

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## パン用小麦ミナミノカオリを使用した冷凍パン等の商品開発と販路開拓

大分県宇佐地域のパン用小麦の産地化を図り、これを使った冷凍パンの開発と販路開拓を行う。

### 連携体

農林漁業者

農事組合法人 農守さざれ（農業）

小麦品種ミナミノカオリの特徴を活かし、さらにたんぱく質の含有率を高める栽培を行い、パン用小麦としての利用を促進することで、作付面積を増やし、増産を図ることにより、安定的に提供する。

中小企業者

宇佐パン粉（有）（食料品製造業）

国内産小麦を使用した冷凍パン等を製造し、安心安全な国産加工食品を求める消費者のニーズに応える。

連携参加者

大分大学工学部応用化学科、JAおおいた宇佐事業部（協同組合）

ユズ果皮の機能性の研究成果を活用した冷凍パンの開発の技術指導等。パン用小麦の供給体制をサポートする。

大分県農林水産研究指導センター、大分県信用組合企業支援部、

（独）中小企業基盤整備機構九州支部

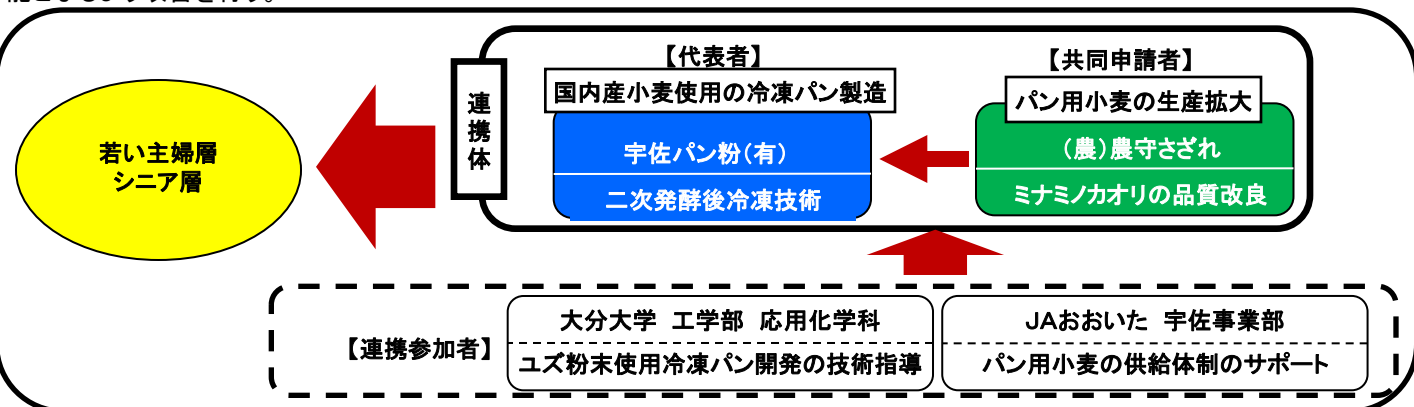
### サポート機関等

### 連携の経緯

九州でも有数の穀倉地域である宇佐市にあって、産地と密接に連携しながら、地域で生産された小麦を活用し、独自の技術に応用し商品開発を進めていきたいと考えていた宇佐パン粉（有）と、同地区にて小麦の生産拡大に今までの用途だけでは需要が限られていた（農）農守さざれの思惑が合致し、連携に至った。

### 連携に当たっての課題や工夫等

（農）農守さざれは、生産していた小麦品種ミナミノカオリのたんぱく質の含有率を今まで以上に高めるために、大分県農林水産研究指導センターの指導を受けながら、パン用小麦としての改良を行う。宇佐パン粉（有）は、パン製造工程における二次発酵後冷凍生地の技術を用いることで、パンの経時変化の少ない焼成後冷凍パンの製造が可能となるよう改善を行う。



### 連携による効果

農林漁業者

4年で2,600万円の売上高増加、作付面積60haに拡大

国内産パン用小麦の増産により、農業経営の安定化に貢献すると期待される。

中小企業者

4年で1億3,000万円の売上高増加、100%国産小麦使用の冷凍パン製造

国内産小麦を使用した冷凍パン製造・販売により、消費者ニーズが求める安心感が売上の増加に繋がると期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：宇佐パン粉有限会社

TEL：0978-38-0274

E-mail：kenji@sanai-food.co.jp

所在地：大分県宇佐市大字長洲927-4

FAX：0978-38-2298

ホームページ：http://www.sanai-foods.co.jp