

報道発表資料の配付日時 3月19日 (金) 10時00分

発表項目 (行事名)	「小麦生産者向け研修会～製粉会社が求める小麦の品質～」 の開催について 【(株)ニッポンと北海道庁による連携】
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)
概要	<p>道では、小麦の収量及び品質の向上を図るため、特に、畑地と比べて単収の低い水田地域を中心に研修会を開催し、生産者の意欲向上に向けて取り組んでいます。</p> <p>この度、(株)ニッポンと道の連携により、小麦生産者に向けて小麦の成分(タンパク質など)が加工製品へ与える影響に関する研修会を開催します。生産者の皆様に実感いただけるよう食パンの食べ比べも実施します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 開催概要 講師：(株)ニッポン東日本管理部札幌管理チーム 渡邊 裕太 氏 日時：令和8年(2026年)3月25日(水) 14:30～15:10 場所：北石狩農業協同組合 3階大ホール (石狩郡当別町錦町53番地57) 内容：(1)北海道産小麦の重要性 (2)小麦と小麦粉の品質 参加者：JA北いしかり管内の小麦生産者 約50～60名</p> <p>2 その他 (株)ニッポンと道は、今後も生産者向けの研修会や道産食品を用いた食育など、連携した取組を展開していく予定です。</p>
参考	<p>(1)小麦は、製粉を経て、パンや麺などの最終製品に加工されるため、生産者にとっては自分の作った小麦の評価がわかりづらいという特徴があります。</p> <p>(2)タンパク質は、パンの形を支える役割があり、ボリュームや食感などに大きく影響します</p> <p>(3)今回は、タンパク質含有量が異なる小麦粉で作った食パンを食べ比べします。</p>
報道(取材)に当たってのお願い	<p>(1)研修会の取材を希望する場合には、食べ比べの準備の都合上、事前に下記担当へ24日17時までにご連絡をお願いします。</p> <p>(2)研修会開催時刻まで、控え室でお待ちください。 場所：3階第3会議室</p>
他のクラブとの関係	
担当(連絡先)	農政部生産振興局農産振興課豆麦類係(担当者：矢花、角田) TEL ダイヤルイン 011-206-9082 内線 27-718