



普及が進んでいる九州向け もち性大麦品種「くすもち二条」 —もちもち感、ぷちぷち感をぜひ体験してください—

水田作研究領域
小麦・大麦育種グループ
平 将人（たいら まさと）

はじめに

もち性大麦は水溶性食物繊維であるβ-グルカンを多く含み、その健康機能性がマスメディアで度々取り上げられて2016年に需要が一気に増加しました。その需要のほとんどは外国産で賄われていましたが、実需者から国産は外国産よりにおいや味が優れると評価されていたこと、また、消費者から国産原料を使用した製品が欲しいという声があったことから、国産の供給拡大が望まれていました。九州では水田で麦を栽培した後すぐに水稻の栽培が始まることから、もち性大麦の普及を図るためには、これまで普及していたうるち性大麦と同じくらい早生の品種の育成が求められていました。このような要望に応じて誕生した品種が「くすもち二条」です。

来歴と主な特徴

「くすもち二条」の母親は早生で病気に強い「関東二条35号」（のちの「サチホゴールド」）で、父親はもち性で背丈が低くて育てやすい「羽系（はけい）B0571」です。交配は2003年で、2019年に品種登録されました。「くすもち二条」の主な特徴は、①早生、②九州で栽培されている他のもち性品種より多収、③精麦（食用に削った状態の麦。写真参照）や麦ご飯の黄色みが強い、の3つです。また、他のもち性大麦と同様に、うるち性大麦よりβ-グルカンを多く含むとともに、炊飯したときのやわらかさや粘りが優れています。

普及状況

「くすもち二条」は2017年から栽培が開始されました。栽培面積は福岡県を中心に2017年播き約70ha、2018年播き約250ha、2019年播き約970haで、2020年播

きは約1,400haの見込みです。2020年播きでは福岡県に続いて佐賀県、熊本県、大分県で栽培が開始されます。

おわりに

「くすもち二条」の製品はスーパーのお米売り場の横などにあります。パッケージに「くすもち二条」と書かれていませんが、“九州産もち大麦100%”などと書かれています。ぜひお家で「くすもち二条」の麦ご飯を炊いて食べてみてください。もち性由来のもちもち感に加えて大麦由来のぷちぷち感があっておいしいですよ。



◀ 「くすもち二条」の詳しい情報は、「標準作業手順書」に掲載されています。QRコードよりご覧ください。



▲ 「くすもち二条」の麦ご飯と
食用に削った状態の麦(写真右上)



▲ 「くすもち二条」を使用した製品