

「麦秋」到来！ 愛知県トップの麦産地・西尾市で 小麦の収穫作業が6月上旬より開始

愛知県内トップの麦産地・西尾市で、6月上旬にかけて麦の収穫作業が行われます。

西尾市内では水田1,255㍍で麦の生産が行われており、県内1位の年間5,820トンの小麦を生産しています（平成30年産）。大規模水田農家の高い農業技術を背景に、愛知県の麦作をささえています。

今年作の麦は、秋の播種作業が順調に進み、登熟期の4～5月の好天にも恵まれて順調に生育しています。収穫期の天候にもよりますが、昨年を上回る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



市内の水田地帯では、
見渡す限りの「麦秋」風景の中で
麦収穫が行われる

■収穫風景 取材対応日■

【日時】6月4日（火） 午前10時

【場所】JA西三河 高河原センター

（西尾市高河原町埋田104-1 電話：0563-52-3030）

※集合後、収穫を行っている農家の水田へご案内します。取材される報道機関の方は、JA西三河企画課の岡田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ていた報道機関の方にはこちらからご連絡いたします。



東部カントリーエレベーター
農家が収穫した麦を集荷・乾燥・貯蔵する

■愛知県生まれの品種「きぬあかり」■

現在西尾市の麦生産の約90%を占めている麦『きぬあかり』は、愛知県農業総合試験場で育った品種です。「絹のように明るく白い色のうどんが作れる」ことを由来に持つこの小麦は、小麦粉の白さだけでなく、「面積あたりの収量が高い」、「倒れにくい」、「コシのある麺が作れる」などの優れた性質を持っています。

西尾市では2013年度から生産が始まり、2015年度には面積の80%を占める主力品種に。面積の拡大と合わせて産地全体の生産量も年々向上。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。



「きぬあかり」のロゴマーク
利用した商品や、販売している
お店の店頭に表示されています

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

西尾市では米の生産調整のため、昭和50年代ごろからブロックローテーション（米・麦・大豆を水田で2年間に1作ずつ生産する）が行われています。

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。また、「面積当たりの収量が高い」ことも大きな特徴です。小麦については、反収（1反＝10¹⁰あたりの収穫量）が462kgと、愛知県の平均反収（423kg）を約1割上回っています（平成30年度）。大規模経営を行う専業農家の高い技術力を背景に、生産性の高い農業を実践しています。

2013年からは新品種小麦「きぬあかり」の栽培を本格的にスタート。面積の拡大と合わせて産地全体の生産量も年々向上しています。



西部カントリーエレベーター上からの風景（6月）

■もうひとつの愛知生まれ小麦「ゆめあかり」

「きぬあかり」に加え、西尾市内では2016年度より、パンなどの製造に適する硬質小麦「ゆめあかり」を試験栽培しています。

西尾市では2017年度に10¹⁰、2018年度に45¹⁰と徐々に面積を増やし、2019年度（2018年11月播種・翌19年6月収穫）はいよいよ本格的に大規模での栽培を開始。西尾市の麦栽培面積の約10%となる、約106¹⁰で栽培しています。



新品種小麦「ゆめあかり」

【生産者部会情報】

名称：JA西三河農作業受託部会

部会員数：48人（米・麦・大豆の専業農家で組織）

耕作面積：（米・麦・大豆合計）4,200¹⁰（延べ面積）
（うち麦のみ）水田1,209¹⁰・畑52¹⁰
計1,261¹⁰

麦収穫時期：6月上中旬

麦生産量：5,820¹⁰（愛知県内トップ）

流通：JAのカントリーエレベーターで荷受けののち、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。

※全国的小麦生産量764,900¹⁰

（全国1位：北海道・471,000¹⁰）

愛知県の小麦生産量22,800¹⁰（全国5位）

（県内1位：西尾市、2位安城市、3位豊田市）



JA西三河が2017年3月より販売を開始した「きぬあかりそうめん」「きぬあかりひやむぎ」。西尾市内で生産された「きぬあかり」の小麦粉を利用して生産している

【統計データ出典】

農林水産省 平成30年産作況調査確報 麦類

農林水産省 平成30年産作況調査 市町村別データ

【参考】

愛知県園芸農産課 きぬあかり紹介ページ <http://www.pref.aichi.jp/engei/kinuakari/>