

# 「もち小麦」将来特産に



## もちもち、しっとり 近江八幡で初収穫間近

もちもち感としっとり感を併せ持つ「もち小麦」が、近江八幡市野村町の農業法人「近江園田ふぁーむ」で順調に育ち、今月下旬にも収穫が始まる。魅力のある作物を広めようと昨秋、県内で初めて種をまいた。関係者らは「将来は地元の特産品に」との期待を膨らませる。

ふぁーむでは昨年十月末、十五鈴余に種をまき、今年四月二十日に出穂。収量は十鈴当たり三百キ程度を見込んでいたが、生育が良く、想定を上回りそうだという。

もち小麦は、農業・食品

もち姫の収穫を間近に控えた農場で、園田会長から生育状況の説明を受ける藤田客員教授。近江八幡市野村町で

産業技術総合研究機構（農研機構）東北農業研究センターが一九九五年に開発。当初は寒雪害に弱く、収量も少なかった。品種改良を重ね、新品種「もち姫」が栽培されてきた。知名度は低く、一部の高級食パンやチヂミ、ラーメンなどに使われるだけで、栽培はこれまで岩手で八十鈴、三重で五鈴、青森で二鈴と限定的だった。

もち小麦の機能性を研究し、商品開発に携わる梅花女子大（大阪府茨木市）の藤田修三客員教授（六七）は「食品栄養学」によると、食物繊維は玄米の二倍以上で、免疫力を高めるβ-グルカンも含まれる。もちもちとした食感は、高齢者でも食べやすい。普通の餅と比べて食後の消化はゆっくり進み、血糖値の上昇も緩やか。生活習慣病の予防につながる」と期待される。

藤田客員教授は十五年来

の親交がある平和製粉（津市）の樋口宗明社長（五七）とともに栽培を広めようと模索。知り合いの滋賀県内の農家を介して、近江園田ふぁーむの園田耕一会長（七三）に作付けを依頼した。園田会長は「付加価値のある小麦。需要に応じて栽培面積を広げたい」と意欲を見せる。収穫が梅雨と重ならないよう、今秋は種まきを早める予定だ。

四日には藤田客員教授や樋口社長、もち姫を使った料理教室を計画する大阪ガスの担当者らが、収穫間近の近江八幡市の畑を視察した。藤田客員教授は「将来的に地産地消が進み、近江八幡の特産品の一つになればと願う。樋口社長は「自家製麺のラーメン店をはじめ、パンやうどんの店から引き合いが増えている。品質の良さが伝われば、さらに需要は増えるはず」と期待する。

（松瀬晴行）