

小麦にも米と同様に「もち性」がある。あまり目にすることはないが、本県でも栽培されている。

農林水産省は1995年、盛岡市の東北農業試験場（現

未来を開く

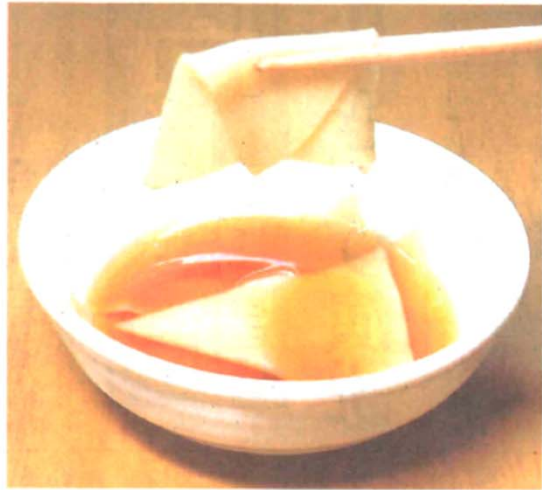
青森産技センター報告

—16—

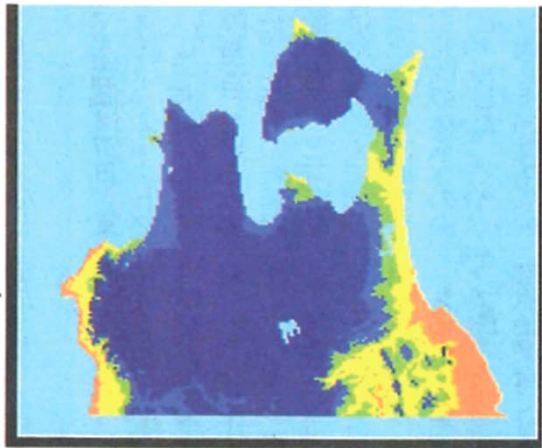
・東北農業研究センターで、世界的にも珍しいもち性の小麦品種「もち姫」を開発した。本県では2009年から試験栽培を始め、11年に本格導入

もち性小麦品種「もち姫」

新食感 多様な商品化期待



もち姫で作ったすいとん



積雪期間からみた作付け適地マップ（オレンジ色と黄色の地帯が作付け適地）

安定生産へマップ、手引書

した。現在、十和田市とおいらせ町の5農家で作付けされ、15年の収量は34トだった。もち姫の小麦粉を使った加工品は、従来の小麦製品とは食感が異なる。すいとんではつるつる感やもちもち感、せ

んべいではサクサク感、洋菓子ではしっとり感が増す上、喉につまりにくい。このため、多彩な商品開発が期待できる。

また、県立保健大学の研究で、もち姫の餅は摂食・嚥下（くみくだ）が容易で、低GI（血糖値抑制）食品であることが分かった。

もち姫は寒冷地の気候に適している

が、これまでの栽培で品質が低くなることがあり、刈り取り適期の目安が求められていた。また、雪腐病に弱いため、積雪期間が長い地域では栽培に不向きだ。

野菜研究所は、気温と品質との関係を調べた結果、刈り取り適期は出穂後の積算気温が890～960度の時期で

あることが判明した。また、本県での作付け可能地域を探るため、気象データや標高、海からの距離など地形の特徴を解析し、積雪期間からみた作付け適地マップを作成。適地は積雪期間が比較的短い三八上北地域の太平洋沿岸部、西津軽地域の日本海沿岸部などだった。

さらに、安定して高品質の小麦が生産できる技術を解説した栽培マニュアルを作成。新規導入の指導書ともなる。

一方、県内外の企業は、もち姫を利用した商品開発に取り組んでおり、試作品を製造、一部は商品として販売している。これまでにギョーザの皮や、マドレーヌ、蒸しどら焼き、せんべい、焼きドーナツなどを商品化した。今後、利用が拡大し、さらなる増産を期待している。
（野菜研究所品種開発部 前 嶋敦夫）

東奥日報 平成28年7月29日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。