

行こう！

日本最大の小麦産地、
「北海道・十勝」へ。



食べることの

源を知る

3日間

実際にこの目で
見ることの
大切さを
実感しました！



国産小麦の約66%を生産する、圧倒的
生産量日本一の北海道。中でも最大の
小麦生産地となっているのが十勝地
方です。この十勝で、国産小麦の魅力
を伝え、小麦を取り巻く業界の発展
と、麦で繋がる人々を増やしていくこ
とを目的として立ち上がったのが「十
勝麦人チェーン協議会」。そんな私た
ちが提案する3日間のツアーには、日
本の食の未来を支えていくための大
事なヒントが詰まっています。

国産小麦や食材への
リスペクトが
生まれました！



自分が何を大事にして
生きていきたいかが、見つけられました！



自分を見つける
旅へ出よう！



詳細はコチラ

リアル体験型セミナーの旅

見て、
聞いて、
触れて、
食べて、
そして
感じる！



本ツアーでは、国内最大の小麦産地である十勝地方を訪れ、地域内の小麦畑・生産現場、小麦集荷・製粉現場、製菓・製パン業、小麦育種の試験研究施設などを貸切バスで訪問し、各現場の声を聞きながら実際に触ってみたり、作ってみたり、食べてみたりして、小麦や食のことを学びます。また十勝地方は、「十勝晴れ」と呼ばれる青空のもと広大な平野が広がり、酪農や小麦以外の畑作も盛んな農業大国です。食糧自給率は1200%とも言われ、日本の「食」を支える国内最大の食糧基地となっています。ツアー行程には、酪農や野菜に関する訪問先を加えることも可能で、まさに「食べることの源」を感じることができる、学び多き旅となることでしょう。小麦の穂が実る7月～8月に、ぜひ十勝を訪れてみませんか。タイミング次第では、収穫WEEKに立ち会えるかも！

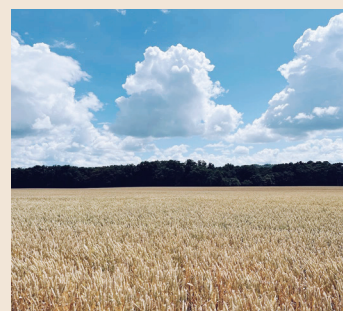


訪問先の一例

Come visit!

小麦の生産現場と六次化について学ぶ 前田農産

1899年から続く農場。国際基準GLOBALG.A.Pの認証を取得し、厳しい基準に基づく生産管理を行い、質の高い農産物を出荷しています。小麦は5品種を生産しており、収穫・乾燥・調整作業を自ら行い、小麦粉に加工して販売するまでの取り組みを知ることができます。



国産(十勝産)小麦を100%使用するパン屋さん (株)満寿屋商店・麦音店

地元十勝で愛され、常に挑戦し続けるベーカリー店。単独ベーカリーとしては、日本一の敷地面積を誇っています。パンは全て十勝産小麦100%で作られています。パンを食べたり見学をしながら、同会社の沿革やビジョン、食育活動などの様々な取り組みについて伺います。

小麦→小麦粉へ 株式会社 山本忠信商店

十勝初のロール式製粉工場「十勝☆夢mill」を要する会社。「十勝☆夢mill」は、北海道産小麦のみを製粉する全国でも稀な製粉工場で、畑から小麦が運搬され、小麦粉としてパン屋さんやお菓子屋さんに出荷されるまでの流れなどを、丁寧に教えてくれます。



募集要項

実施期間 7月～8月頃

参加対象者

- 製菓・製パン、調理師専門学校生
- 農業や食関連業界、小麦関連の業界を目指す大学生 etc...

参加人数 10名～

参加費用

※2泊3日、30名様で参加の場合 お一人様15万円(税込)～

その他

- ツアー行程については、お打ち合わせのうえ確定いたします。
- ツアーの前後に農業アルバイトをして旅費に充てることも可能です。
- 研修施設等を利用して、宿泊費を抑えることも可能です。