

もち性大麦品種

はねうまもち

おいしいヘルシー大麦



大麦を利用した6次産業化

大麦の利用には表面を削る「精麦」が必要です。
精麦や製粉を委託して直売・加工を行う
「大麦6次産業化」を始める生産者が増えています



小型精麦機の例



大麦の地産加工の例
左:精麦販売 右:レストランの大麦ランチ

「はねうまもち」は「もち性大麦」(もち性大麦)です。



ファイバースノウ (うるち)

はねうまもち (もち)

「はねうまもち」はアミロースを含まない「もち性」品種です
でんぷん特性を調べるヨード=ヨードカリ染色では「うるち性」品種との違いが明らかです

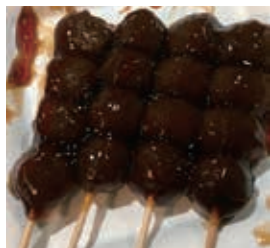
麦飯だけでなく、
いろいろな料理でもち麦の食感を楽しめます



カンパーニュ



セビーチエ



もち麦団子



フォカッチャ



〒943-0193 新潟県上越市稲田1-2-1
中央農業研究センター 北陸研究拠点
電話 025-526-3215

北陸研究 | 検索

URL: http://www.naro.affrc.go.jp/narc/hokuriku/contents_list/index.html



この印刷物は大豆油にかわり米ぬか油を使用したライスインキで印刷しています。

「はねうまもち」は栽培しやすい



「はねうまもち」(中)は「ファイバースノウ」(右)とほぼ同じ草姿・栽培性をもっています。左はミノリムギ

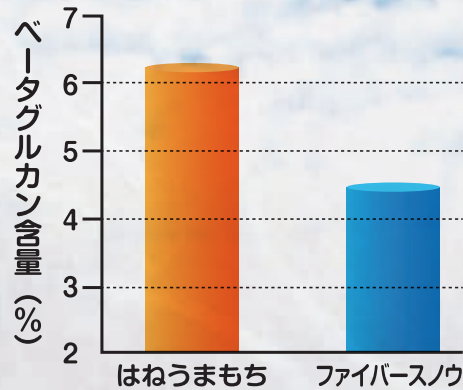


「はねうまもち」の試作圃場(福井県)

「はねうまもち」はおいしくて、食物繊維が多い

「はねうまもち」麦飯の感想(一部)

- ・麦飯にありがちなぼそぼそした感じがなく、おいしい (50代女性)
- ・色やおいも気にならず、続けて食べられそう (50代男性)
- ・おなかの調子よくなった気がする (40代女性)



「はねうまもち」は機能性成分β-グルカンが多い!

大麦が多く含む食物繊維β-グルカンの健康機能性が科学的に立証され、脂質代謝、糖質代謝、腸内環境の改善作用などが知られるようになりまし
た。

寒冷地向けのもち麦新品種「はねうまもち」

「はねうまもち」の麦飯は「もちもち感」があっ
ておいしく、機能性成分β-グルカン含量も
従来品種の1.4倍に増えています。

「はねうまもち」は国内最大の大麦産地・北陸に
普及している「ファイバースノウ」の
もち性突然変異品種で、原品種と同じく優れた
栽培特性をもっています。



「もち麦」とは「もち性大麦」の通称です。

市販されているもち麦の多くは外国産のもち性大麦で
あるため、国産のもち性大麦品種の
開発・普及が求められています。

もち麦新品種「はねうまもち」は農研機構
中央農研北陸研究拠点が平成28年に品種登録出した
もち性大麦品種です。

はねうまもちの栽培特性

| 品種名 | 成熟期 (月・日) | 稈長 (cm) | 穂長 (cm) | 穂数 (本/m ²) |
|----------|--------------|------------|------------|---------------------------|
| はねうまもち | 6.01 | 91 | 4.6 | 353 |
| ファイバースノウ | 6.01 | 92 | 4.6 | 328 |
| ミノリムギ | 6.02 | 99 | 4.6 | 308 |

| 品種名 | 収量 (kg/10a) | 収量比 (%) | 千粒重 (g) | 整粒歩合 (%) |
|----------|----------------|------------|------------|-------------|
| はねうまもち | 370 | 100 | 36.1 | 94.8 |
| ファイバースノウ | 370 | 100 | 38.4 | 94.4 |
| ミノリムギ | 337 | 89 | 35.8 | 85.2 |