

## (27024C) 国産のデュラム小麦品種の栽培と純国産パスタ製品の開発

**事業名** 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業(実用技術開発ステージ)

**実施期間** 平成27年～29年(3年間)

**研究グループ** 日本製粉株式会社、兵庫県立農林水産技術総合センター、山口県農林総合技術センター、農研機構・西日本農業研究センター

**作成者** 株式会社ニッポン(日本製粉株式会社) 大楠秀樹

### 1 研究の背景

わが国はパスタ用途にデュラム小麦を輸入しているが、国内での登録品種の栽培実績はなく、自給率はゼロであった。国産農産物志向の中、国産デュラム小麦を使用した純国産パスタを要望する声は強かった。

### 2 研究の概要

日本で初めてデュラム小麦として登録された小麦品種「セトデュール」(系統名:中国D166号)の安定供給可能な栽培法を開発し、国産デュラム小麦の特徴を活かした純国産パスタ製品の開発を図る。

### 3 研究期間中の主要な成果

- ① 施肥体系による子実タンパク質含量の目標達成方法と収量増加の方法と赤かび病害防除の栽培マニュアルを作成し、商業栽培の素地を作った。
- ② 原種ならびに種子麦の生産を実施し、商業栽培の生産者に向けて発芽率が確保できた種子麦の生産・供給の手順を示した。
- ③ 大型製粉ラインをセトデュール用に調整して得られたセモリナを使い、パスタ工場の製造ラインで乾燥スパゲッティの試験製造を行い、問題がないことを確認して「瀬戸内生まれのスパゲッティ」を開発した。

### 4 研究終了後の新たな研究成果

- ① セトデュールを使ったオーマイブランドの乾燥スパゲッティ「瀬戸内生まれのスパゲッティ」を関西地区で販売している。2018年11月には食品産業新聞社主催の「第48回 食品産業技術功労賞」を受賞した。
- ② 6次産業化として、生産者である八幡宮農組合にセトデュールを使った「加古川パスタ」を提供し、地域ブランドとして販売し、農林水産省主催の「フード・アクション・ニッポンアワード2019」に選定され、2020年には「地産地消等優良活動表彰(生産部門)農林水産大臣賞」を受賞した。

### 5 公表した主な特許・品種・論文

「該当なし」

### 6 開発した技術・成果の社会実装(実用化)・普及の実績及び今後の展開

#### (1) 社会実装・普及の実績

- ① 令和4年(2022年)産の農産物検査数量は169トンであり、当初の普及目標を達成した。
- ② オーマイブランドの「瀬戸内生まれのスパゲッティ」、地域ブランドの「加古川パスタ」を販売している。また、セモリナも販売しており、販売先で生パスタ等に加工されている。

#### (2) 社会実装・普及の達成要因

ニッポン(日本製粉)が主体となって社会実装に注力している。栽培指導を行い生産を安定化させると共に、オーマイブランド「瀬戸内生まれのスパゲッティ」、並びに、地域ブランド「加古川パスタ」も市場に出している。

#### (3) 今後の開発・普及目標

生産関係者等の理解を得ながら、瀬戸内地域の栽培適地への段階的な栽培面積の拡大に努め、これまでの拡大実績を踏まえて栽培を伸ばして行く。その栽培を賄える種子生産を行うと共に、収穫物を製粉してセモリナを作り、スパゲッティやパスタ類の生産も増やして行く。

### 7 開発した技術・成果が普及することによる波及効果及び国民生活への貢献

デュラム小麦の自給率はゼロから脱却でき、消費者は純国産パスタ製品を購入できる選択肢を得た。加古川市での6次産業化も進み、学校給食でも提供された。一連の成果は多数のマスコミにも取り上げられた。

# (27024C) 国産のデュラム小麦品種の栽培と純国産パスタ製品の開発

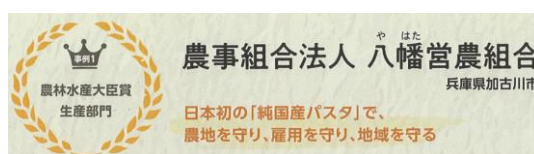
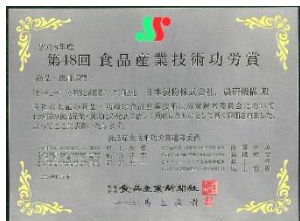
## 研究期間中の研究成果

乾燥スパゲッティ「瀬戸内生まれのスパゲッティ」を開発した。  
デュラム小麦「セトデュール」の栽培指針を作成・公開した。



## 研究終了後の新たな研究成果

- ①オーマイ「瀬戸内生まれのスパゲッティ」を販売している。「食品産業技術功労賞」を受賞。
- ②生産者に提供した「加古川パスタ」は「フード・アクション・ニッポンアワード2019」に選定され、料理コンテストを開催するなど6次産業化にも貢献し、「地産地消等優良活動表彰(生産部門)農林水産大臣賞」を受賞。



## 研究終了後の研究成果の普及状況

