



新食感をもつ食品の開発が期待される 寒冷地向けもち性小麦新品種「もち姫」

研究のねらい

もち性小麦粉は糊化温度が低く、加熱によりよく膨張し、食品にもちもち感を与え、日持ちがよくなるなどの特徴がある。そこで、この「もち性」の特徴を活かした新しい食感をもつ食品開発を可能にし、地域農業の活性化に寄与するために、従来のもち性品種より耐寒性や耐雪性が優れ、多収で、小麦粉の色相も優れる、東北地域での栽培に適した新品種を育成する。

成果の内容

- ①「もち姫」はでんぷん中のアミロース含量が極めて低く、世界的にも珍しいもち性の品種である。
- ② 従来のもち性品種「はつもち」より稈長が短く(図1)、出穂期は3日遅いが成熟期は同程度である。
- ③「はつもち」より耐寒性や耐雪性に優れ、より東北地域での栽培に適し、東北の主力品種「ネバリゴシ」に近い収量性がある(図2)。
- ④「はつもち」より灰分含量、粗蛋白質含量は少ないが、小麦粉の色相は、明度と白度の両方とも優れており(図3)、製粉歩留が高い。



図1 圃場での草姿(2006年7月)
左から「ネバリゴシ」、「もち姫」、「はつもち」

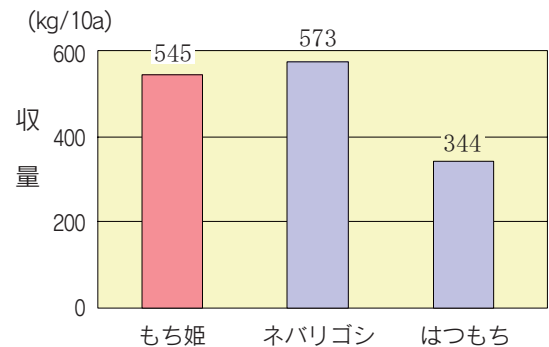


図2 「もち姫」の収量性
東北農業研究センター圃場、ドリル播栽培。
平成11~14、16、17年度6カ年平均。

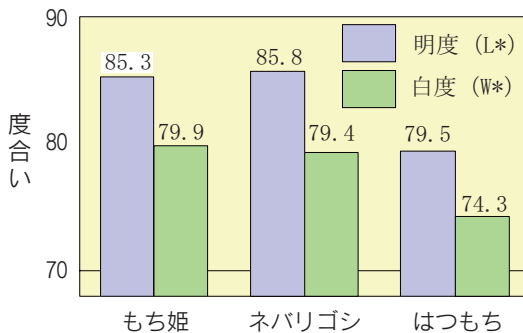


図3 「もち姫」の小麦粉の色相(明度:L*と白度:W*)
東北農業研究センター圃場、ドリル播栽培。
平成11、13、14、16年度4カ年平均。



図4 「もち姫」を使用した試作品
(ロールケーキ、南部煎餅、しんこもち)

成果の利活用

- ① 栽培適地は、東北および北陸地域の平坦地である。
- ②「もち性」の特徴を活かした新しい食感をもつ食品開発(菓子や小麦煎餅等)が可能となり(図4)、地域農業の活性化につながることを期待される。