

もう一つの「道産とうもろこし」による新たな食産業作り

産業技術環境研究本部・農業研究本部・水産研究本部・森林研究本部

背景・目的

- ・北海道では、土壌改良効果の高い「子実用とうもろこし※1」の作付けが拡大している。収穫される乾燥子実は飼料として販売されているが輸入飼料との競合で価格が低く、農家収益の確保が課題となっている。
- ・一方、この子実を生産地域で加工し、食品素材（コーングリッツ※2）として販売することができれば、収益性の大きな向上が期待できる。
- ・「子実用とうもろこし」の食材化技術を開発・事業化し、生産・加工・流通を繋げた新たな地域食産業の創成を目指した。



子実とうもろこしの収穫風景

<用語の解説>

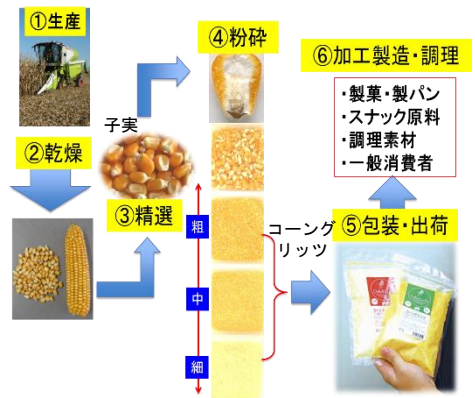
※1 子実用とうもろこし：畑で完熟させ、その乾燥子実だけを収穫する飼料用とうもろこし。

※2 コーングリッツ：とうもろこしの乾燥子実を粉砕し、様々な大きさの粒にふるい分けた食品用粉体素材の総称。とうきび粉、とうもろこし粉とも呼ぶ。

成果

国産原料で初！北海道産コーングリッツ製造・販売の事業化を支援

- ・栽培しやすく、かつ食材用途に適した品種を探索・選定した。この道産品種は、輸入品に比べて色が鮮やかで風味の豊かな特長を持つ。
- ・小ロットにも対応でき、高品質・低コストなとうもろこし製粉技術を開発し、地域JAによるコーングリッツ製造施設の設置を支援した。
- ・同時に、道内の食品加工事業者と連携した用途開発試験や各種プロモーション活動を連動させたことにより、コーングリッツを活用した新規商品開発が促進された。これを受け、地域JAでは平成28年（2016年）から本格的に北海道産コーングリッツの製造・販売事業を開始した。



北海道産コーングリッツの供給フロー

成果の活用

畑の土作りから食材まで、マルチに役立つ新作物「マルチコーン」として普及が拡大中！

- ・「子実用とうもろこし」は、茎葉を畑にすき込み土壌を改良する役割に加えて、子実を飼料や食材としてマルチに活用できる優れた地域資源であることをPRするため、「マルチコーン」の愛称で普及を後押し。
- ・道総研の広報冊子「たべLABO」を活用して、全国の食品加工事業者や一般消費者にもわかりやすく情報を発信、新たなコラボが拡大中！
- ・北海道内外からの需要の増加に対応し、コーングリッツ製造事業を拡大継承する新会社が設立された。今後は生産地域と密接に連携しながら、持続的な地域食産業として定着し発展することが期待される。



広報雑誌たべLABOを中心にしたマルチコーンの普及・商品化展開

問い合わせ先：法人本部 研究企画部 企画グループ (TEL:011-747-2809)

