

平成30年度 国内産小麦利用拡大推進事業の概要

一般社団法人全国米麦改良協会

番号	活動の名称	事業実施主体	代表者	所在地	交付予定額
	活動の目的及び概要				
1	日本全国！和麦cooking教室リレー	製粉協会	会長 近藤雅之	東京都中央区日本橋兜町15番6号	10,000千円
	<p>■目的 国内産小麦使用商品の購入・利用だけではなく、実際に国内産小麦に触れる場づくり、そして家庭用の食卓の一品として国内産小麦の需要を拡大させることを目的に「日本全国！和麦cooking教室リレー」を開催して、国内産小麦商品の購入・利用から一歩踏み込み、国内産小麦を『より家庭に浸透させる』ことを目的にキャンペーンを展開します。</p> <p>■概要 28年度から29年度に亘り展開した家庭の食卓の作り手である料理好きの女性をターゲットに”国内産小麦でつくる実体験の場づくり”をテーマに、日本全国各地の料理教室とタイアップして、その土地の地粉を使った料理教室を展開するキャンペーン「日本全国！和麦cooking教室リレー」を3地域の地粉を使って開催します。総決算を迎える30年度は、さらに「国産小麦が一同に集う！大試食会&amp;販売会」イベントを開催し、勉強熱心で情報感度の高い傾向にある料理好きの女性たちに対して、より密に国産小麦に触れられる機会を提供します。また、Facebookの情報コミュニティ「和麦LABO」を媒体として、国産小麦の情報の受発信によるコミュニケーションを展開します。</p>				
2	国産小麦の食体験へ誘う『ランチパスポート』タイアップ企画	協同組合全国製粉協議会	会長 阿部晃造	東京都千代田区神田松永町16	10,000千円
	<p>■目的 本年度の事業の目的は、＜国内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する。</p> <p>今話題の「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、菓子店等）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する。</p> <p>■概要 本年度は、大消費地である東京都圏内の①新橋・虎の門・銀座・築地版、②神保町・神田・秋葉原版、③町田市版、④渋谷・恵比寿・目黒版(特別号)、⑤世田谷・杉並版(特別号)の5エリア版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でお店への誘導を図る。都内5エリアの国産小麦使用店124店の掲載を予定し、前年度越えの来店客数5万人を目標とする。</p>				
3	国内産大麦・はだか麦利用拡大推進事業	全国精麦工業協同組合連合会	会長 土持寿翁	東京都江東区佐賀1-9-13	10,000千円
	<p>■目的 粉食、シリアル食等の美味しさ、健康効果を消費者に知らせ、粒食とは異なる消費形態の普及を図ることをにより、粒食消費に加え、国内産大麦・はだか麦の利用拡大を目指す。</p> <p>■概要 上記目的を達成するため ①町のパン屋さんを通じて、一般消費者層に ②オレンジページ等の女性誌を通じて、女性層に ③オルジュ(大麦)フレンズ(栄養士・調理師向けホームページ)を通じて、栄養士・調理師層に ④オルジュ(大麦)ファンクラブ(一般向けフェイスブック)を通じて、一般消費者層に 国内産大麦・はだか麦の粉食、シリアル食等の普及を図っていく。</p>				

## 平成30年度 国内産麦利用拡大推進事業の概要

一般社団法人全国米麦改良協会

番号	活動の名称	事業実施主体	代表者	所在地	交付予定額
活動の目的及び概要					
4	いつでもどこでもいつもの麦茶	全国麦茶工業協同組合	理事長 松尾久敏	東京都千代田区神田須田町1-12-9	10,000千円
<p><b>■目的及び概要</b>                      麦茶は、多くの飲料がある中で、日本固有の飲み物として、子供からお年寄りまで幅広く多くの人に愛飲されており、底堅い需要があります。麦茶の需要は、近年6万トン規模で推移してきましたが、麦茶の「良さや、効果、効用」についてイベントを通じアピールしてきた結果、年間販売量は、7万トン台と着実に消費拡大・定着につながっています。</p> <p>このため、今年度は、国内産麦での主力商品である家庭向けの商品のPRに力を入れ、麦茶の安全安心と絡めて、麦茶の需要の最盛期に向けて、「夏の水分補給は麦茶が一番」をキャッチフレーズに、マスメディアと連携したイベント等、大キャンペーンを実施し麦茶の需要に更なる弾みをつけるとともに、秋・冬期の需要の底上げを図るため、「いつでもどこでもいつもの麦茶、ホットもおいしいよ」キャンペーンや主婦向け料理雑誌への広告を実施することとしています。また、食・飲習慣は、子供のころの食習慣が重要であることを踏まえ、保育園向け情報誌「すくすく通信」や麦茶サンプルの配布などで、麦茶の良さを発信し先々の麦茶ファンの醸成に努めます。又、全国米麦協会が開設する「アンテナショップ」へも各地方の特徴ある麦茶製品を展示販売し麦茶の消費の拡大を図ることとします。</p>					
5	平成30年度北海道産小麦普及推進事業「みんなの地麦」	北海道産みんなの地麦推進協議会	代表 深江園子	北海道札幌市中央区南1条西5-7-1	5,000千円
<p><b>■目的</b>                      北海道産小麦の付加価値を正しく伝えるための活動を通じ、実需者が長く買い支える仕組みを生産者や消費者と関わりながらサポートを目的とした活動。</p> <p><b>■概要</b>                      ①各地域の小麦に関わる実需者や生産者が主体的な取組ができるように、これまで蓄積されたノウハウやネットワークによるサポートを行う。                      ②継続的な学びの場・交流の場を設けて、生産者・実需者・消費者のコミュニケーションの場を設ける。                      ③北海道と関東などの大消費地を結び、道産小麦の付加価値を理解し、活用していただける学びの場を設ける。                      ④地域ごとの地麦振興の活動主体となる組織や人材を支援する。                      ⑤道産小麦活用ツールとして実需者が活用できるツールをつくる。</p>					
6	北海道小麦キャンプ2018 in オホーツク	北海道小麦キャンプ2018inオホーツク実行委員会	実行委員長 渡辺主人	北海道北見市北4条東4 北見市役所	2,000千円
<p><b>■目的及び概要</b>                      北見をはじめ北海道オホーツク地域は、全国屈指の良質かつ豊富な生産量を誇る小麦の産地であることから、北海道オホーツク産小麦の更なる普及拡大を推進するとともに、地産地消を通じた地域経済の活性化を図ることなどを目的とした事業です。</p> <p>小麦は、パンや麺など様々な商品の重要な原材料となっている反面、製粉された粉として流通しているため、小麦畑で収穫されていることが実感されにくい農産物であることから、小麦生産者やパン・麺の製造事業者、消費者などが一同に会し、様々なプログラムを通して相互理解を深める事により、北海道オホーツク産小麦のブランド化や付加価値向上を目指します。</p> <p>また、パンや麺などの加工事業者や卸売り事業者、小売事業者などは、地元を与える経済効果が大きく期待できると考えられ、北海道オホーツク産小麦の利用拡大に向けた中長期的なPRに努め、地元根付かせることを目的に実施する。</p>					

平成30年度 国内産麦利用拡大推進事業の概要

一般社団法人全国米麦改良協会

番号	活動の名称	事業実施主体	代表者	所在地	交付予定額
	活動の目的及び概要				
7	みんなの笑顔を作る大麦プロジェクト@網走	オホーツク機能性大麦推進協議会	会長 黒瀧秀久	北海道網走市八坂196 東京農業大学内	5,000千円
	<p>■目的及び概要</p> <p>大麦の国内自給率向上と大麦食品浸透による国民の健康寿命延伸を目的として、機能性が高く食味に優れた国産もち性大麦の生産推進及び利用拡大に取り組んでいきます。特にオホーツクエリアは、大麦の栽培適地であり、その強みを活かしながら、実際の生産現場における収穫などの食育体験や著名なシェフなどを活用した最高のおいしい大麦食体験を通じて、大麦の健康機能性の理解促進やプロが伝授する簡単でおいしい大麦料理のレシピ開発により、6次産業事業者、飲食店関係者及び料理教室主宰者、食生活改善員などへアプローチし、トライアルに留まらない大麦に対するロイヤリティの高い利用の仕組みやユーザー育成を図って参ります。網走市内にある約1300年前のモヨリ遺跡からは、大麦が食材として出土されており、同地域においては食文化形成のベースに大麦があることも含め、オホーツクエリアでの大麦の利用促進とPR活動推進を加速させていく。</p>				
8	関東における栃木県産小麦の利用促進キャンペーン デリシャス! とち麦ガールのコムギパラダイス”とち麦ガールのおいしい提案”	麦わらぼうしの会	会長 笠原健一	栃木県足利市福居町819	5,000千円
	<p>■目的</p> <p>栃木県産小麦の消費地における利用・購買促進／栃木県産小麦のファンづくり</p> <p>■概要</p> <p>①「とち麦」「とち麦ガール」という栃木県産小麦を象徴する愛称を使用(アイデンティティ訴求)</p> <p>②栃木県産小麦を応援する女性＝「とち麦ガール」によるおいしい提案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●とち麦グルメを作ろう！ →「とち麦ガール」による生活者発想の「とち麦グルメ」のレシピ・アレンジ方法の提案</li> <li>●とち麦グルメを食べよう！ 買いにいこう！ →消費地(東京・神奈川等)で買える商品、行けるお店の紹介や「とち麦グルメ」のリスナープレゼント&amp;モニターアンケート</li> <li>●とち麦イベントに参加しよう！ →イベント「麦わらぼうしフェスタ」や「キッチンこむぎ」での催事紹介(連動)、「とち麦ガール」が「麦わらぼうし交流会」に出席して、参加者と交流を図る</li> </ul>				
9	群馬県産小麦のPR	群馬県製麺工業協同組合	理事長 星野陽司	群馬県前橋市朝倉町4-6-3	5,000千円
	<p>■目的及び概要</p> <p>現在、日本で消費されている国内産小麦は、約2割程度といわれています。そんな中、今年度も国内産小麦の魅力を最大限広く生活者に訴求するべく、大消費地である首都圏を中心に全国へ「群馬の小麦」をアピールし、本州最大の小麦の産地である群馬県から消費拡大を推し進めたいと考えております。</p> <p>からっ風の吹く群馬では、米作の裏作による小麦の栽培が盛んで、うどんなどの小麦文化の栄えた土壌があります。その優良な小麦の産地であるとともに、大消費地県でもあり、古くから巾の広い麺「ひもかわうどん」を野菜と煮込む家庭料理「おっ切り込み(群馬県選択無形民俗文化財)」が親しまれてきました。その「ひもかわうどん(県産小麦100%使用)」と「おっ切り込み」を今年度もメディアを利用したプロモーションにて展開し、生活者へ消費シーンの拡大を図り、国内産小麦の消費拡大の底上げを群馬県から発信して、県産小麦及び国内産小麦の需要拡大に取り組みたいと考えています。また、昨年度に続き、効果のあった学校給食の提案も行い、県産小麦の関心を高めるとともに食の安心・安全を発信し質の向上を図りたいと考えます。</p>				

## 平成30年度 国内産小麦利用拡大推進事業の概要

一般社団法人全国米麦改良協会

番号	活動の名称	事業実施主体	代表者	所在地	交付予定額
活動の目的及び概要					
10	第8回全国ご当地うどんサミット2018 in 熊谷 (国産小麦の聖地・熊谷から 麺 for ALL , ALL for 麺)	熊谷小麦産業クラスター研究会	会長 松本邦義	埼玉県熊谷市宮町2-39	5,000千円
	<p>■目的</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>国内産小麦を使ったご当地うどんによるグルメバトルを開催し、マスメディア等と連携した安心安全でおいしい国内産小麦のPRを行うとともに、ご当地うどんを通じた国内産小麦の消費拡大を図ります。</li> <li>埼玉県内各地のご当地うどんの連携による、農商工連携にまで視野に入れた埼玉県産小麦の消費拡大を図ります。</li> <li>各地のご当地うどんによる地域資源の活用による新たな街おこしの起爆剤となります。</li> <li>ご当地うどんの最も重要な構成要素である「麺」、ひいては国内産小麦の魅力についての認識強化を図ります。</li> <li>前回大会の開催の経験と課題を踏まえた、うどんの全国大会として更なる進化を目指します。</li> </ol> <p>■概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>来場者による投票形式のグルメバトルの開催とグランプリ表彰、地元農商工団体イベントとの同時開催</li> <li>ウェブサイト、ポスターを使った事前広報、予備会場内でのブース設置などによる国内産小麦のPR。SNSを活用した情報発信。</li> <li>ラグビーワールドカップ2019、オリンピック・パラリンピック開催を控えた首都圏、関東広域で開催する事をPR。</li> </ul>				
11	長野県産小麦の認知度向上に向けた消費拡大事業	長野県製粉協会	会長 柄木田 豊	長野県長野市篠ノ井会30-2	5,000千円
	<p>■目的及び概要</p> <p>長野県産小麦の生産量は7,245トン(29年度)で全国生産量の0.8%と僅かではありますが、多様な7品種の小麦は、ケーキからうどん、パン、中華麺まであらゆる用途に向く加工適性と個性ある商品作りを可能にする特性があります。この特性を活かした郷土食のおやきやうどん、家庭の粉もん料理として定着させたすいとんや薄焼き、パンケーキ、ブランド化を目指すパンや中華麺等を県内外のイベントに出展したり、恒例となった「信州粉もん祭り」を開催し、展示試食提供・販売を行います。</p> <p>また、消費者に手打ちうどんやおやきの講習会、事業者向けには県産小麦の特性を活かした商品性が高いおやき作りの粉もん技術講習会を新聞紙面で告知、受講者を募集して技術の定着を図ります。更に、県産小麦と農産物を使用した信州ワインブレッドの商品提案会を開催して消費拡大を目指します。これらの取組を通して長野県産小麦の魅力を発信し、小麦生産者の生産意欲を即し、小麦の生産拡大を図ります。多様な品種から生まれる粉もんでおいしい信州の小麦をアピールして販売拡大を図り、消費拡大と粉もん文化の定着を進めます。</p>				
12	愛知コムギ探検隊プロジェクト2018 子供たちと愛知コムギの未来をつくる	愛知県製粉協会	会長 志賀重介	愛知県名古屋市中区折戸町4-15	5,000千円
	<p>■目的</p> <p>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て活動します。</p> <p>■概要</p> <p>「愛知県産小麦のリアルを体験してもらうことで、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プロジェクト【愛知コムギ体験隊】の2年目です。今年度は、「子どもたちと愛知のコムギの未来をつくる」を掛け声として、愛知県全体を巻き込みながら新名物となる愛知県ご当地コムギ料理を開発していきます。料理開発のプロセスは、愛知県広報とFM愛知、そしてSNSやネット発信など複合的なメディア発信によって情報拡散を図ります。</p>				

平成30年度 国内産小麦利用拡大推進事業の概要

一般社団法人全国米麦改良協会

番号	活動の名称	事業実施主体	代表者	所在地	交付予定額
	活動の目的及び概要				
13	“I love ♥国産小麦”キャンペーン in 関西 “国産小麦でクッキング♪”プロジェクト	大阪府製粉協会	会長 前田佳輝	大阪府大阪市中央区谷町1-3-17-202	5,000千円
	<b>■目的</b> ①「触れる」「食べる」「作る」体験提供による国産小麦ファンづくり → 国産小麦を使って調理する体験の場の提供。国産小麦の認知拡大・利用拡大を促進。 ②関西の製粉会社のマーケティング・販促支援 → 国内産小麦製品を消費者にPR。消費者ニーズを収集し、小麦粉製品の改良・開発に役立てる。 <b>■概要</b> ①国産小麦料理教室 → クッキングスクールと連携し、食の関心の高い3・40代女性を対象に国産小麦料理教室を実施。口コミによる情報伝播を狙う。 ②レシピ開発 → 専門家による小麦の特性に合ったオリジナルレシピの開発。 ③モニターアンケート → クッキングスクールの会員を対象に国産小麦粉のサンプルを配布し、認知拡大・試用を促進。モニターアンケートを実施し、製品評価・消費者ニーズを会員企業にフィードバック。 ④国産小麦の入門用ブック、レシピ集を配布 → クッキングスクールの会員、会員企業の得意先等に広く配布し啓蒙を図る。				
14	実需者と連携した兵庫県産小麦のPR等	全国農業協同組合連合会兵庫県本部	本部長 石塚博己	兵庫県神戸市中央区海岸通1	4,442千円
	<b>■目的及び概要</b> 平成26年1月から生活協同組合コープこうべの組合員の原料原産地見学会を毎年開催、同じく平成26年10月には兵庫県パン用小麦新品種普及拡大協議会に参画し、兵庫県産小麦の普及拡大に努めてきましたが、県政150年を迎える本年、兵庫県小麦に対する注目度も向上してきています。また、パン用新品種「せとさらら」への品種転換を平成31年産より実施することになっており、この機会に兵庫県産小麦に対する需要を定着・拡大するために本事業に取り組みます。従来以上に生産者と加工業者や消費者との結びつきを強くするために、県下の学校給食関係者、製パン、製菓組合、生活協同組合等と連携し、圃場視察会や意見交換会、イベント等への出展や関係団体等のホームページ等への活動状況の掲載を通じてPR活動を展開し、兵庫県産小麦の認知度向上を図っていきます。				
15	福岡のラーメン店のラー麦使用率アップに向けた「ラー麦女子部オリジナルラーメン開発プロジェクト」	福岡製粉倶楽部	会長 野上英一	福岡県福岡市博多区店屋町3-14	5,000千円
	<b>■目的</b> ラー麦使用の飲食店は、まだ少なく福岡全体のラーメン店の1割程度。ラー麦ラーメン店のプロの指南の下、ラー麦女子部が「オリジナルラー麦ラーメン開発」にチャレンジすることで、ラーメン店を巻き込みラー麦の魅力を発信し、今までラー麦を未使用の店舗を刺激し、ラー麦のさらなる普及を目指していく。 <b>■概要</b> ①ラー麦ラーメン店のプロから指南を受ける。ラー麦ラーメンの評判店に指南役として登場してもらうことで、ラー麦非使用店にも刺激を与え、需要拡大の課題である福岡県内のラーメン店でのラー麦使用率の向上を図る。②ラー麦ラーメン店の指南の下、ラー麦女子部オリジナルラーメンの開発に取り組み、開発に向けた様々な活動をKBCラジオを通して情報発信。③生産から製粉・製麺、加工、飲食までのプロセスをラー麦女子部の取材を通じ消費者の目でラー麦の魅力を訴求。④ラー麦10周年を機にラー麦女子部の情報発信基地「ラー麦女子部放送局(KBCラジオ)」を開設。				

平成30年度 国内産麦利用拡大推進事業の概要

一般社団法人全国米麦改良協会

番号	活動の名称	事業実施主体	代表者	所在地	交付予定額
活動の目的及び概要					
16	玖珠町大麦プロジェクト	玖珠町大麦プロジェクト研究会	会長 梶原敏明	大分県玖珠郡玖珠町大字帆足268-5	5,000千円
<p>■目的及び概要</p> <p>本研究会は、大分大学の学生の提案を基に、民間、行政等の産官学が協働で大麦を玖珠町の特産物とし、生産・加工・流通を一体的に取り組む組織として平成29年4月に発足した団体です。昨年度は、主に玖珠町内でワークショップやシンポジウムを開催し、地元新聞や雑誌、TV、ラジオ等で活動の情報発信し、玖珠町の大麦の知名度は徐々に広がってきましたが、更なる普及と需要拡大を推し進める必要があります。</p> <p>今年度は、活動範囲を大分県内外に広げ、ワークショップやシンポジウムを開催するほか、大学等と連携して、大麦の機能性の研究やレシピ開発を行うとともに、医療機関や福祉、介護施設等にも大麦の効能の認知を広めていきます。大麦栽培では、2,3品種に絞って栽培面積の拡大を図り、持続的な生産体制の構築を目指します。さらに大麦が目で見える形での商品を開発して、他の産物との独自性を図ることにより「玖珠町大麦」のブランド化を推進し、大麦全体の消費拡大に繋げていきます。</p>					