月	京都:ミナカリ	コッペパン	49名 17教室	開催日	講師シェフ	作品	1月23日	パスタ工房あまの 猪野由紀恵氏	埼玉「ハマテン」:クリアッセルほか	1月24日	Pizzamesse 清水真氏	埼玉「ハマテン」:ピッツァマルゲリータ	2月15日	エルヴェグイ 吉川成輝氏	愛知「きぬあかり」:里芋ソフト
開催月	使用地粉	料理	参加者数																																								
29年9月	栃木:ゆめかおり	ホー de 湯種 塩バターパン	57名 10教室																																								
10月	鳥取:ミナカリ・銀河のちから	すいとん	191名 20教室																																								
11月	佐賀:シロガネ・チコイバミ	ダッチベイビー	49名 9教室																																								
12月	岩手:ナブコギ・ゆきはるか	春餅(フンボン)	45名 6教室																																								
30年1月	香川:さぬきの夢	讃岐うどん	92名 8教室																																								
2月 ~3月	京都:ミナカリ	コッペパン	49名 17教室																																								
開催日	講師シェフ	作品																																									
1月23日	パスタ工房あまの 猪野由紀恵氏	埼玉「ハマテン」:クリアッセルほか																																									
1月24日	Pizzamesse 清水真氏	埼玉「ハマテン」:ピッツァマルゲリータ																																									
2月15日	エルヴェグイ 吉川成輝氏	愛知「きぬあかり」:里芋ソフト																																									

3. パンをテーマにした漫画「聖樹のパン」と料理スタジオ「HAPPY COOKING」がタイアップして漫画を監修する著名シェフを講師に招き、パン作りレッスンを開催しました。

開催月	講師シェフ	料理	参加者数
30年2月	横浜市「のり蔵」 安部茂憲氏	シナモンロール ルヴァン	20名
	横浜市「ボンヴィボン」 児玉圭介氏	ロデブ パン・ド・ミ・レーズン	16名

4. 和麦 Cooking 教室リレー、和麦アンバサダー育成及び「聖樹のパン」タイアップ企画を通じた全レッスン回数は、延べ76教室となり、参加者数も546名となり前年度425名を約3割上回り、国内産小麦の実体験の場を拡大させることができました。こうした取組を通じて、国産小麦のネットワークが拡大・強化され、さらに国内産小麦の需要拡大につながっているところです。

東京都千代田区神田松永町16  
協同組合 全国製粉協議会

採択決定額	10,000,000円
交付額	10,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	PR活動の目的は、〈国産小麦を知ってもらう〉から〈食べてもらう・買ってもらう〉段階にステップアップし、国産小麦と消費者の距離を縮め、できるだけ多くの消費者に国産小麦を食べてもらう・買ってもらう機会を作ることを狙いとし、「ランチパスポート」と全面タイアップし、間接的にではなく、消費者を国産小麦を使っているリアル店舗（うどん店、ラーメン店、パスタ店、ピザ店、パン屋、菓子等）に直接誘導し、国産小麦を実際に食べる体験を促すことを目的としました。
事業概要	昨年度の埼玉県、愛知県、福岡県の3県8エリアに続き、本年度は、大阪府（3エリア）、京都府（1エリア）奈良県（1エリア）兵庫県（2エリア）滋賀県（1エリア）の5府県（8エリア）のランチパスポートで「国産小麦が食べられるお店特集」を組み、国産小麦を使ったお得なランチメニューでお店への誘導を図りました。
事業の成果	<p>1. PR効果としては、5府県（8エリア）のランチパスポートの発行部数合計は95,000部（大阪36,000部、京都12,000部、奈良県15,000部、兵庫県22,000部、滋賀県10,000部）。国産小麦特集面で紹介した国産小麦が食べられる店舗数は、115店舗、来店客数の合計は48,033人に上りました。</p> <p>2. 実際にお店に来て国産小麦を食体験したお客様が、写真投稿キャンペーンに応募されたり、自らのSNSで発信したり口コミで周辺に情報を伝えたりすることを考えると、情報拡散は来店者をはるかに凌ぐものと思われれます。PR効果的にも、来店客数（国産小麦の実食体験者数）的にも、満足出来る効果が上がったものと評価します。</p>



採択決定額	10,000,000円												
交付額	10,000,000円												
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業												
事業目的	「給食と教育分野での普及」「国内産大麦・はだか麦の輸出促進」「粉食、シリアル食の普及」の3つを事業の柱として国内産大麦・はだか麦の利用拡大を図ることとします。												
事業概要	<p>1. 給食と教育分野での普及促進</p> <p>① 保育園・幼稚園の栄養士・調理師向けに、私立保育園連盟発行の機関紙でリーフレットを保育園・幼稚園 10,200 園に配布。② 小学校の栄養士・調理師を対象とした大麦の健康講座と調理実習を実施。③ 栄養士を養成する大学の公開・学内講座において学生向け大麦セミナーを開催。④ 一般消費者層への教育と普及として、イベント等に参加して、パネル・製品展示、冊子配布、サンプリング等を実施。東京ガス主催の料理教室に協賛して、大麦の魅力を伝える料理教室を開催。</p> <p>2. 国内産大麦・はだか麦の輸出促進</p> <p>輸出促進等で活用するため中国語版大麦PR冊子を制作し、関係工場等に配布。</p> <p>3. 粉食、シリアル食の普及</p> <p>Facebook、ホームページでの粉食、シリアル食の紹介・普及。</p> <p>4. 小学生等を対象としたPR</p> <p>小学校高学年向け食育副読本「大麦のはなし」5万部を全国の小学校、栄養士協議会に配布。大麦レシピコンクールの実施。</p>												
事業の成果	<p>1. 小学校の栄養士等を対象とした講演会と調理実習では、学校給食に直ぐ活用可能な大麦レシピを提案し、参加者が実際に調理・試食を通じて大麦の使い勝手・味・食感を体感することができました。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>開催日</th> <th>開催地</th> <th>参加者</th> <th>内 容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>29. 11. 25</td> <td>大阪府</td> <td>4名</td> <td>講演（大麦の健康パワー）と</td> </tr> <tr> <td>30. 2. 17</td> <td>東京都</td> <td>12名</td> <td>調理実習</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. 大麦給食情報の会員制交流サイト「オルジュ・フレンズ」のリーフレットを私立保育園連盟が発行の機関紙に入れ込んで10,200園に配布し、会員の拡大を図ったところ、約100人の会員増がありました。</p> <p>3. 大学・短大等で栄養士を目指す学生を対象とした講座「大麦セ</p>	開催日	開催地	参加者	内 容	29. 11. 25	大阪府	4名	講演（大麦の健康パワー）と	30. 2. 17	東京都	12名	調理実習
開催日	開催地	参加者	内 容										
29. 11. 25	大阪府	4名	講演（大麦の健康パワー）と										
30. 2. 17	東京都	12名	調理実習										

セミナー」を開催しました。

開催日	開催場所	参加者	講演内容
29. 11. 10	静岡県：東海大学短期大学部	96名	大麦の健康効果 β-グルテンの効用
30. 1. 18	北海道：名寄市立大学	45名	大麦の健康パワー

また、調理実習用押麦を2大学（昭和女子大・名寄市立大学）に配布しました。

4. 食育推進全国大会及び食育フェアに参加し、大麦の魅力を来場者にPRしました。

開催日	開催場所	PR内容
29. 6. 30 ～7. 1	ジップアリーナ岡山（岡山市）	パネル製品の展示、冊子配布、大麦キャラクター看板の展示、サンプル、クイズ
29. 11. 11 ～12	代々木公園ケヤキ並木通り（東京都）	

店頭であまり見ることのない地方の製品のほか大麦麺・シリアル等の展示を行い、大麦製品のバリエーションの多さも知ってもらう良い機会となりました。

5. 東京ガスが主催する料理教室で「大麦を使った優しい家庭料理教室」では、参加者一人一人に実際の大麦製品の魅力を知っていただくことができました。

開催日：29. 6. 17 10:30-11:30、13:30-14:30（16名）  
開催場所：東邦ハウジング住まいの展示場（東京都大田区）

6. 海外での展示会等に参加する会員企業が多くなってきており、昨年度の制作の英語版に続き中国語版の大麦PR冊子を5,000部制作し配布しました。



7. 小学生高学年を対象にした副読本「大麦のはなし」を50,000部作成し、全国の小学校及び栄養士協議会へ配布しました。

また、20ヶ所の小学校や共同調理場に大麦のサンプルを提供し今後の活用を促しました。



東京都千代田区神田須田町 1-12-9  
全国麦茶工業協同組合

採択決定額	10,000,000円
交付額	10,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	麦茶は、夏の飲み物だけでなく冬も飲む「季節差のない飲物」としての地位を確立し、通年飲料の定着化を図り「麦茶の消費の底上げ」と「国内産麦の生産拡大」を目指すこととした麦茶のPRキャンペーンを行い、麦茶の需要拡大により国内産麦の需要拡大を図っていきます。
事業概要	<p>1. 「夏の水分補給は麦茶が一番」キャンペーン</p> <p>「麦茶の日」である6月1日を中心にマスメディアと連携して、「麦茶の良さ、効果・効用」をアピールする「麦茶の日キャンペーン」を全国各地で実施しました。</p> <p>(1) 中央キャンペーンとして6月4日(日)、東京有楽町駅前広場でキッチンカーでの麦茶焙煎パフォーマンス、落語家による創作落語、麦茶の試飲、サンプル配布(1,800本)等を実施しました。事前に新聞・ラジオを通じて「6月1日は麦茶の日」のPR広告とイベント開催告知を行った効果もあり約3,000人の集客がありました。また、当日は、ラジオ番組の生中継コーナーに副理事長が登場して、麦茶のPRを行いました。</p> <p>(2) 地方キャンペーンとして5月20日から6月1日にかけて御前崎市・名古屋市・大阪市・徳島市・久留米市の5都市で麦茶のPRに取り組みました。各会場では、麦茶の効果効用や新しい飲み方を提案するパンフレットの配布、麦茶製品の展示、マスコットキャラクター麦ティちゃんのパフォーマンスのほか無償配布(1,500~3,000本 合計13,400本)を行いました。</p> <p>2. 保育園・園児の母親等に対する麦茶の啓蒙</p> <p>保育園向け情報誌「すくすく通信」(全国1,200ヶ所15万部発行)に麦茶の啓蒙記事を掲載しました。併せて、園児が麦茶に親しみ、息の長い麦茶ファンになってもらおうと1,500ケースを無償配布し、麦茶を飲む習慣の醸成に取り組みました。</p> <p>3. 「いつでもどこでもいつもの麦茶、ホットもおいしいよ」キャンペーン事業として11月10日(土)、12日(日)東京の日比谷公園で開催された「農業と子供の元気がニッポンを元気にする」として、都会の子供たちに元気な日本農業を発信するイベント</p>



	<p>「ファーマーズ&amp;キッズフェスタ 2017」（来場者約 6 万人）に参加し、組合員企業の協力を得て、PR パネルの展示、ホット麦茶・麦茶オレの試飲（約 3,500 杯）並びに麦茶製品の配布による麦茶 PR と麦茶に対するアンケートを実施しました。</p> <p>4. 雑誌広告の掲載</p> <p>幅広い女性層に人気のある情報誌「オレンジページ」「レタスクラブ」2月号～2月号（それぞれ3回ずつ）に「ノンカフェイン・ノンカロリー・食物繊維たっぷり・抗酸化作用も」をテーマとした広告を掲載するとともに、記事をポスターにして各組合員に配布して一体的な取組を行いました。</p>																
事業の成果	<p>1. 「麦茶の日」キャンペーンについては、ラジオ・新聞で事前告知を行ったことや当日はラジオ番組の生中継が入ったことから大きな拡散効果がありました。特にキッチンカーによる焙煎模擬や三遊亭金朝の落語パフォーマンスには、足を止めて参加する家族連れや若者が多くあり大盛況のイベントとなりました。</p> <p>2. ファーマーズ&amp;キッズフェスタ 2017 の会場で来場者約 360 人にアンケート実施しました。</p> <table border="1" data-bbox="512 1077 1254 1469"> <thead> <tr> <th colspan="2">Q あなたが麦茶の魅力として最も大きく感じることは</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ノンカフェインなので子供にも安心</td> <td>26.6%</td> </tr> <tr> <td>ノンカロリーなので健康によい</td> <td>26.1%</td> </tr> <tr> <td>手軽に作れる</td> <td>15.0%</td> </tr> <tr> <td>価格が安い</td> <td>12.1%</td> </tr> <tr> <td>冷めたくて(常温)飲みやすい</td> <td>11.6%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>8.6%</td> </tr> <tr> <td>計（複数回答あり）</td> <td>100.0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>この結果から、麦茶の健康機能については、一定の認知がされているところですが、同じアンケートで、ほぼ毎日麦茶を飲むという人の割合が春から夏にかけては約 8 割あるのに対し、秋から冬にかけては、その割合が 5 割程度であることから、引き続き季節性のない通年飲料としての麦茶の PR が必要と考えます。</p> <p>なお、こうした取組みの効果もあって麦茶の人气が高まってきており、組合員の原料手当も旺盛で 29 年産の麦茶原料の手当が 7.2 万トンを超える見込みであり、ここ数年 7 万トンの大台を維持する見込みとなっています。</p>	Q あなたが麦茶の魅力として最も大きく感じることは		ノンカフェインなので子供にも安心	26.6%	ノンカロリーなので健康によい	26.1%	手軽に作れる	15.0%	価格が安い	12.1%	冷めたくて(常温)飲みやすい	11.6%	その他	8.6%	計（複数回答あり）	100.0%
Q あなたが麦茶の魅力として最も大きく感じることは																	
ノンカフェインなので子供にも安心	26.6%																
ノンカロリーなので健康によい	26.1%																
手軽に作れる	15.0%																
価格が安い	12.1%																
冷めたくて(常温)飲みやすい	11.6%																
その他	8.6%																
計（複数回答あり）	100.0%																

北海道札幌市中央区南1条西5丁目7  
北海道産みんなの地麦推進協議会

採択決定額	5,000,000円																						
交付額	4,974,000円																						
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業																						
事業目的	北海道産小麦を通じて実需者を中心としたネットワークを構築し、実需者が北海道産小麦に関心を持ち、積極的に取り入れたり、試す動機づくりをすすめる、札幌圏での地麦普及事業の取り組みを北海道全体に拡大普及させるとともに、道外の高ロイヤリティユーザーに対するコミュニケーションづくりを図っていきます。																						
事業概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調査事業～道内の主要小麦産地との取組を学ぶための見学会等の実施。</li> <li>2. 実需者講習会～製パン業者等を対象とした講習会の開催。</li> <li>3. 小学生を対象とした親子食育プログラムの実施。</li> <li>4. イベントに出店して北海道産小麦を使用したタパスの提供。</li> <li>5. 上記取組のWebサイト、情報紙への広告掲載によるPR活動。</li> </ol>																						
事業の成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平成29年7月開催の「美瑛の丘親子麦刈り体験」に参加して現地調査を実施しました。同町の状況については、①「美しい村連合」選定要因ともなった国内有数の丘の風景が小麦畑であることを活かし、農業食育とツーリズムを兼ね備えたコンテンツの有効活用を行う、②地域に実需者が複数いることを活かし「北海道〇〇産小麦」としての付加価値を高め知名度・利用率を上げること、などが今後重要であり、実際に2018年度の地場小麦活用の協議会設立が見込まれます。(6月発足)</li> <li>2. 道内2ヶ所、道外1ヶ所で実需者向けの勉強会・講習会を開催しました。</li> </ol> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">実施月日</th> <th style="text-align: center;">実施場所</th> <th style="text-align: center;">参加人員</th> <th style="text-align: center;">内 容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10月13日</td> <td style="text-align: center;">北見市</td> <td style="text-align: center;">12人</td> <td style="text-align: center;">モン・トルゾール小川尚子氏による講習会</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11月20日</td> <td style="text-align: center;">江別市</td> <td style="text-align: center;">12人</td> <td style="text-align: center;">江別市商工会議所等との勉強会</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11月28日</td> <td style="text-align: center;">札幌市</td> <td style="text-align: center;">11人</td> <td style="text-align: center;">スペルト小麦を使った試作品の検討会</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11月15日</td> <td style="text-align: center;">戸田市</td> <td style="text-align: center;">29名</td> <td style="text-align: center;">ツopp伊原靖友氏による講習会</td> </tr> </tbody> </table> <p>①勉強会では、「実需が求める情報が手に入りにくい」「農家との交流は初めて。話し合いが出来てよかった」など地元産小麦の生産振興・活用等についての有意義な意見交換ができました。</p> <p>②スペルト小麦の講習会では、この小麦独特の食感の魅力を活かす、またドイツ産イタリア産スペルトとの経験的比較など、経験</p>			実施月日	実施場所	参加人員	内 容	10月13日	北見市	12人	モン・トルゾール小川尚子氏による講習会	11月20日	江別市	12人	江別市商工会議所等との勉強会	11月28日	札幌市	11人	スペルト小麦を使った試作品の検討会	11月15日	戸田市	29名	ツopp伊原靖友氏による講習会
実施月日	実施場所	参加人員	内 容																				
10月13日	北見市	12人	モン・トルゾール小川尚子氏による講習会																				
11月20日	江別市	12人	江別市商工会議所等との勉強会																				
11月28日	札幌市	11人	スペルト小麦を使った試作品の検討会																				
11月15日	戸田市	29名	ツopp伊原靖友氏による講習会																				

豊富で多彩な実需者が情報共有し、関心の深さを直接生産者に伝えることができました。

③生産地の情報をしっかりと知ること、製品ストーリーが強化できること、製品の価値を消費者に明確に伝えられることが紹介されました。

3. 食育プログラムでは、親子でパンやピザづくりを行いながら、道産麦についての学習を行いました。小麦畑は見ていても、実際に地域の小麦でパンを作った経験がない方も多く「有意義なプログラムであり定例化して欲しい」との要望がありました。

4. みんなの地麦キャンペーン企画は、札幌市大通公園で開催された「さっぽろオータムフェスト2017」(9月23日～9月25日)において「地麦 days!」と銘打ち、北海道産小麦を使用したタパス(おつまみ)を提供しました。結果、多くの来場者に北海道産小麦のパンやパスタを美食して頂く機会を提供することができました。

提供したメニュー(1皿500円)	提供店舗
10種類のスパイスを使ったカレー&北海道地麦のパン	バルコ札幌
仔牛のマルゴ風煮込み北海道産小麦のコロンのパン	ブラスリー コロン
トリッパのトマト煮 北海道産小麦を使ったバケットを添えて	ゴンチッカ
北海道産小麦使用のイブ鹿肉のラザニア	バルコ札幌

5. 今回、実需者向けの講習会を道外(埼玉県)で開催したところ、新潟、仙台、沖縄からの参加も含め30名余りが参加されました。今回の講習会について、参加者からは、製パン技術を深く理解するためにも国産小麦のバラエティや選び方、小麦栽培の説明などの評価が高く「類のない内容である」とのコメントが多く、非常に興味を持ってもらう事が出来たと感じています。事後アンケートから、参加者の多くは、麦畑や麦の穂を実際に見る経験がないことがわかりました。日本の小麦を支える北海道の小麦農家が青い苗を手に語り、参加者が品種別の麦粒にふれるなど、充実した講習会になりました。また、今回、湘南小麦プロジェクトのプレイヤーも参加されるなど、異なる地域の地麦の取り組みについて応報交換の場にもなりました。

北海道上川郡美瑛町本町 1-2-4  
美瑛カレーうどん研究会

採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	「地産地消」をベースに置きながら「小麦」（「食」「農」）と「観光」「教育」「アート」などの分野とのクロス・連携によって道産小麦の価値を開発している先進的な取り組みをPRし、未来を見据えた北海道産小麦の利用促進を目指します。
事業概要	未来を視野に置いた道産小麦に関わる新しい挑戦をしているキーマンの取り組みをラジオ媒体（FM北海道）を通して広く道民に伝えるミニ番組「北海道麦未来」（10/6～12/29 全13回）を放送しました。
事業の成果	<p>「小麦」と「観光」、「教育」、「アート」などの異分野とのクロスにより道産小麦の価値を開発している先進的取り組みを番組を通じて紹介し、地産地消や道産小麦の更なる利用促進を呼び掛けることができました。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 丘のまちびえい活性協議会、美瑛カレーうどん研究会がそれぞれ美瑛町における「小麦」をテーマにした新たな商品開発や活動の取組を紹介すると共に、美瑛町在住の映像作家からは、美しい景観の中で育っていく小麦の播種から収穫まで農業者の営みを含めたDVD制作への思いを語っていただき、美瑛町の小麦の「魅力」を紹介することができました。</li> <li>2. 生産者減少を少しでも食い止めようと農業生産法人を立ち上げた(有)興農社から麺類の開発販売について、また「赤麦を守る会」からは「食べる麦」から「見る麦」への価値転換による加工品の開発についてなど、新たな取り組みについて紹介することができました。</li> <li>3. 美瑛産小麦にこだわったパンやスイーツを販売するラ・テールによる美瑛産小麦を取り入れた新しいライフスタイルの提案や札幌のアトリエタブリエ主宰の森本氏からはいろいろな北海道産小麦の特色などの紹介を通して北海道産小麦の魅力を伝えてきました。</li> <li>4. 敷島製パンからは、産官学・小麦生産農家・製粉会社と共同で開発した北海道産小麦ゆめちからを使った「超熟食パン」の製品化やJA道央運営の野菜直売所とのコラボ施設となる「ゆめ</li> </ol>

ちからテラス」の開設などの取組について、また地元のラーメン屋さんからは、北海道産小麦のラーメンで海外出店する気概を語ってもらいました。

5. 高校生による創作パンづくりコンテスト「パン甲子園 2017 in いわみざわ」の様子を紹介してきました。第5回となる今年のコンテストには、全道から16校の応募があり、書類選考により5校に絞って本選を実施されました。グランプリを獲得した三笠高校は5年連続のグランプリ獲得となりました。このコンテストに応募のあったレシピを基に商品化されたものもあり、三笠高校も道内だけでなく東京都板橋区の大山商店街や東京駅などでパンなどを販売し北海道小麦のPRに取り組みました。こうした活動の様子をコンテスト実行委員会の山本さんからラジオを通して紹介してもらいました。

6. 平成21年から「麦チェン事業(\*)」によって「北海道小麦の価値づくり」を牽引してきている北海道庁農政部の野口氏からは、当初2割程度だった麦チェン率が5割程度まで伸びてきているとの報告と、道外の大手企業でも北海道産小麦の使用が拡大している状況であり、今後も「麦チェン事業」を推進していきたいとの抱負を紹介していただきました。

(\*)麦チェン事業とは、道内で加工したり消費する小麦を輸入小麦から北海道産小麦にチェンジしていこうという取組

この番組を通じて延べ146万人（推定聴取者数112,640人/回）の大変多くの方々に道産小麦の魅力を伝えることが出来たと自負しています。

※番組は、「FM北海道」のホームページで各回放送概要を紹介するとともに、ポッドキャスト配信も行い、情報発信力を強化しています。

採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	北海道十勝産小麦の普及拡大とブランド化の推進。地域の製菓製パン技術の向上を目的とします。
事業概要	北海道の小麦生産地である十勝地域において全国各地の食に関わる人材が参加する小麦の祭典を行います。具体的には、①小麦体感バスツアー、②つくり手たちの交流会、③製菓製パン講習会、④講演会、⑤小麦畑の集い（交流会）を開催します。
事業の成果	<p>1. 北海道小麦キャンプ 2017 には、全国各地から 438 名（延べ参加者数 885 名）の参加者を集めて開催しました。これまで 8 年間に亘って継続的に開催してきましたが今回が過去最高の参加者となりました。</p> <p>2. 小麦体感バスツアーには、78 名が参加し、農研機構北海道農業研究センター、小麦生産者の圃場、製粉施設を見学しました。大阪から参加したベーカリーからは、社員研修として参加し、小麦粉になる前の麦を学ぶ貴重な体験が出来たとの感想を寄せていただきました。</p> <p>3. つくり手たちの交流会は、地元の小麦生産者と全国各地の製菓製パン業者 122 名がそれぞれツナギやコックコートなど普段小麦と向き合う格好で情報交換を行いました。また、製菓製パン講習会には約 200 名の参加者があり、講習の中では、これまで「北海道産小麦ではお菓子は作れない」と言われていたが、小麦粉の個性を理解することで食感や粉の味を際立たせるお菓子が作れるとの紹介や、小麦粉は様々な品種があり、組合せは無限大で、これまでのやり方や常識にとらわれないことも大事だとの話がありました。</p> <p>4. 「北海道産小麦菓子の過去と未来」と題した小麦パネルディスカッションでは、300 名を超える参加者が、北海道を代表するお菓子メーカーの代表者から各社とも外国産麦が主として使われていたお菓子の製造で、国産小麦への切り替えは簡単ではなかつ</p>



たが、新品種の登場や製粉技術の進歩で北海道産小麦を使用するに至った経緯やこれからの可能性についてなど貴重な話を聞くことができました。

また、お菓子は農産物加工業であり、菓子製造業者は川上を向き、生産者は川下を意識し、一緒になって美味しいお菓子を作っ  
て行きたい。そして、北海道から全国へ、全国から世界へと北海道の美味しい原材料をバックグラウンドとして広げていきたいと熱い思いが語られました。

5. 十勝産小麦と十勝産農産物のおいしさを食べて知ることをコンセプトとした小麦祭りを開催しました。製菓・製パン講習会の講師による薪で焼き上げたガトーピレネーや石窯焼きパンのほかピザ、ゆめちからやキタノカオリ等小麦品種別のバゲットの食べ比べなど盛りだくさんのメニューで小麦を食べて知る体験ができ、参加者に大変好評でした。



北海道網走市八坂196  
オホーツク機能性大麦推進協議会

採択決定額	5,000,000円
交付額	4,699,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	北海道オホーツクエリアの生産者も巻き込み、試食会、勉強会やレシピづくりなど体験を通じて、大麦の機能性の認知向上を図り、トライアルに留まらないリピートユーザーの育成を狙います。もって、国内産麦の生産・利用拡大に寄与いたします。
事業概要	<p><b>1. 生産農家、6次産業事業者向けワークショップ(大麦ツアー@東京)</b> 8月29日30日、大麦生産者及び6次産業事業者を対象とした大麦の機能性に関する勉強会、大麦料理の試食会、流通関係者等との大麦市場に関する勉強会及び市場視察等を行いました。</p> <p><b>2. 農大マルシェ「麦すび(大麦のおむすび)」試食イベント実施</b> 10月7日・8日開催の「東京農業大学生物産業学部オホーツクキャンパス 大収穫祭」(来場者13,000名)の「農大マルシェ」に出展し、地元産原料を使用した特製の鮭ゴマ麦すびを600個作成し配布しました。学生から地域に住む幅広い人達に対する大麦の機能性理解促進、利用促進に繋がりました。</p> <p><b>3. アル・ケッチャーノ奥田シェフによる大麦料理講演会&amp;ワークショップ</b> 3月21日網走市において、食に対する関心の高い飲食店関係者及び網走市食生活改善委員、料理教室主宰者等を対象に、山形伝統野菜を使ったイタリアンを提供することで有名なアル・ケッチャーノの奥田政行シェフによる講演会とワークショップを開催しました。ワークショップの料理教室では、奥田シェフオリジナルの大麦レシピの紹介がされました。</p>
事業の成果	<p>1. 「大麦ツアー@東京」では、オホーツクのプロデューサーが、感度の高い東京の市場視察を行い、様々な大麦メニューの試食を行うことにより、大麦を食す経験に極めて印象深い体験の場を醸成することとなり、大麦への期待、関心は高まり、積極的な大麦生産に向けたステップとなりました。また、参加した六次産業事業者は早速大麦を使用した商品開発に取り組み、3月に大麦を使用したうどん商品「北麦美人」が発売されました。なお、参加した生産者全員が今秋から大麦生産に取り組んでいます。</p> <p>2. 農大マルシェでの「麦すび」試食イベントでは、大麦の機能性を紹介するボードなど出展し、試食提供時間外にも大麦に関する質問を多く受けました。実際に「麦すび」を食した方からは、「普段食べているもち麦より美味しい」「体に良くて美味しいので、もっと作って欲しい」「もち麦の食感がいい」など、国産の大麦(もち性大麦)のニーズの高さを感じる意見を数多く</p>



いただいた。(アンケート実施：400枚回収/配布500枚)

3. 奥田政行シェフによる大麦料理講演会&ワークショップは、参加者からのイベント実施後評価も95%が満足したと回答しました。地域を食から元気にするヒントに溢れた講演により、「時間があつという間で、もっともっと話を聴きたかった」「もち麦のお料理はどれもとても美味しく、お米と合わせる以外にもこんなに多様にアレンジできることに驚いた」などの感想が寄せられました。参加者の中に大麦を食したことがない方が28%いましたが、全員が今後大麦を食生活に取り入れたいと回答しました。

ワークショップ(料理教室)に参加した34名は、実際に奥田シェフと一緒に料理を作る体験をしながら、参加することとなったため、「大麦是非取り入れたい」「もち麦の汎用性の高さに気づいた。オホーツクの産品として汎用したい」など、参加者全員がイベント実施後評価で「満足した」と回答しました。大麦を使ったレシピの多様性や、使い方に触れ、このワークショップ後、3軒の飲食店にて、大麦を使用したメニューが採用となりました。

奥田シェフ自身が驚くほど、美味しく、かつ健康に良いレシピができたため「もち麦ととろけるなすのミートソース」は、山形の奥田シェフのレストランの定番メニューとなりました。

イベントの内容は、北海道新聞、網走タイムズなどにも掲載され広くオホーツク産もち麦(国産大麦)のPRに繋がりました。イベントの集客時にfacebookページを作成、イベント実施後も実施報告を掲載したところ630名にリーチできました。



アル・カマカマール  
奥田シェフ × オホーツク産もち麦 × オホーツク産食材  
オホーツク発! 食からはじまる地域づくり  
オホーツク産もち麦と食材の消費拡大がいざなう健康な都市と未来

ここはオホーツクの大地から始まるよう! 国産もち麦ストーリー。新米産 奥田シェフのオホーツク産の良材もち麦。お米の代わりにもち麦を炊きこんで炊くだけで、もち麦の良さを味わうことができます。もち麦は、お米よりも消化しやすく、血糖値の上昇を抑える効果が期待されています。もち麦は、お米よりも消化しやすく、血糖値の上昇を抑える効果が期待されています。もち麦は、お米よりも消化しやすく、血糖値の上昇を抑える効果が期待されています。

奥田政行シェフ講演会  
テーマ「食からはじまる地域づくり」オホーツク産の良材もち麦をテーマに  
■日時：2018年3月22日(木) 11:00~13:00  
■会場：オホーツク産物産センター(オホーツク産物産センター)100号館  
網走市北之丸5丁目3番地  
■主催：オホーツク産物産センター  
■協賛：オホーツク産物産センター、奥田政行シェフ、オホーツク産物産センター  
■お問い合わせ：0167-22-1111  
オホーツク産物産センター  
http://www.ohtsuka.com/

Miche-ccano

奥田政行シェフ講演会&ワークショップの開催場所: 網走市北之丸5丁目3番地 TEL: 0167-22-1111



栃木県宇都宮市平出工業団地 9-25  
 全国農業協同組合連合会栃木県本部

採択決定額	1, 297, 000円
交付額	678, 000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	平成 21 年産から生産が始まった栃木県産小麦「ゆめかおり」を取り扱っているパン店において栃木県産「ゆめかおり」の認知度向上と消費拡大を目的としたクローズドキャンペーン活動を展開します。
事業概要	栃木県産パン用小麦「ゆめかおり」キャンペーンと題して、地元パン屋とタイアップして県産「ゆめかおり」を原料としたパンの購入者(500円以上)を対象にキャンペーン応募券付きチラシを配布し、抽選で栃木県産農畜産物を使用した景品(県産小麦 100%使用のうどんセットほか)をプレゼントするキャンペーンを 29 年 10 月から 11 月の 2 ヶ月間実施しました。
事業の成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本年度の「ゆめかおり」キャンペーンは、新規店舗 8 店舗を含む 44 店舗で実施してきました。キャンペーンへの応募総数は、7,299 件のとなりましたが、パンの原料である県産小麦「ゆめかおり」のパン店への供給実績は、前年度の 145%となり、継続した取組の成果であると考えます。</li> <li>2. このキャンペーンに参加しているパン店の店頭には、「栃木県産小麦ゆめかおりのパン焼けました」と書かれた登りを立て、一般消費者等へ県産小麦を PR してきました。</li> <li>3. キャンペーンの実施券には、パン購入者が自由に記入できるコメント欄を設け、県産小麦「ゆめかおり」に対する反応を書いても貰ったところ、「ゆめかおりのパンは、食感と風味がとても良い」、「パンがフワフワしている」、「ゆめかおりのファンになりました」など好評をいただきました。また、「このキャンペーンでゆめかおりを知ることが出来てよかった」とか「栃木県産の小麦のおいしさが全国に広がると良い」、「こうしたキャンペーンを通して、更に栃木県産小麦が普及していくといい」など今後へ期待する声を多く寄せられました。</li> </ol>

栃木県足利市福居町 819  
 麦わらぼうしの会

採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	栃木県産小麦の特徴・魅力を広くPRすることにより、関東の消費者及び実需者の購買行動を促進し、栃木県産小麦の更なる利用拡大を図ることを目的とします。
事業概要	<p>関東に広く聴取者を持つ「ニッポン放送」で、栃木県産小麦をPRするミニ番組、<b>麦わらぼうしの会 Presents「デリシャス！とち麦ガール小麦パラダイス」</b>を放送。</p> <p>① 番組概要：「とち麦ガール」が「とち麦」を使った美味しいグルメを番組に差入れ、番組パーソナリティと楽しくトークを展開するミニ番組。</p> <p>② 放送日時：平成29年10月～30年1月（全13回）の火曜日18:20～（生放送・不定期）</p> <p>③ 番組の進行役には、「<b>国産コムギ大使</b>」のひろたみゆ紀さんと試食するパーソナリティには経験豊かな松本秀夫アナウンサーが担当。</p> <p>※「とち麦」：親しみやすい「栃木県産小麦」の愛称</p> <p>※「とち麦ガール」：都市技研産小麦に関わる仕事・活動をしている女性。「食」に関心が高く、よいものを見分けることができ、自分の考えを持っている女性。</p>
事業の成果	<p>1. ニッポン放送のラジオ番組「<b>デリシャス！とち麦ガール小麦パラダイス</b>」は、聴取者数が毎分32万人(0.7%)であり、延べ416万人以上に情報が届けられました。</p> <p>2. 番組には、生産者・食品メーカー勤務・製パン業など12人の「とち麦ガール」が出演して、それぞれが「とち麦」の魅力を紹介してきました。また、番組の中では、うどん・サンドイッチ・餃子・すいとんなど15種類の「とち麦」グルメを紹介してきました。</p> <p>3. 番組の中では、<b>国産コムギ大使のひろたみゆ紀さん</b>や「とち麦ガール」が家庭できる小麦を使った簡単レシピやおすすめの食べ方を紹介するとともに、パーソナリティが差入れグルメを実際に食べて体感的に伝えることでより「とち麦」の魅力が高まったと感じています。</p>

群馬県前橋市朝倉町 4-6-3  
群馬県製麺工業協同組合

採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産小麦利用拡大推進事業
事業目的	群馬県産小麦の需要拡大を図るため、雑誌媒体等を活用したPR・情報提供を行うとともに、群馬県産小麦で作ったうどんを県内幼稚園の給食に提供し、県産小麦の魅力や情報を次代を担う子供とその親に伝え、県産小麦の利用拡大に寄与していきます。
事業概要	<p>1. 週刊誌「週刊文春」に群馬県産小麦の消費を促すため県産小麦100%使用の組合の共同調達・共通商品麺「ひもかわうどんのおっさり込み」を紹介しました。 「週刊文春」29年11月22日号・12月21日号・30年2月21日号 (発行部数560千部)</p> <p>2. 人気レシピ本「きょうの料理」に県産小麦を使った郷土料理を紹介しました。 「きょうの料理」29年11月21日号(発行部数370千部)</p> <p>4. 高崎市と館林市の幼稚園に県産小麦で作ったうどんを提供、園児らの食事風景や県産小麦に纏わる逸話や特徴などを上毛新聞のタブロイド判情報誌「元気+らいふ」に掲載し、県産小麦のPRに取り組みました。※「元気+らいふ」の発行部数は310,000部</p>
事業の成果	<p>① 雑誌への広告のタイミングを「おっ切りこみ」のシーズンである秋から冬にかけて掲載したこともあって、全国各地から問い合わせが約1,600件ありました。また、併載した「おっ切りこみセット」の注文は3,500セットと大きな反響がありました。</p> <p>② 幼稚園での給食の取り組みは、園児の食事風景やメニューの感想等を取り入れたことで、保護者をはじめ県内生活者へ県産小麦に興味をもってもらえることができたと思っています。また、食育の観点から県産小麦の情報等を掲載したことで、「県産小麦のうどんを食べるにはどこに行けばよいか」「どこに売っているのか」など県産小麦に対するニーズと期待の大きさを感じました。</p> <p>③ 今回、うどんを提供した幼稚園ではこれまでは県産小麦未使用の麺だったこともあり、給食栄養士や職員からは、地産地消・食育の観点から毎回県産小麦使用のうどんが出来ないかといった意見もだされました。</p>

	<p>こうした取組みを通じて群馬県産小麦を使用した「ひもかわうどんのおっ切りこみ」をはじめとする県産小麦に対する認知度も年々高くなっており、結果、群馬県産の小麦の消費拡大に資することが出来たものと自負しています。</p>
--	--

埼玉県熊谷市宮町 2-39  
熊谷小麦産業クラスター研究会

採択決定額	5,000,000円												
交付額	5,000,000円												
事業区分	国内産小麦利用拡大推進事業												
事業目的	日本の小麦生産の中興の祖「権田愛三」生誕の地である熊谷市において、「全国ご当地うどんサミット 2017in 熊谷」を開催し、国内産小麦を使ったうどんによるグルメバトル等を行い、国内産小麦のPRをし、消費拡大を図ることとします。												
事業概要	熊谷スポーツ文化公園にぎわい広場において「うどんサミット」を開催。会場内にPRブースを設けて埼玉県産小麦「さとのそら」をはじめとする国内産小麦のおいしさなど魅力をPRする。また、マスメディアを通じた事前の広報活動や当日の様子もマスメディアにより発信しました。												
事業の成果	<p>11/17(土)～18(日)開催したうどんサミットの来場者は、2日間で過去最高の約100千人(28年度:52千人)の来場者があり、20都道府県から参加した30の出店者がそれぞれのこだわりうどんを提供し、多くの来場者に国内産小麦を使ったうどんの魅力をPRすることが出来ました。今回のうどんサミットでは、うどんの最も重要な構成要素である「麺」に焦点を当てたうどんグルメバトルが開催され、来場者の投票によりグランプリは、愛知県から出店した「ガマゴリうどん」が受賞しました。</p> <p>うどんサミットの様子は、テレビ・新聞等で広く紹介され、大きな広告宣伝効果を発揮することが出来ました。</p> <p>※直接消費効果 33,830千円、観光効果 372,746千円、広告宣伝効果 48,736千円 (参考)報道実績の有料広告換算効果</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>広告換算効果</th> <th>参 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>テレビ</td> <td>35,510千円</td> <td>TBS、テレビ埼玉等</td> </tr> <tr> <td>新聞等</td> <td>13,225千円</td> <td>読売、朝日、埼玉等</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>48,736千円</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		広告換算効果	参 考	テレビ	35,510千円	TBS、テレビ埼玉等	新聞等	13,225千円	読売、朝日、埼玉等	計	48,736千円	
	広告換算効果	参 考											
テレビ	35,510千円	TBS、テレビ埼玉等											
新聞等	13,225千円	読売、朝日、埼玉等											
計	48,736千円												



山梨県韮崎市中田町小田皮 154  
山梨県パン協同組合

採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	生産拡大が予想される山梨県産小麦「ゆめかおり」と富士山麓の「富士山酵母」とのコラボレーションしたパンの開発を進め、メディアミックスによる県産小麦「ゆめかおり」のPR活動を展開し、生産、消費の拡大を図るため広く県民への認知度の向上を図ることを目指します。
事業概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 県産小麦「ゆめかおり」を広く認知してもらうため、県独自の愛称の募集、サンドイッチレシピの募集を行いました。</li> <li>2. 募集にあたっては、地元の人気ラジオ番組「キックス」内での告知や山梨日日新聞で広告を展開しました。</li> <li>3. サンドイッチレシピ募集でグランプリを受賞したパンのレシピを公開するとともに、組合員店舗等で販売をしました。</li> <li>4. レシピや愛称の募集について、facebook等のSNSやホームページで幅広くPRしました。</li> </ol>
事業の成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. レシピ募集や愛称募集について、様々なメディアを通じて募集した結果、レシピ応募数413作品、愛称応募数360件と予想を上回る反響があり、広く県民への認知度向上を図ることが出来ました。</li> <li>2. 県産小麦「ゆめかおり」の愛称は、甲斐の国をイメージさせる「かい」とほのかに香る、また穂の香りをイメージさせる「かおり」で「かいほのか」に決定しました。今後、「かいほのか」の愛称で県産小麦粉のブランド化を図っていくこととしています。また、この決定を受けて、県内の製粉企業では、「かいほのか」のロゴシールの貼付や一般消費者向けの小袋製品の商品化が決定されています。</li> <li>3. サンドイッチレシピの一般消費者による試食審査を行った際に実施したアンケートでは、山梨県で小麦を栽培していることを知らない人の割合が57%で知っている人を上回る結果となりましたが、県産小麦使用のパンを購入するかの質問には、64%の人が購入すると回答しています。こうしたことから、県産小麦の利用の伸びしろがあると考えます。</li> <li>4. また、この取組みにより、県産小麦の消費が拡大されること</li> </ol>

	<p>が期待されることから、県内主産地のＪＡでは、作付けが拡大される予定になっており、今後の県産小麦粉「かいほのか」の利用拡大が更に進むものと期待されるところです。</p>
--	--



採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	<p>長野市は、うどん、おやき、すいとん等、日常の粉食文化が定着していましたが、近年では、核家族化、粉もん食の外食化、高齢化などにより家庭で手作りする機会が大幅に減少してきています。このため、県産小麦への関心を高めるイベントを開催して、粉もんに親しむ講習会や試食で地粉の魅力や情報を発信し、家庭で粉もん料理を楽しむキッカケづくりを行います。また、事業者には、県産麦を使った特徴あるパンや麺、おやき等を商品化する取組みを促進するための講習会を開催し、ブランド力のある新たな商品提案を行っていきます。更に県外でのイベントに特徴ある2次加工品や、小麦粉を出展し、長野県産小麦の魅力を発信し、消費拡大を行います。</p>
事業概要	<p>1. 宣伝・広告</p> <p>① 地元紙全県版に「第6回信州粉もん祭り」の開催告知と手打ちうどん・おやき講習会受講者を募集しました。更に講師のレシピを掲載して来場を促しました。また、製麺技術講習会告知と受講者の募集も行いました。</p> <p>② 「信州の粉モノをもっとおいしく」(29年度版)を作成して、品種や栽培地域の情報のほか消費者向けに品種毎の用途等についても掲載し、イベント等で配布をしてきました。</p> <p>③ 「第6回信州粉もん祭り」で講師によるメニューを掲載した「粉もん料理レシピ」を作成し、イベントで配布しました。</p> <p>2. イベント開催</p> <p>① 長野市で開催したまるごと秋まつりに出展し、すいとん、ホームベーカリーを使用した地粉パン、信州ワインブレッドを試食提供、県産小麦粉商品及び麺類をPRしました。</p> <p>② 10月に開催された長野市農業祭では県産小麦粉すいとん、お好み焼きを試食提供して地粉をPRしました。</p> <p>③ 11月に開催した「信州粉もん祭り」では、うどん・すいとん入キノコ汁のほか講師実演のチヂミや、新食感のつけ麺を提供するとともに、手打ちうどん・おやきの講習会を開催し多くの方に参加いただきました。</p>

	<p>③ 2月に幕張メッセで開催された「こだわり食品フェア2018」で新企画のミックス粉やつけ麺のアンケート調査、県産小麦の提案を行いました。</p> <p>3. 活性化事業</p> <p>① 1月に開催した製麺技術講習会では、消費者向けの手打ちうどん講習会と事業者を対象に県産小麦の特徴を活かしたうどん、中華麺、蕎麦の製麺技術講習と試食会を実施しました。</p> <p>② 2月に帝国ホテルで開催された「ナガノワインフェス東京2018」に地粉で作った信州ワインブレッドの製品を提供しました。</p>
事業の成果	<p>1. 粉もん講習会や信州粉もん祭りの開催告知等を新聞紙上行ったことで「県産小麦を使いたい」といった問合せが増えるとともに飲食店やコンビニチェーンでは、県産小麦にこだわった商品が今まで以上に消費者が触れる機会が増えています。</p> <p>2. イベント会場でのすいとん・お好み焼き・薄焼き・うどん等の試食やうどん・おやきの講習会は、家庭で粉もん料理を作る機会が減っている若い世代や高齢者の趣味として粉もん料理を作るキッカケになりました。また、こうした機会を通じて消費者が県産小麦商品を求めるようになったことで量販店が県産小麦商品を導入するキッカケともなっています。</p> <p>3. イベントの試食でアンケート調査を行い、長野県産小麦の認知度や、小麦製品の購買動向、製品の評価が得られました。</p> <p>4. 県産小麦を使用した商品のブランド化を促進していくため、技術講習会やイベント等で紹介することで、商品化に繋がってきています。特に地粉のつけ麺はラーメン業界で注目されています</p>

愛知県名古屋市中区折戸町 4-15  
愛知県製粉協会

採択決定額	5,000,000円																																				
交付額	4,974,000円																																				
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業																																				
事業目的	愛知県産小麦を地元愛知県民に体験してもらうことでその価値を知ってもらい、愛知県産小麦の認知拡大を図ることを目的としたPR活動を行いました。																																				
事業概要	「愛知県産小麦のリアルを体感してもらうことで、その魅力をリアルに実感してもらうこと」をテーマに、愛知県産小麦に触れてもらう機会を創出することにして、「地域の人と人をつなげ、地域の絆を強くする」活動に取り組むソーシャル大学『大ナゴヤ大学』とタイアップし、半年間にわたる授業ジャックを展開しました。授業では、食卓から畑へ、さらには小麦粉が生まれる現場へと遡りながら愛知県産小麦をフル体験するプログラムを展開しました。																																				
事業の成果	「大ナゴヤ大学」とのタイアップ授業全6回を展開しました。																																				
	<table border="1"> <tr> <td>第1回 29.10.14</td> <td>講座名</td> <td>「きぬあかり」をベジスイーツで体感</td> </tr> <tr> <td></td> <td>講師</td> <td>エルヴェラヴィ(ベジスイーツ) 吉川成輝シェフ</td> </tr> <tr> <td>第2回 29.11.11</td> <td>講座名</td> <td>「きぬあかり」うどん VS 外国産小麦うどん食べ比べ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>講師</td> <td>十四明(うどん店) 加納雄二氏</td> </tr> <tr> <td>第3回 29.12.9</td> <td>講座名</td> <td>「きぬあかり」で焼き上げるパンの味わいとは!?</td> </tr> <tr> <td></td> <td>講師</td> <td>ベーカリーTODO 澤田栄司シェフ</td> </tr> <tr> <td>第4回 30.1.13</td> <td>講座名</td> <td>おいしいパンケーキの秘密に迫る(ミックス粉工場ツアー)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>講師</td> <td>布袋食糧株式会社のみなさん</td> </tr> <tr> <td>第5回 30.2.10</td> <td>講座名</td> <td>「きぬあかり」開発秘話と生育の現場</td> </tr> <tr> <td></td> <td>講師</td> <td>農学博士 藤井潔氏、おのだ農園 小野田裕二氏</td> </tr> <tr> <td>第6回 30.3.10</td> <td>講座名</td> <td>小麦が小麦粉になる現場へ潜入!製粉工場見学ツアー</td> </tr> <tr> <td></td> <td>講師</td> <td>セントラル製粉株式会社のみなさん</td> </tr> </table>	第1回 29.10.14	講座名	「きぬあかり」をベジスイーツで体感		講師	エルヴェラヴィ(ベジスイーツ) 吉川成輝シェフ	第2回 29.11.11	講座名	「きぬあかり」うどん VS 外国産小麦うどん食べ比べ		講師	十四明(うどん店) 加納雄二氏	第3回 29.12.9	講座名	「きぬあかり」で焼き上げるパンの味わいとは!?		講師	ベーカリーTODO 澤田栄司シェフ	第4回 30.1.13	講座名	おいしいパンケーキの秘密に迫る(ミックス粉工場ツアー)		講師	布袋食糧株式会社のみなさん	第5回 30.2.10	講座名	「きぬあかり」開発秘話と生育の現場		講師	農学博士 藤井潔氏、おのだ農園 小野田裕二氏	第6回 30.3.10	講座名	小麦が小麦粉になる現場へ潜入!製粉工場見学ツアー		講師	セントラル製粉株式会社のみなさん
第1回 29.10.14	講座名	「きぬあかり」をベジスイーツで体感																																			
	講師	エルヴェラヴィ(ベジスイーツ) 吉川成輝シェフ																																			
第2回 29.11.11	講座名	「きぬあかり」うどん VS 外国産小麦うどん食べ比べ																																			
	講師	十四明(うどん店) 加納雄二氏																																			
第3回 29.12.9	講座名	「きぬあかり」で焼き上げるパンの味わいとは!?																																			
	講師	ベーカリーTODO 澤田栄司シェフ																																			
第4回 30.1.13	講座名	おいしいパンケーキの秘密に迫る(ミックス粉工場ツアー)																																			
	講師	布袋食糧株式会社のみなさん																																			
第5回 30.2.10	講座名	「きぬあかり」開発秘話と生育の現場																																			
	講師	農学博士 藤井潔氏、おのだ農園 小野田裕二氏																																			
第6回 30.3.10	講座名	小麦が小麦粉になる現場へ潜入!製粉工場見学ツアー																																			
	講師	セントラル製粉株式会社のみなさん																																			

採択決定額	5,000,000円								
交付額	5,000,000円								
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業								
事業目的	「国産小麦グルメ」の魅力を広くPRすることにより、関西地区の消費者の購買行動を促進し、かつ、国産小麦ビジネスに携わる各主体のモチベーションアップを図ることで、国産小麦の更なる利用拡大を図っていきます。								
事業概要	<p>近畿広域を放送エリアとする「ABCラジオ」とのコラボレーションにより以下の2つのプログラムを実施しました。</p> <p><b>1. ABCラジオ「スターほっこりカフェ」</b>          放送期間：平成29年11月26日～3月4日（不定期全12回）          放送時間：日曜日 15:30～（10分から20分の生放送）          放送では毎回、飲食店・食品メーカーが造りたての「国産小麦グルメ」を差し入れるとともに、番組に出演し国内産小麦の魅力を広くPRする番組。パーソナリティも差し入れを試食し、国産小麦のおいしさを体感的に伝えました。</p> <p><b>2. ABCラジオ「ラジオまつり2017」に国産小麦使用店を出店</b>          出店日時：平成29年11月19日（日）9:30～16:00          出展会場：大阪万博記念公園</p> <table border="1" data-bbox="509 1205 1174 1391"> <tr> <td>堂島スウィーツ</td> <td>シフォンケーキ・プリンタル・ロールケーキ</td> </tr> <tr> <td>やまなか製麺所</td> <td>まぜそば</td> </tr> <tr> <td>パン工房フローベル</td> <td>パン各種</td> </tr> <tr> <td>北海</td> <td>神戸牛肉まん</td> </tr> </table>	堂島スウィーツ	シフォンケーキ・プリンタル・ロールケーキ	やまなか製麺所	まぜそば	パン工房フローベル	パン各種	北海	神戸牛肉まん
堂島スウィーツ	シフォンケーキ・プリンタル・ロールケーキ								
やまなか製麺所	まぜそば								
パン工房フローベル	パン各種								
北海	神戸牛肉まん								
事業の成果	<p>1. ラジオ番組「スターほっこりカフェ」（聴取者数延べ504千人）では、差し入れの商品をパーソナリティが実際に食べて紹介するとともに、店舗や企業が自ら商品のプレゼンテーションを行うなど、国産小麦の魅力や優れている点などを紹介することができました。</p> <p>2. 「ラジオまつり」には、約49,000人の来場者があり、このイベントで初披露のメニューや新製品を紹介する出店者もあって、大いに賑わいました。また、ラジオ番組「スターほっこりカフェ」のパーソナリティも各店ブースの応援に加わり、多くの来場者に国産小麦の魅力を体感してもらうことが出来ました。</p>								

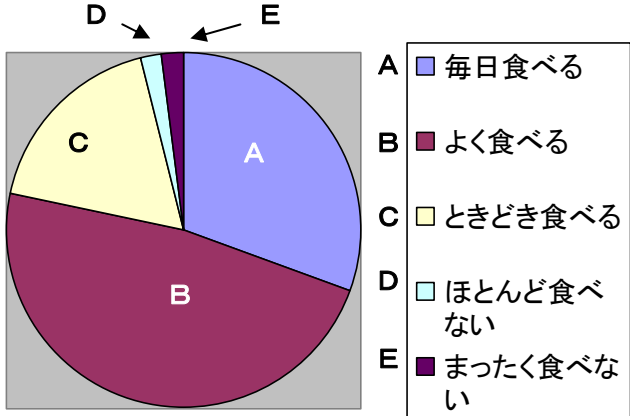
福岡県福岡市博多区店屋町 3-14  
福岡製粉倶楽部

採択決定額	5,000,000円
交付額	5,000,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	「拡がれ！ラー麦女子部」をテーマに、ラー麦女子(ファン層)拡大のため「ラー麦・ピンクのレンゲ」&「ラー麦ラーメン食べ歩きガイド」プレゼントキャンペーンとラー麦女子部のPR活動が見えるようにイベント実施やSNSで発信しながら話題喚起を行うこととし、①ラー麦ファン層の更なる拡大を図る。②メディアが取り上げたくなる「話題づくり」でラー麦女子部のPR活動の勢いを更に盛り上げる。③ラー麦女子部のPR活動が世間に波紋を起し、見える工夫を図る。④ラー麦女子部の交流の場(コミュニティ)を設け、活動の土台をつくる、活動を展開する。
事業概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ラー麦女子部が自ら企画・店舗選定・編集を行う「ラー麦女子部食べ歩きガイドブック」を制作しました。数回の編集会議を行い、①収穫体験でのエリアづくり、②製粉・製麺工場見学、③久留米ラーメン生誕祭でのPR活動、④ラー麦商品(麺美人)普及サポート、⑤ラーメン店食べ歩き等の体験・取材を通じラー麦への思いを冊子に取りまとめました。</li> <li>2. 「ラー麦女子部食べ歩きガイドブック」のお披露目とラー麦女子部の象徴である「ピンクのレンゲ」のプレゼントキャンペーンの記者発表を通じて、多くの媒体での情報発信を行いました。</li> <li>3. ガイドブック制作の編集会議、ラー麦PRイベント、ラー麦女子への取材の様子等は、タイムリーにfacebookで発信するとともに、「ピンクのレンゲ」プレゼントキャンペーンは約1ヶ月実施しました。</li> <li>4. 製粉・製麺工場見学では、飲料メーカーとコラボレーション企画を実施しました。</li> </ol>
事業の成果	1. 「ラー麦女子部食べ歩きガイドブック」のお披露目記者発表には、マスコミ関係16社が取材に来たことから、テレビ放映4件、新聞・雑誌での掲載19件、ウェブ掲載36件と幅広く情報提供ができました。特にテレビ放映は、当日の夕方4社同時刻に放映されたこともあって、一般市民から女子部への入会についての問い合わせや、生産者、県庁幹部職員、議員等からもガ

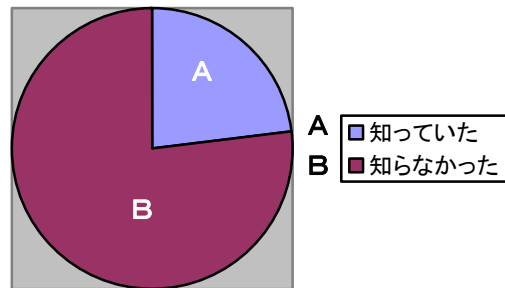
イドブックについての問い合わせが数多くあるなど、大きな反響がありました。

2. 海外の通信社 (Bloomberg) が、平成 29 年 12 月配信した際に、ラー麦女子部の活動についても紹介がされました。

3. 「ピンクのレンゲ」プレゼントキャンペーンには、900 名分のプレゼントに応募者が 3,456 名あり、ラー麦並びにラー麦女子部の認知度も上がっており、ファン層の拡大が進んでいます。タイアップ企画が寄せられるなど、ラー麦 P R 活動に広がりが進んでいます。

採択決定額	5,000,000円										
交付額	5,000,000円										
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業										
事業目的	全国2番目の麦生産地の福岡県ではあるが、まだ十分に麦の大生産地であることが地元で認知されていないことから、県民に福岡県産小麦をPRし、理解を深め利用拡大につなげていく事を目指します。										
事業概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 私鉄車両のドアに「福岡県産小麦」のPRステッカーによる広告を掲出。</li> <li>2. Webサイト「むぎキャン」を開設し、県産小麦の様々な情報やレシピを掲載して県産小麦のPRを行う。</li> <li>3. 県産小麦の認知度アンケートの実施。</li> </ol>										
事業の成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 私鉄（西鉄）の車両の乗降ドアに平成29年9月から30年2月までドアウインドーステッカー740枚を掲出しました。 掲出をした西鉄天神線は、一日の利用客が25.8万人と九州でも利用者の極めて多い路線であり、かなりの訴求効果があったと感じています。</li> <li>2. ドアウインドーステッカーを介したアンケートを実施したところ、小麦製品を毎日又はよく食べると回答した割合が約80%あるのに対し、福岡県麦についての認知度が23%となっており、今後その認知度を高めていくことが県産麦の利用拡大の重要な取組の一つであると考えます。</li> </ol> <p>Q「どのくらい小麦を食べますか？」</p>  <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>毎日食べる</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>よく食べる</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ときどき食べる</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ほとんど食べない</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>まったく食べない</td> </tr> </table>	A	毎日食べる	B	よく食べる	C	ときどき食べる	D	ほとんど食べない	E	まったく食べない
A	毎日食べる										
B	よく食べる										
C	ときどき食べる										
D	ほとんど食べない										
E	まったく食べない										

Q「福岡県が全国で2番目の小麦の産地であることを知っていましたか？」



3. Web サイトへの訪問者は、1,581人でページビューも3,000PVを超えました。Web サイトへのアプローチも電車の乗降ドアに掲出したステッカーが起点となったことから、スマートフォンなどモバイルデバイスが半分を占めています。

また、9月～10月、12月～2月の2回に分けてそれぞれで10名に福岡県産小麦を使用した商品の詰め合わせのプレゼント企画を行ったところ、955名の応募があり、今回のPRの効果があったものと理解しています。



大分県玖珠郡玖珠町大字帆足 268-5  
玖珠町大麦プロジェクト研究会

採択決定額	5,000,000円
交付額	4,685,000円
事業区分	国内産麦利用拡大推進事業
事業目的	多くの方に「大麦」の特性やその活用方法を知ってもらい、また、大麦を玖珠町の特産品とするため、栽培、普及、販売の3部門を同時進行させながら、大麦の普及を目指します。
事業概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>「大麦」を使った料理教室、レシピコンテスト、大麦シンポジウムの開催を通して、「大麦」の調理方法等を広く周知することで、「大麦」の魅力を県内外の多くの方にPRします。</li> <li>「大麦」は、小麦に比べアレルゲンが少ないという特性を活かして、玖珠町こどもカレーなどの試作・提供を行いました。</li> </ol>
事業の成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>地元で収穫した「大麦」をモチ麦・押し麦・大麦粉・大麦麺に加工し、玖珠町内の道の駅等で販売したところ、好評でした。 また、小麦粉の代わりに大麦を使った「大麦こどもカレー」を試作し、平成29年10月玖珠町において開催された子供を対象とした食育事業において提供するとともに、平成30年2月幕張メッセで開催されたスーパーマーケットトレードショーに出展し試作品を提供したところ、どちらも好評を得ました。</li> <li>平成29年8月に開催した「くす・大麦シンポジウム」では、麦流通に関する研究の第一人者である農林水産政策研究所の吉田行郷企画広報室長による基調講演と大麦栽培を通じた産業と町づくりに関するシンポジウムを開催し、大分大学、別府大学などの学生など県内外から200名の参加者がありました。 大麦が原料以外での方法で活用できるということまた、食物繊維が豊富で健康に良いということから、参加者はとても興味深く講演を聞いていました。学生も大麦の栄養価に注目し、調理方法の研究を行っていくとのことで、大麦料理の試食を通じて「食」としての汎用性の高さを実感していました。</li> <li>平成29年12月に別府大学で「大麦」を使った料理レシピコンテストには、14組が参加し、新たに考案された「大麦」を使った料理をプレゼンしながら参加者に料理を提供しました。 プレゼンでは、レシピづくりを進めるに当たり、これまで加工品(ビールや焼酎)でしか見たことのない、大麦をそのまま料理するという点で試行錯誤を繰り返した点もあったが、今回の</li> </ol>

コンテストを通じて大麦に対する関心が深まり知識が高まったとの発表がありました。

大麦の料理方法や様々な情報について、玖珠町食生活改善推進協議会のメンバーが中心となって町内のみならず県内外に発信したり、大分大学の学園祭で発表されたりしたことで、大麦の輪が拡がりつつあります。

4. 大分市や別府市で大麦料理教室を3回実施（大分市2回、別府市1回 述べ75名が参加。）大麦の特性や体に与える良い影響を説明した後に料理教室を開催した。料理教室を通じて、手軽に料理ができること、おいしく食べられることから、大麦に対し大変興味を持っていただくことができました。

また、イベント等を行うにあたり、地元の新聞社や雑誌を活用したメディア展開や地元大学と高校での大麦に関する連携事業も実施しました。