

## 愛知県内最大産地 西尾市 に麦秋到来！ 小麦の収穫開始！品質・収量とも上々です



「麦秋」到来！ 愛知県内トップクラスの小麦産地・西尾市で、5月下旬から6月中旬にかけて麦の収穫作業を行います。

西尾市内では約1,300畝で麦の生産が行われており、多収品種「きぬあかり」の普及や大規模水田農家の高い農業技術により、2022年産では **県内トップとなる年間6,532トンの小麦を生産しています。**

☞ 愛知県の平均反収量は511キロで、2位の北海道(470キロ)を大きく上回り、全国トップです。(令和4年産、全国平均は437キロ)

### ■収穫風景 取材対応日■

【日時】

6月5日(月) 午前10時集合

【場所】

JA西三河 平東支店

(西尾市上矢田町北野56-1)

※集合後、収穫を行っている農家の水田へご案内します。取材を希望される報道機関の方は、JA西三河企画課の尾形までご連絡ください。

※雨天等の天候不順の場合には収穫を行わない場合があります。その場合には、事前に取材のご連絡を頂いた報道機関の方にはこちらからご連絡いたします。



見渡す限りの「麦秋」風景の中、麦収穫が行われます

### ■今年の作柄

今年は気温が高かったことから平年に比べて7日ほど出穂が早かったものの順調に生育しており、平年並みの好収量を見込んでいます。

※今後の天候により作柄は変わる場合があります



【お問い合わせ・ご連絡先】

JA西三河(西三河農業協同組合)

〒445-0073 愛知県西尾市寄住町下田15 企画室企画課 広報担当: 尾形怜美

TEL: 0563-56-5214 担当者携帯: 070-1414-4251

HP: <http://www.ja-nishimikawa.or.jp/> Eメール: [kikaku@ja-nishimikawa.com](mailto:kikaku@ja-nishimikawa.com)

※ このニュースリリースは、西尾市の記者室在籍報道機関およびJAグループ愛知記者会あてに発出しています。また、同内容をJA西三河ホームページの「報道機関向け資料(ニュースリリース)」ページにも掲載しています。

# 西尾市の麦生産の概要

～大規模農家の技術が支え 愛知生まれの品種で収量増～

## ■ 西尾市の麦生産 水田作プロ集団の技術力

西尾市では米の消費減退を受け、地域の水田をブロックに分けて米、麦・大豆を2年間かけて1作ずつ生産する、ブロックローテーションに昭和50年代頃から取り組んでいます。

専業農家への水田の集積が進んでおり、水田農家一戸あたりの耕作面積は非常に大規模で、最も大きい農家では50～60haを管理するなか、高い技術力を背景に面積当たりの収量が高い、言わば、生産性の高い農業を実践しています。

2023年産では多収品種「きぬあかり」を80%、新品種硬質小麦「ゆめあかり」20%を栽培。いずれも愛知県農業総合試験場で開発された品種で、農家所得の向上と愛知県産小麦のブランド化を図ります。

## ■ 西尾市産小麦「きぬあかりPremium」

「きぬあかり」は愛知県農業総合試験場が開発した製麺特性が高い小麦です。きしめんや味噌煮込みなど独自のめん文化を持つ愛知県において実需者からも高く評価されており、西尾市では2013年度から生産を開始、面積の拡大と合わせて産地全体の生産量も年々向上し、現在では面積の8割を占める主力品種となっています。飲食店や食品加工業者による「きぬあかり」を利用した商品を作る動きも盛んです。

中でも「きぬあかりPremium」は、除草剤を使用せずに栽培した「きぬあかり」です。



### きぬあかりの特徴

絹のように明るく白い色のうどんが作れることを由来に持ち、小麦粉の白さだけでなく、次のような優れた性質を持っています。

- ① 面積あたりの収量が高い
- ② 倒れにくい
- ③ コシのある麺が作れる
- ④ 湿害に強い
- ⑤ 収穫時期が早く、梅雨と重なりにくい

### 【生産者部会情報】

名称：西三河農協農作業受託部会（米・麦・大豆の専業農家48人で組織）

耕作面積：〈米・麦・大豆合計〉4,200㍓（延べ面積）

〈うち麦のみ〉 水田1,200㍓・畑100㍓ 計1,300㍓

麦収穫時期：5月末～6月中旬

麦荷受け量：6,872ト 麦出荷量：6,532ト（2022年産）

流通：JAのカントリーエレベーターで荷受け後、JAあいち経済連を通して各地の製粉会社へ販売されます。

製粉会社で小麦粉に加工され、食品加工業者や飲食店、小売業者を通して消費者の手元に届きます。

※全国の小麦収穫量 993,500ト（全国1位：北海道 614,200ト）

愛知県の小麦収穫量 30,000ト（全国4位：都道府県別平均反収は愛知県が全国1位！）

【統計データ出典】農林水産省2022年産作況調査確報 麦類／農林水産省2022年産作況調査 市町村別統計

# 環境に配慮した高品質な小麦 西尾市産小麦「きぬあかりPremium」

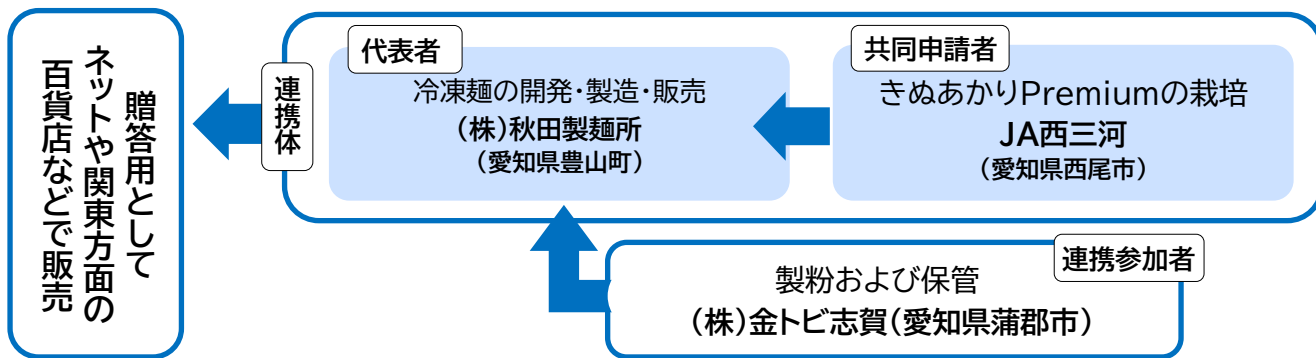
5/25 県知事に  
「足軽Premium」  
をPRLしました！

産地ブランド化への足掛かりに！ \農工商連携事業認定/  
西尾市産小麦「きぬあかりPremium」を使用した  
レンジ調理可能な冷凍麺を開発・商品化

きぬあかりPremiumとは、西三河農協農作業受託部会が独自の栽培方法により、栽培期間中に除草剤不使用で育てた「きぬあかり」のこと。各社と連携して“環境に配慮した高品質な小麦”きぬあかり100%の中広きしめん「足軽Premium」を作りました！このほかにも、製粉会社を通じてうどんやそうめんなど「きぬあかりPremium」を使った商品が生まれています。購入時は「西尾市の～」、「除草剤不使用」が目印！



「足軽Premium」  
1袋(220g) 400円  
贈答用1箱(4食) 2500円



きぬあかりPremiumを使った冷凍きしめんが  
農工商連携事業に認定されました！

## 【認定事業名】

西尾産小麦きぬあかりを活用した  
レンジアップ可能な冷凍麺の製造・販売事業

## 【認定内容】

西三河農協農作業受託部会が独自の栽培方法による“栽培期間中除草剤不使用小麦きぬあかり(きぬあかりPremium)”を活用し、株式会社秋田製麺所が独自の創意工夫を凝らした加工方法により製造した添加物を使用しないレンジアップに特化した冷凍きしめん(商品名:足軽Premium)の開発・商品化を行うことで、秋田製麺の持つ「新商品の開発による新たな販路拡大」とJA西三河の持つ「小麦の付加価値向上により経営の改善・産地のブランド化」という課題解決に向けて相互連携する。



▲足軽Premiumの調理例

## 【連携の経緯】

(株)秋田製麺所は経営改善に向けて付加価値の高い新商品を開発していたところ、同じ愛知県にあるJA西三河で栽培期間中に除草剤を使用しない小麦の栽培に取り組んでいることを知りました。JA西三河は「きぬあかりPremium」を“安全・安心で環境にやさしい小麦”としてブランド化し、差別化流通につなげたいとの思いがあり、両者の思いが一致して「きぬあかりPremium」を使用した冷凍麺を開発することとなりました。