

カナダ 穀物

カナダ小麦局ニュースレター

2005年第4号

カナダ初の登録 製粉用大麦

西部穀物研究財団 (Western Grains Research Foundation: WGRF) はカナダ西部の農業生産者の資金で運営されている団体です。1981年に創立されたWGRFは顧客のニーズに応えられる小麦と大麦の新品種開発の研究に資金を提供することを主眼としています。毎年、研究に400万ドルから500万ドルが投資されています。右記の記事はWGRFの許可を得て転載しました。

カナダの研究者は、パンやその他の伝統的な小麦粉製品に使用できる健康を促進する穀物として突出した可能性を持つ新しいタイプの大麦を開発しました。

この種の穀物としては初めて登録されたカナダ産品種「ミルハウス(Millhouse)」は小麦と同じように加工することができる特性を備えた大麦です。この大麦粉と小麦粉を混ぜることによって、食物繊維の割合を二倍にし、血中コレステロールの低減やがん予防などに関連する大麦の栄養成分を含むというメリットを持つパンやその他の製品を作ることができます。

「ミルハウスはカナダにとって初めての本当の製粉用大麦です。ミルハウスは小麦を上回る食物繊維を供給するという優位点を持つ、小麦を補足する製粉用大麦として開発されました。また、ミルハウスは大麦が持つ健康に対する有益性全てを提供します。」とミルハウスを開発したカナダ農務農産食品省(AAFC)ブランドン研究センターの大麦育種専門家マリオ・テリアン(Mario Therrien)博士は述べています。

この開発は西部穀物研究財団が管理する大麦チェックオフ資金(Barley Check-off Fund)を通してカナダ西部の大麦生産者が直接支えてきました。この品種の種子の供給は2007年に始まりますが、先駆的な品種であるため、これに続く他の製粉用大麦の新品種も含め大規模な栽培が成り立つ前に、何年かの市場化テストが必要とされます。

「高度な品質試験が実施されており、ミルハウスの性能のよさが分っています」とテリアン博士は語ります。「今や、市場化に焦点が移りました。製粉業者が懸念なくこの大麦を今までの製粉原料に添加できるようになるまでには時間がかかるかもしれません。しかし、わたしたち

はその利点が理解されることに自信を持っています。カナダ西部で食用大麦の耕作面積をデュラム最盛期の耕作面積と同じ程度にまで広げることも理のないことではないと考える業界の精通者もいます。」

ミルハウスは食品用として品種改良された西部カナダ産大麦品種の第二系統の最初の品種です。サスカチュワン大学農作物開発センターのブライアン・ロスナーゲル(Brian Rossnagel)博士とロン・バッチェ(Ron Bhatti)博士によって開発された第一系統の品種はカナダ農務農産食品省ブランドン・センターで行われたミルハウスの研究に重要な足掛かりを提供しました。「わたしたちはサスカチュワン大学と緊密に連携して食用大麦の研究をしています」とテリアン博士は述べています。

「これからの十年間は、食用大麦開発の取り組みを並行して行うという計画を立てています。サスカチュワン大学のプロジェクトは、トルティーヤやタコチップスといった種類の食品製造に適したデンプン特性を持つ「糯性」大麦品種に引き続き重点を置きます。ブランドン・センターでは、ミルハウスのような小麦ベーカリー製品業界向けの非糯性食用大麦の研究を続けます。」この二つのプログラムはいずれもWGRFの大麦チェックオフ資金(Barley Check-off Fund)を通して農業生産者のサポートも受けています。

ミルハウスを開発する上でテリアン博士ら研究者にとっての最大の難関は、従来の大麦の水分吸収率の低さでした。

「製粉用大麦に必要なのは、小麦とほぼ同じ水分吸収率のデンプンを含むことです。それをミルハウスで達成するのが開発の目標でした」と博士は語ります。

次ページへ続く...



良いアイデア



このラーメンを食べるのに
お湯が沸くのを待つ必要はあり
ません。袋を開ければすぐ味
わえます。

美味しい「Baby Star Crispy
Noodle Snack」の袋は世界中
の消費者の手に届きつあり
ます。

西本貿易株式会社がカナダに
輸入している日本のおやつカン
パニーの製品ベビースター
スナックは、何かちょっと食
べたい時にぴったりの味付き
ラーメンです。

小麦粉を原料としたこのス
ナックは、チキン、辛味、
野菜、焼きそばなどのバラエ
ティがあります。新鮮さを保
つため、5つの袋に小分け包
装されており、1袋30グラム
はちょうど150カロリーあり
ます。

ベビースターの食べ方はスナ
ックの枠を超えてさらに広が
ります。バリバリしたラメ
ンをサラダのトッピングとし
て楽しむことも、またクラッ
カーの代わりにスープに入れ
ることもできます。

前ページからの続き...

「この品種は小麦と適合する特性の
デンプンとタンパク質を含んでいま
す。そのため、製粉業者は製粉した
大麦を何の問題もなく小麦粉とブレ
ンドすることができます。」

「大麦開発の目的は小麦粉にすっ
かり取って代わるのではなく、小麦
粉とのブレンドを可能にすることが
狙いなのです」と博士は述べていま
す。「大麦を添加すれば、小麦に欠
けている食物繊維と大麦が持つユニ
ークな健康増進の特性をともに含ん
だ、価値の高い製品を作り出すこと
ができるのです。」

大麦粉を40%までブレンドした場
合、従来の小麦粉の食パンに比べ食

物繊維の含有量は倍増すると、テリ
アン博士は概算します。

近年の研究で、大麦が血中コレス
テロールの低減に関わる繊維ペー
タ・グルカンを多く含んでいること
が明らかにされています。また、
大麦は発がん抑制に関わる数
種の強力な抗酸化物質、その中
でも特にトコフェロールを含んで
いることが解明されています。

ミルハウスに関する詳しい情
報およびテリアン博士への
質問と回答が、WGRF発行の
『Western Grains Research Magazine』誌
6月号に掲載されています。また、ウ
ェブサイトwww.westerngrains.comでもご
覧になれます。■

ジョイントプロモーション 高い成果を挙げる

日 本生活共同組合とカナダ小麦局
が2005年初めに共同で行った
プロモーション・キャンペーンは、
かなりの成功を収めました。

東京圏に照準を当てたカナダ西部
産小麦100%のパン用強力粉のプロ
モーション・キャンペーンが、日
本の食糧雑貨小売団体である生協
(CO-OP)、日東製粉およびCWBの共
同で行われました。

5日間のキャンペーン期間中、生協の
小麦粉を2袋以上購入したお客様が、
CWB提供のカナダ産純粋メープルシ
ロップ2本が当たるくじに応募する
というものでした。メープルシロップ
の他、CWBからは当選者に記念カー
ドをお送りしました。

賞品はお客様にとって大いに魅力あ
るものだったようです。キャンペ
ーン期間中、二倍に上る小麦粉の売り
上げを記録しました。

「お客様はカナダ西部産の小麦や大
麦から作られた製品をお買い上げに
なるときの、品質のよいものを買っ
ていることをご存知です」とCWB 東京
事務所ジェネラルマネージャーのデ
ビッド岩浅は語ります。

「新しいお客様にCWBが販売する
小麦から作られた小麦粉を試してみ
る機会を提供したという点で、この
プロモーションは非常に有意義だっ



たと思います。わたしは一度試して
みた方は必ずまたお買い上げにな
ると、自信を持っています。

既に生協の小麦粉を使っていらっ
しやるお客様に対しては、キャンペ
ーンを通して、お使いの小麦粉がカナ
ダ西部産の小麦から作られている
という認識を高めることができ
ました。」

生協の小麦粉の製粉会社である日東
製粉は、さらにCWBと共同でプロモ
ーション活動を実施することを検討
しています。

CWBはお客様の製品プロモーション
を支援したいと考えています。もし
CWBと共同で貴社製品のプロモ
ーションを実施するご希望がござい
ましたら、貴社を担当するCWBマーケ
ティングマネージャーまでご連絡くだ
さい。■

CWB 誕生 70周年を祝う



カナダ西部農業生産者を代表して、小麦、デュラム、ビール大麦および飼料大麦を販売するカナダ小麦局（CWB）は2005年7月5日、設立70周年を迎えました。プレーリー地域の農業生産者が運営に参加するCWBは世界最大の小麦大麦販売業者であり、一貫して高品質の穀物を供給しているという高い評価を得ています。

一つの重要な節目としての70周年を記念し、2005-6作物年度(2005年8月1日~2006年7月31日)を通して、生産者、顧客、職員による一連のイベントが開催されます。

1935年に設立されて以来、CWBは世界70カ国以上に10億トンを超える穀物を販売してきました。CWBは質の高い顧客サービスを維持するため中

国北京市と日本の東京に事務所を設けています。マーケティングマネージャーはそれぞれ世界中の様々な地域を担当し、ウィニペグのCWB本部を拠点に業務を行っており、担当地域の顧客と接触を保ち、顧客のニーズに応えるため頻繁に世界各地を訪問しています。

「CWBが販売している穀物はその品質の確かさで世界中に知られています」とビル・スパフォードCWBマーケティング担当副社長は言います。「しかし、顧客サービスに全力を尽くすわたしたちの努力も成功に大きな役割を果たしてきたと思います。だからこそ設立70年後の今も、まだ若い活気にあふれているのです。」

誕生日を記念して特別な70周年記念ロゴが作製されました。CWBのウェブサイトwww.cwb.caでダウンロードすることができます。また、ウィニペグのCWB本部正面には色鮮やかな70周年記念バナーが掛けられています。■

ご存知でしたか？

世界で最も高い穀物エレベーターはドイツのウルムに建っています。建設に12ヶ月を要し、2005年4月15日にオープンしたこのエレベーターは、高さが115m(377.3フィートまたは4,527.6インチ)あり、8000トンの穀物を収納することができます。



ドイツのCarl Kunzele zur Schapfenmuhle氏の所有するこの建造物は、フランスのエッフェル塔の約三分の一の高さがあり、地元のウルムでこのエレベーターより高い建物はウルム大聖堂だけです。

小麦、農場から フェアウェイへ行く

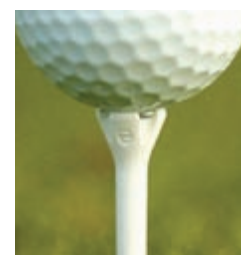
スコアを上げたいゴルファーたちは今、助けを求めて黄金の小麦畑に目を向けています。

新しいエポック・ゴルフティーは北米のゴルフ専門店の人気商品の一つです。このティーは圧縮した小麦から作られたもので、ドライブが最高7ヤード伸び、正確さが最高3ヤード増すとされています。

この小麦で作られたティーは15個入り約7米ドルで売られており、多くのプロゴルファーにお気に入りのゴルフ用品として推奨されています。ティーの上面には、ボールとの接触面を最小限にして摩擦を減らし、ドライブの距離を伸ばすための4つの小さな柱があります。

この小麦製ティーは生物分解性を持つため、ゴルフコースのメンテナン

ス担当者に歓迎されています。芝生や設備を痛めないよう回収しなければならぬプラスチックや木製のティーとは異なり、小麦製のティーは使用された後、自然に分解するのです。■



YEARS / ANS
1935 ~ 2005

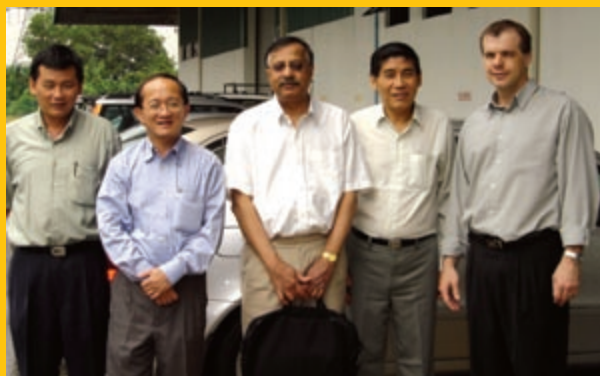
職員 動向



2005年8月、ワード・ワイゼンセル (Ward Weisensel: CWB最高業務責任者; 左から4番目)、ダレル・ブシュック (Darrell Bushuk: CWBアジア太平洋担当シニア・セールスマネージャー; 左から6番目)、および呉家康 (Jacqueline Wu: CWB市場分析; 右端)は中国の国家穀物局の代表団と会見。

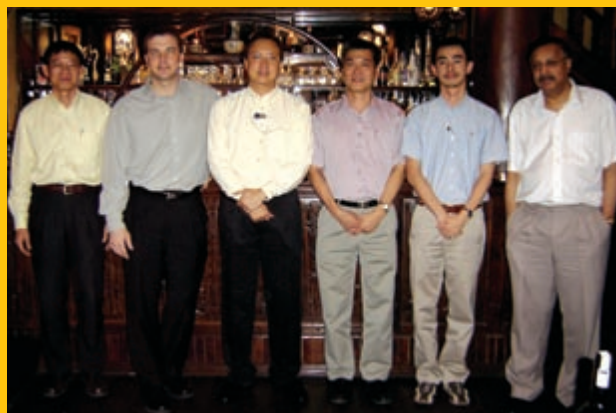


30年前ウィニベグで開催された第4回CIGI国際穀物産業コースの参加者の同窓会が、東京で日本製粉協会とCWBの共催で開催されました。参加者の一人は同窓会に出席するため遠く中国から態々来日し、その他の参加者も仕事の時間を割いて、また退職された方々も、かつてのクラスメートと再会するために集まりました。日本最大手で世界でも最大の製粉会社の一つ日清製粉社長の中村隆司氏や、その他日本大手の製粉会社の役員や元役員の方々も参加されました。



2005年4月、デレック・スリウォースキー (Derek Sliworsky: CWBアジア太平洋担当マーケティングマネージャー)はクアラルンプールとベトナムの顧客を訪問。

(左から) Edward Lee氏、Jimmy Chang氏 (FFM)、アショク・サーカー (Ashok Sarkar: CIGI)、Tan Gee Sooi氏 (FFM Berhad) およびデレック・スリウォースキー。



(左から) Lim Pang Boon氏 (VimafLOUR)、デレック・スリウォースキー、Lawrence Lim氏 (Interflour)、Thong Kok Mun氏 (Mekong Flour)、Patrick Wong氏 (Vietnam Flour) およびアショク・サーカー (CIGI)。



(左から) ビクター・ジャージュア (Victor Jarjour: CWB戦略企画・企業方針担当副社長)とエイドリアン・ミーズナー (Adrian Measner: CWB最高経営責任者)は、Liu Guo Sheng氏(中国大使館貿易経済担当公使参事官)とZheng Zhang氏(中国大使館経済商務担当一等書記官)にウィニベグCWB本部で会見。

『カナダ穀物』は、カナダ小麦局 (CWB) 発行の出版物です。『カナダ穀物』は、カナダの穀物販売制度や、CWBの動向、その他カナダ西部産小麦・大麦の販売に関する情報を、アジア太平洋地域の穀物業界パートナーにお知らせしています。

読者からの質問または意見は下記までお送りください:

Linda Deger, 編集担当, The Canadian Wheat Board, P.O. Box 816 Station Main, Winnipeg, Manitoba, Canada, R3C 2P5
電話: (204) 983-8620, ファックス: (204) 983-4678, linda_deger@cwbc.ca