



安心のネットワーク
NOSAI
 公益社団法人
全国農業共済協会
 〒102-8411
 東京都千代田区一番町19番地
 購読 ☎03-3263-6413
 編集 ☎03-3263-6727
 毎週水曜日 月4回発行
 (第5水曜日を除く)
 ©全国農業共済協会2022
<http://www.nosai.or.jp/>

もち性小麦

注目集まる

広がれ産地

アグリのリおいらせ 青森県おいらせ町

もちもち食感のパンや麺類などが製造できる「もち性」小麦の特産化が、東北や近畿などで進む。青森県おいらせ町の観光農園「アグリのリおいらせ」では、特有の食感を生かした6次化や販路開拓に取り組む。生産をを広げ、2022年産は小麦約10トンを販売予定だ。苦米地義之代表(61)は「食べたお客さんに喜んでもらえて、加工や販売などで地域に働く場も生まれる」と話す。



アグリのリおいらせのもち姫圃場

パン、麺類……多様な用途

食パンやレーズンパン、どら焼き……。同農園の直売所に、多彩なもち小麦製品が並び、「一度食べたら、独特のもちもち食感にハマる人が多いです」と従業員の水亮さん(53)。同農園は農福連携で運営し、加工や陳列で高齢者や障がい者とともに働く。浅水さんは商品開発や広報など、もち小麦関連業務を担い、新商品を毎年発売する。加工品や小麦粉は、地元給食センターやパン屋などにも販売する。

もち小麦は、もち性大麦(もち麦)と異なり、パンや麺類などへの加工適性が高い。製パンでは3〜4割でブレンドするとふっくらと仕上がる。もち米や米粉の麺やもちに比べ、つるつる食感になる。時間経過で硬くなりなく



独自に精麦技術も開発。麦ご飯に適した「もち小麦粒」も販売

食感に個性発揮

収量安定の「もち姫」

品種は農研機構開発の「もち姫」。根雪期間90日以下の地域に適し、栽培性や収量は「ネバリゴシ」と同等だ。県内では10ア当たり300kg収穫した例もある。栽培担当の鳥谷部伸一さん(44)は「穂発芽など大きな天候被害がなければ、収量は安定している」と話す。22年産は計3・6tを作付けている。

改良した精麦機で独自に精麦も行う。「もち小麦粒」(300g×250円)は麦ご飯に使うと甘みがあり、直売所で人気だ。「自分たちから、もち小麦の用途を提案していきたい」と浅水さん。小麦粉の販売に加えレシピを配布し、家庭での利用も促している。栽培マニュアルに関わった県産業技術センターの前嶋敦夫栽培部長は「アグリのリおいらせは、パンや菓子など幅広い商品開発力も生産継続のポイント」と話す。ただ、県

近畿でも普及進む 10年で100ヘクタール超に

三重県や滋賀県にも広がっており、もち姫は22年産が110ヘクタールで、12年産の2倍から大幅に増加。大手食品メーカーが限定商品に使うなど実需者に認知されてきた。産地化を後押しする梅花女子大学管理栄養学科の藤田修三客員教授は「生産者の所得につながるよう、行政の協力や実需者・消費者の理解促進も欠かせない」と説明する。

内では高齢化や他品目との競合もあり、作付けの拡大・定着が課題だ。苦米地代表は「ぜひ、地域で生産を後押ししてほしい」と要望する。岩手県では行政やJA、製パン業者などが連携し、もち姫を60haに拡大。縮萎縮病に弱く収量低下傾向だった「ナンプコムギ」の代替として振興し、技術向上で10ア当たり

収量350kgと県平均(240kg)を上回る。産地交付金の対象とした紫波町では、所得がナンプコムギと比べ3割増という。白石食品(本社・盛岡市)は直営ベーカリー2店舗を中心に、食パンやベーグルなどの商品を展開。商品開発部の新里祐之次長は「もちもちしっとり食感が県産小麦で実現できるのが魅力」と話す。

授は「生産や消費が規模に広がる直前だと感じる。育種で先行してきた日本での産地化を急いでほしい」と期待。課題もある。粘度の高さから、うるち性小麦が前提の品質検査では、ランク区分が低く測定されやすい。藤田客員教授は「生産者の所得につながるよう、行政の協力や実需者・消費者の理解促進も欠かせない」と説明する。