

【小麦の生産】

①播種



小麦は一定期間低温にさらさないと花芽(かが)*ができるという性質があり、必要な低温期間は品種により異なります。

長い低温期間が必要な「秋まき品種」は、その名の通り、秋に種を播き、冬期間の低温にさらすことで翌夏に実を稔らせます。しかし、厳しい冬を越すためには、寒さに耐えられるくらいまで成長させておく必要があるため、9月中旬～下旬に種を播く必要があります。

*花芽…茎・枝にあって、成長すると花となる芽。

②防除



冬の間の敵は、寒さだけではありません。小麦はあまり長く雪の下にいると、「雪腐病」という病気にやられてしまいます。病気にからないように雪が降る前の10月下旬～11月上旬に予防薬を散布して、雪の下で春を待ちます。

③鎮圧作業工程



春になると小麦畑に「融雪材」と言われる資材(すす)を撒いて、雪を早く溶かします。太陽の光を浴びることで、雪の下で消耗した体力の回復を促したり、「雪腐病」にかかることがあります。また、冬の間に畑が凍結すると、土と一緒に小麦の根っこが浮き上がる(しばれ浮きする)ことがあります。畑が乾いてきたら肥料を撒き、ローラーをかけて小麦が土と密着するようにします。

④管理作業



肥料散布と「赤かび病」、逆に高温乾燥だと「赤さび病」という病気にかかることがあります。スプレーヤーという機械をかけて広大な畑に薬を撒いて病気を防ぎます。その他肥料散布などの管理作業をし、無事に生育できるよう促します。

⑤収穫



小麦の収穫は天候との勝負です。一度熟した小麦に何度も雨が当たると、小麦が穂の中で発芽してしまい、小麦粉の粘りがなくなるため使用できなくなってしまいます。

このため、この時期は農家が集団体制をとり、大型コンバインによる収穫、収穫した麦の運搬をおこない、次々と広い小麦刈り取りを行います。雨が近くなると夜を徹して収穫を続けることがあります。

⑪製粉・出荷

⑩出庫・輸送



製粉工場では、小麦を複数回に分けてロール機での挽碎(ばんさい)とふるい分けを繰り返して小麦粉にします。その後、小麦粉はパン等の工場や家庭へ流通します。

J Aから出庫する際、トラックにバラのまま積み込み、港にあるサイロに輸送し、サイロに集まった小麦は1隻1,500t積載の船に積み、全国の製粉工場がある港に輸送します。

秋まき小麦と春まき小麦

小麦は、大きく2種類に分けられます。

秋に種を播く「秋まき小麦」と春に種を播く「春まき小麦」です。

★秋まき小麦★

9月下旬に種を播き、越冬させて、翌夏に収穫する小麦です。冬場の雪の下で病気にかかるリスクはありますが、春まき小麦に比べて、生育期間が長く(約10ヶ月)、収量が確保されやすい特徴があります。芽室町の小麦のほとんどは、秋まきの品種です。

①芽室町で栽培されている品種：きたほなみ、ゆめちから
用途：日本めん、パン・中華めん、菓子

★春まき小麦★

4月に種を播き、その年の7月～8月に収穫する小麦です。秋まき小麦に比べて生育期間が短く(約3～4ヶ月)、収穫できます。

②芽室町で栽培されている品種：
はるきらり、春よ恋

用途：パン・中華めん

秋まき小麦の種を春に播いても穂はできないんだって！

⑨不純物の除去・選別

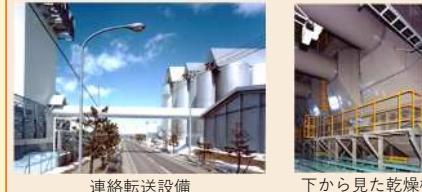


粗選別機 小粒・碎麦・ゴミを除去

夾雜風選機 風でゴミなどを除去

乾燥後的小麦は、昇降機で穀類調製施設の7階まで運ばれ、風力・振動・磁力などを用いて、多くの段階・行程を経ながらゴミ・殻・石の除去や、大粒・小粒の選別をおこないます。

⑧乾燥・貯蔵



連絡転送設備

下から見た乾燥機 とても大きい!!

ゴミなどの不純物や不良品を取り除いた小麦は、一度貯留binにて一時保管された後、乾燥機にて、一定の水分になるまで乾燥させます。

乾燥後は、連絡転送設備で道路挟んで向かいにある施設に一度貯蔵されます。

⑦集荷



トラックが荷受ホッパー前にパックで駐車し、小麦をホッパーに投入！

計量後、トラックはスケールの北側に位置する、麦乾燥貯留施設に移動し、「荷受ホッパー」というところで荷台に積んだ小麦を降ろします。

⑥計量



収穫された小麦は、トラックで運ばれ、JA本部事務所北側にあるスケールに運ばれ、トラックごとで量ります。

トラックの荷台が空になったら、もう一度スケールに乗るよ！
最初の重さと差し引きして、荷台に乗っていた小麦の重さを出すんだ！！

Farmer's Voice

Q. 作付けしている小麦の品種を教えてください。
A. 「きたほなみ」です！

Q. 小麦を生産するにあたって、大変だと感じていることがあります。教えてください。
A. 近年、収穫作業中の労働力の不足と生産費の高騰に苦しんでいます。

* 読者へメッセージ *

芽室町小麦生産集団では、製粉性・めん色に優れている中力系の「きたほなみ」と、中力系とブレンドすることで、パン・麺類など様々な用途に使われている超強力系の「ゆめちから」を作付けしています。

十勝芽室産の小麦（小麦粉）は、世界に誇る品質だと思っています。これからも小麦へのこだわりを持って、生産に努めたいと思います。



芽室町小麦生産集団協議会

会長 児玉 康博 氏 就農年数：36年

主に、小麦、加工馬鈴しょ、大豆、小豆、加工スイートコーン、枝豆、インゲンを栽培しています！

芽室で作られている小麦

★きたほなみ★

秋まき小麦。
芽室町の約67%の生産者が作付けしており、主に、うどんなどの日本めんに用いられる中力系の品種。



★ゆめちから★

秋まき小麦。
芽室町の約25%の生産者が作付けしており、主に、パンや中華めんに用いられる超強力系の品種。
生地にすると、特徴的な弾力が生まれます。



★春よ恋★

春まき小麦。
芽室町での作付け者は1%未満…国産高級小麦「ハルユタカ」より改良されて作られた品種で、主に、パンに用いられる超強力系の品種。

