

# 東北ハイテク研究会セミナー

～もち麦の素晴らしさと可能性を知る～



## セミナー開催の狙い

もち麦には「もち大麦」と「もち小麦」があります。もち大麦は、「大麦β-グルカン」という食物繊維を豊富に含んでおり、①血中コレステロールを下げる、②大腸がんや糖尿病の予防、さらには③メタボ予防、ダイエットに良いなど、の効果が注目され、様々な食品が開発されています。

一方、「もち小麦」は、お餅のもちもち感、うどんなどのつるつる感を備え、その独特の食感を食品に与えることからパン、麺、お菓子等の食材として、さらには飲み込みやすいという特性から病院や高齢者施設で活用できる食品としても注目を集めています。

東北ハイテク研究会は、これまでも東北農研が育成した「もち小麦」品種の「もち姫」の普及を支援してきました。また、昨年からは東北北部における大麦の普及支援活動にも取り組んでいます。今回のセミナーは、もち大麦、もち小麦の東北地域でのさらなる普及を支援するため、現在のもち麦の研究の現状、もち麦の生産状況や加工食品の開発現状、さらには普及の取り組みなどについて話題提供をいただき、もち麦の素晴らしさと可能性を多くの方々に知っていただきたいと思い企画しました。

新型コロナウイルス禍の収束が見えない中でのセミナー開催となり、Online 開催を余儀なくされましたが、皆様方の積極的なご参加をお待ちしております。



## 開催日等

日時：令和3年3月1日（月） 13:00～15:15

開催形態：ズーム（ウエビナー）によるオンライン開催

参加費：無料

主催：農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室  
東北地域農林水産・食品ハイテク研究会

## <セミナープログラム>

司会進行：門間 敏幸 東北ハイテク研究会事務局長

セミナー趣旨説明：藤井 智幸 東北ハイテク研究会企画委員長（東北大学教授）13:00～13:05

- 講演1 寒冷地向けもち大麦「はねうまもち」の特性と普及状況**  
長嶺 敬（ナガミネ タカシ）（農研機構 中央農業研究センター北陸研究拠点 作物開発研究領域 畑作物育種グループ長） ----- 13:05～13:25
- 講演2 寒冷地向けもち小麦「もち姫」の生育特性および加工適性**  
池永 幸子（イケナガ サチコ）（農研機構 東北農業研究センター 畑作園芸研究領域 主任研究員） ----- 13:25～13:45
- 講演3 「もち姫」の生産支援体制の構築と活動**  
村上 博範（ムラカミ ヒロノリ）（岩手中央農業協同組合 営農販売部 米穀推進課 調査役）  
星野 次汪（ホシノ ツグヒロ）（農林水産省産学連携支援コーディネーター） ----- 13:45～14:00
- 講演4 もち小麦「もち姫」の商品開発と展望**  
菅原 顕（スガワラ アキラ）（白石食品工業株式会社 企画課） ----- 14:00～14:20
- 講演5 新潟県産「はねうまもち」を使用した包装米飯について**  
小黒 麻美（オグロ アサミ）（越後製菓株式会社 新規事業部 次長） ----- 14:20～14:40
- 講演6 低温製法米ともち麦のブレンドごはんの開発とマーケティング**  
鈴木 真由美（スズキ マユミ）（アイリスオーヤマ株式会社 応用研究部 部長） ----- 14:40～15:00

質疑応答 15:00～15:15 （Zoomのチャット機能を）活用して行います。

## セミナー参加の申込方法等

- 参加申し込み：別紙の参加申込書によりお申し込みください。  
（お申し込みが多数の場合、先着順で80名様までとさせていただきます。）

※お申し込みの方には、後日、Zoom ウェビナーの招待メールをお届けします。  
（2月26日の午前中までに招待メールが届かない場合は、ご連絡願います。）  
当日は、記載の「ここをクリックして参加」よりご参加ください。

- 問い合わせ先：東北地域農林水産・食品ハイテク研究会（事務局：藤井）  
TEL:080-2806-9926 E-mail:tohoku-hightech@kej.biglobe.ne.jp

（本セミナーは、農林水産省が実施する「知」の集積による産学連携支援事業により行われるものです。）