

世界的にめずらしい、もち小麦

もち姫

もち小麦とは

でんぷん中にアミロースを含まない小麦。
糊化温度が低く、加熱により大きく膨張し、
製品にもちもち感、しっとり感を与えます。

- ◆ 耐寒性や耐雪性に優れ、東北地域での栽培に適します。
- ◆ 従来品種「はつもち」より多収で、製粉性や粉の色相も優れています。
- ◆ もちもち感、しっとり感を活かした食品加工に向きます。
- ◆ もち姫100%の餅は、もちもち感があっても飲み込みやすいです。



育成のねらい

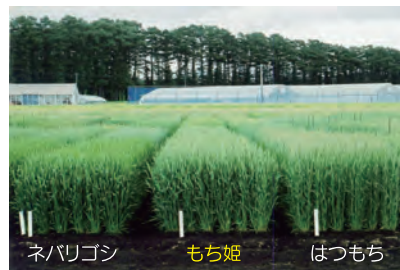
農研機構東北農業研究センターでは、平成7年に世界で初めてもち小麦を開発しましたが、寒雪害に弱く収量性が低い、製粉歩留が低い等の欠点があり、商業的な栽培には至りませんでした。これらの欠点を改善し、東北地域での栽培に適する品種の育成に取り組み、「もち姫」を育成しました。

品種の活用面

栽培適地は、寒冷地の平坦地（根雪期間80～90日以下）です。平成27年現在、青森県や岩手県、三重県の一部で作付けされています。「もち性」の特徴を活かした新しい食感をもつ菓子やパン等の開発が期待されます。

栽培上の留意点

- ・もち性なので、通常のうるち性品種と交雑しないように、他の品種と離して栽培する等の注意が必要です。
- ・穂発芽性は「やや難」ですが、登熟後期の気温が低くなりやすい地域では、穂発芽しやすいので、適期収穫に努めてください。



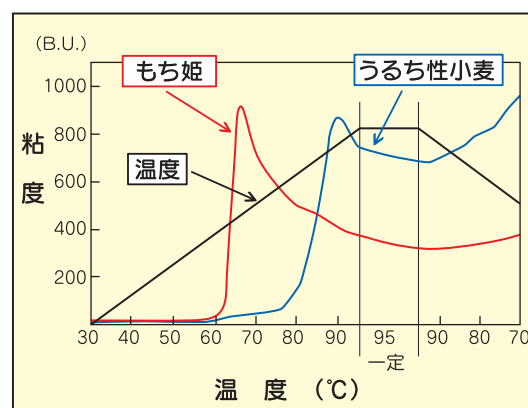
「もち姫」の草姿（ドリル播栽培）
（栽培地：岩手県盛岡市、2006年）

栽培特性

品種名	播性	出穂期 月/日	成熟期 月/日	稈長 cm	穂数 本/m ²	耐病性				
						寒雪害	縞萎縮	赤さび	うどんこ	赤かび
もち姫	Ⅵ	5/20	7/6	87	499	やや弱	強	やや強	やや強	やや弱
ネバリゴシ	V	5/22	7/4	86	518	中	強	強	やや弱	中
はつもち	Ⅲ	5/17	7/6	90	430	弱	強	やや弱	やや強	—

品種特性

品種名	収量 kg/10a	リットル重 g	千粒重 g	外観品質	製粉歩留 %	小麦粉灰分 %
もち姫	545	777	35.7	中中	68.5	0.41
ネバリゴシ	573	775	35.6	上下	69.0	0.38
はつもち	344	729	32.1	下中	61.5	0.50



もち小麦の糊化特性（アミログラムの図形）

加工特性

- ・加熱によりよく膨張し、食品にもちもち感やしっとり感を与えます。
- ・パン用粉等に少量ブレンドすると、日持ちが良くなります。
- ・糊化温度が低く、温度が下がっても硬くなりにくいです。
- ・「もち姫」で作った餅は、米の餅より粘らないので、もちもち感があっても飲み込みやすいです。

