

# コシヒカリから、新潟県産小麦100%のパン生産へ

## 新潟あんぱん小麦の会（新潟県新潟市）

### ◎米より小麦の方が儲かるかも!!

高級食パン店の出店をニュースで知った際に、小麦の自給率の低さを知り、水田後作で小麦を作り、6次産業化し販売すれば、儲かると考えた。

その後、新潟ひかりっこ（株）だけでなく、（株）山重（パン製造）と連携し、新潟あんぱん小麦の会を設立し、生産から加工・販売までの取組みが実現。

### ○成功するためのカギ（出会い）

#### ◆新潟ひかりっこ（株）（生産者）

- ・新潟県産小麦の6次化を検討。
- ・生産者に声をかけ、小麦の生産仲間を確保。
- ・土づくりや普及指導員の指導の実践により、生産技術を磨き、生産性をup!



#### ◆（株）山重（実需者）

- ・新潟ひかりっこ（株）と出会い新潟県産小麦100%使用のパン、お菓子を開発。
- ・試食やPR活動により販売を拡大、地元の給食にも提供可能に!

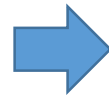


#### ◆新潟あんぱん小麦の会を設立

- ・生産者と実需者の連携で、それぞれの得意分を生かし、小麦生産と商品開発・販売、専門分野に専念し、生産拡大!

### ○設立2年目で160トンも収穫!

R3年（1年目）11トン



R4年（2年目）  
**160トン**



R5年（3年目（計画））  
218トン

### 【今後展望】

- ・新潟県産小麦100%の商品（パン、菓子等）を専門に、販売する店舗で販売を強化。
- ・他のパン製造の実需者とも連携し、取組強化を通じた新潟県産小麦商品をPR。

### 【課題】

- ・安定販売のため、面積の拡大や生産性の向上が必要。
- ・味はもちろん、バリエーション、価格設定など売れる商品、販売方法が課題。