

東北食農連携ネット

“FACNeT”

東北ハイテク研究会



No.3 (2017.6)

東北食農連携ネット“FACNeT”第3号をお届けします。

第3号では、東北農研が育成したもち小麦“もち姫”を活用した産官学連携による地域おこしの取り組み（もち小麦の郷づくり）を紹介します。

“もち小麦の郷”づくりとは

“もち小麦の郷づくり”は盛岡農業改良普及センターが取り組みます！！

岩手県盛岡農業改良普及センターでは、世界で初めて東北農研が育成したもち小麦を活用した地域づくりを平成29年度から取り組むことになりました。その大きな目的は、水田転作を中心とする小麦生産経営体の生産意欲の向上と所得確保のため、もち小麦の優れた特性の幅広い認知による食産業でのニーズの掘り起こしと拡大、さらには全国に先駆けてもち小麦の産地を作り上げてブランド確保と先駆者利潤の獲得を目指すことにあります。

そのため、岩手県盛岡農業改良普及センターがリーダーシップをとり、もち小麦の専門家（東北ハイテク研の星野CD）と開発機関（東北農業研究センター）の支援を得て、生産者の組織化と技術指導、実需者による多様な商品開発をめざしています。

具体的な達成目標！！

1. もち姫販売量

H29産 14ト H30年産 25ト H31年産 60ト

2. もち姫栽培面積（種子を含む）

H29産 7ha H30年産 10ha H31年産 20ha

3. これまで一般栽培されている「ゆきちから」を「もち姫」に一部を転換することにより、20haの栽培で644,000円の所得向上を見込んでいます。

目標達成のための取り組み！！

1. 高品質安定生産の取り組み

(1)もち小麦の郷づくり研究会組織の構築

(2) 種子生産体制の確立（先進地視察、圃場の団地化による一般麦との混在防止、圃場の排水改良）

(3) 栽培技術指導の徹底と技術のマニュアル化

2. 認知度の向上とニーズ拡大

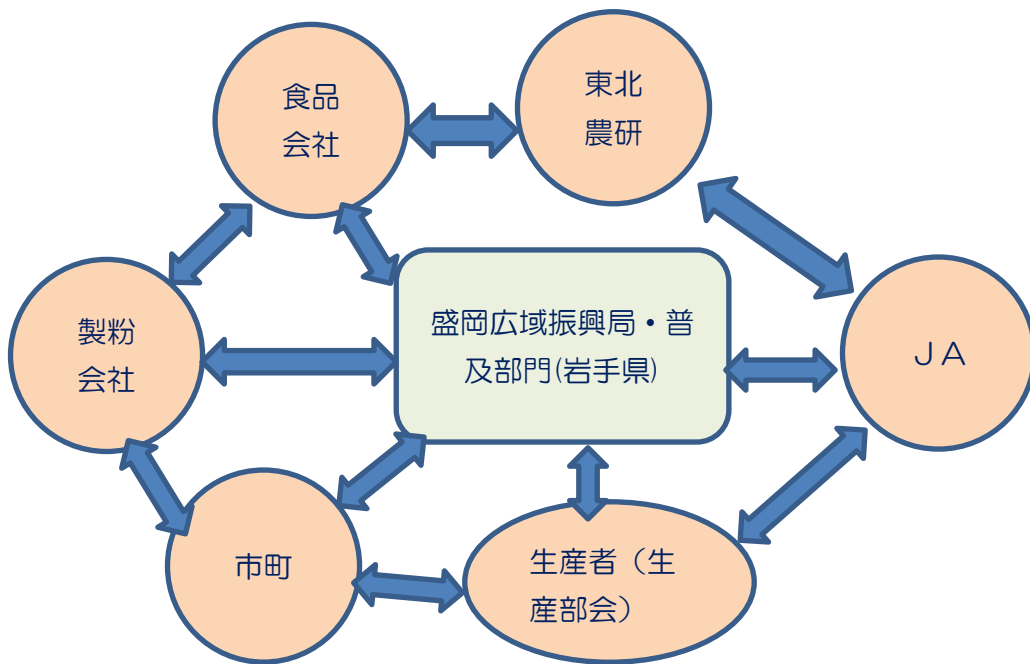
(1) もち姫研修会、生産圃場見学会の開催

(2) 関係機関が連携したもち姫のPR活動の展開

(3) もち姫の特性を活かした商品開発と生産現場へのフィードバック

(4) もち小麦のニーズ調査

もち小麦の郷づくり推進体制！！



◆世界で初めて東北農研は“もち小麦”を育成しました。もち小麦がもつ様々な欠点を改善して東北地域での栽培に適する品種として開発されたのが“もち姫”です。

◆もちのような弾力性をもったパンやお菓子が作れます。通常のパン用小麦粉とのブレンド割合を調整することで多様な消費者志向に合わせた製品ができます。

◆“もち姫”で作った餅はのどを通りやすく、飲み込みやすいという特徴があります。

http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/kind-pamph/061446.html

盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会設立総会開催される！！

盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会設立総会が5月24日に盛岡市内で開催されました。この総会の様子は、新聞・テレビでも取り上げられ各方面から注目されました。

(5) 総合・経済

岩手日報

2017年(平成29年)5月25日(木曜日)



「もち姫」を使ったパンを試食する出席者

小麦「もち姫」拡大へ結束

もち小麦「もち姫」の産地確立を目指す盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会(伊藤正之会長)の設立総会は24日、盛岡市内丸の県公会堂で開催され、生産者と加工事業者などが連携した生産、消費の拡大に向けた取り組みを確認した。

研究会は盛岡農業改良普及センターや岩手中央農協、製パン会社、製粉会社などの企業・団体で構成。同市の農研機構東北農業研究センターが開発した「もち姫」の盛岡地域での生産・消費拡大を目指す。

盛岡農業改良普及センターの高橋英明所長は「もち姫の普及は生産者の所得向上だけでなく加工事業者や消費者にもメリットがある。地域経済

盛岡 生産・加工者ら研究会

本年度は生産拡大に向けた種子の生産体制の構築のほか、商談会に出席してのPR活動や、加工事業者に試作用の小麦粉を提供するなどして新たな商品開発の可能性を探る。

「济の活性化につなげたい」と抱負を述べた。

盛岡地域では現在、盛岡市と栗波町でもち姫を加工してパンなどに加工すると、もちもちとした食感だけでなく喉に詰まりにくい特性もあり、高齢者や幼児向けの食品への活用も期待されている。同日は、会員の白石食品工業(同市、白石雄一社長)が同町産のもち姫を使い製造しているパンを出席者が試食した。

本年度は生産拡大に向けた種子の生産体制の構築のほか、商談会に出席してのPR活動や、加工事業者に試作用の小麦粉を提供するなどして新たな商品開発の可能性を探る。

2017年(平成29年)5月25日(木曜日)

(1) 日刊 16570号 盛岡タイムズ

もち小麦の郷づくり

高品質と生産量向上へ 盛岡地方で研究会が発足



盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会(会長・伊藤正之岩手中央農協常務理事)の設立総会が24日、盛岡市内丸の県公会堂で開かれた。もちもち感、しっとり感が特徴の小麦のもち性品種の認知度向上と高品質生産、産地確立が目的。生産者と流通関係者、研究者、自治体など多機関により立ち上げられた。本県は同品種のうち「もち姫」の栽培適地。2017年度は、8月から種子生産体制の構築を行う他、各種イベントで周知活動を展開していく。

もち性品種のうち、手中央農協管内での東北農業研究センター「もち姫」の栽培面積が開始し(09年に品種登録と販売権(種工業)を17年度の7haと14haに拡大した)から18年度で10haと20haの確保、生産技術の確立を目標とする。また「ゆきから」の一部分をもち姫に転換する。

今年度の事業計画では、8月から生産拡大に向け種子生産体制を構築し次期作用の種子(うち岩手中央農協管内)を生産地の気候条件に合わせた生産マニュアルを作成し、通年で高品質と生産量向上を目指す。

研究会の会員は白石食品工業、岩手中央農協、同農協小麦生産部会、盛岡農業改良普及センター、紫波町など、会長に伊藤常務理事、副会長には白石雄一白石食品工業社長を兼任した。

発起人の高橋英明盛岡農業改良普及センター所長は「もち姫は生産、加工業者から注目を集めており、販売価格でも大きなメリットが期待できる。加工事業者や消費者へのPRを進め、地域産業の活性化につなげたい」と研究会設立の意義を語った。



研究会総会風景



会長(中央)と試食



もち小麦入り食パン



試食のパンの準備



TVの取材



新聞社の取材