



淡口醤油・手延素麺
播州小麦・播州大豆

株式会社高田商店
高田真也

キーワード

- ・ 日本一の地産地消(規模、持続可能性)
ヒガシマル醤油は日本小麦において、なくてはならない存在、農水省小麦担当官も頻繁に意見を聞きに来る。
- ・ 真の循環型農商工連携(生產品とおカネ)
穀物→食品→副産物・廃棄物→畑→穀物

淡口醤油用の契約栽培小麦の要件

高タンパクで、糖質とのバランスがとれた完熟小麦

- ◆タンパク質含量(原料水分12%)
13.5%以上
- ◆大粒化⇒単収アップ

地元での栽培が容易で単収が高い小麦

- ◆地元の気候、土壌に適した品種
栽培暦に従った栽培方法を遵守

4

淡口醤油・揖保乃糸
地場産業を育んだ播州小麦
循環型栽培法の確立

- ・農林水産大臣賞
- ・日本醤油技術賞
- ・農商工連携88選

地元栽培でのポイント

- ◆単収が高く、栽培・収穫が容易である
- ◆栽培暦に従った栽培方法を遵守する
『栽培技術・栽培管理を基に生産する

完熟大豆・小麦の品質目標

- ・ 淡口醤油醸造に適したタンパク質(原料水分12%)
大豆:40%以上 小麦:13.5%
- ・ 中小粒の大豆:5.5mm－7.3mm
醸造工程での蒸煮、製麺適性に優れる

5