

東北ハイテク研究会

ニュースレター (No.24 2018.7)

(東北食農ネットワーク T-FAN)



東北食農ネットワーク” T-FAN” 第24号をお届けします。

第24号では、『「知」の集積による産学連携推進事業』の一貫として2018年6月30日に岩手県紫波町で実施しました「もち姫圃場の見学会ならびにもち姫粉を利用した郷土食づくり」についてお知らせします。

もち姫圃場の見学会ならびにもち姫粉を利用した

郷土食づくりの内容

◆昨年から盛岡農業改良普及センターが中心となり、「盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会」が設立され、農研機構東北農業研究センターが育成しましたもち小麦「もち姫」の生産が本格的に始まりました。生産者、農協、製パン企業、普及センター、東北農研が連携して、安定した種子生産体制の確立、収益性の高い生産技術の確立、もち小麦を用いた商品開発などに取り組んでおります。

◆東北ハイテク研では、こうした活動を支援して生産者、農協、製パン企業、消費者の相互理解をさらに深めるために、産官学交流組織 INS(岩手ネットワークシステム)と共催で、市民向けに麦秋に染まったもち姫圃場を見学し、もち姫の粉を使った郷土食づくりを行いました。(参加者：23名)

<講演および説明>

1) 岩手の小麦品種のいろいろ

東北ハイテク研究会産学連携コーディネーター 星野次汪

2) 紫波町のパン用小麦「ゆきちから」、「銀河のちから」の取り組み

JAいわて中央営農販売部指導統括課 副調査役 村上博範

3) 「もち小麦：もち姫」の取り組み

JA 岩手中央小麦生産部会 畠山芳男

<ひつつみ作り体験>

紫波町農家レストラン「アグリ茶屋」 細川栄子

◆農家レストランの経営者の細川栄子氏の指導で、参加者自らが「ひつつみ」（すいとん）と「へっちょこ団子」（10円玉大の餅を作り茹でて餡をまぶしたぜんざい）作りを行い、昼食に美味しくいただきました。

◆昼食後は、白石食品工業の製パン工場見学（盛岡市黒川）を行いました。なお、見学日が土曜日であったため、説明要員の関係で6名のみの見学となりました。

◆参加者の多くは、盛岡近郊に住んでいても麦秋を感じる機会は少なく、当日の晴天と相まって、その圃场景観の美しさに感動しました。また、「もち姫」で作る郷土食は、これまでにないツルツル食感で、参加者一同これまで食べてきた「ひつつみ」とは異なる新たな味におどろき、郷土食の差別化・ブランド化に大きな期待を寄せました。



黄金色に輝くもち姫圃場



慣れない手つきで「ひつつみ」
「へっちょこだんご」を作る参加者



郷土食が並ぶ昼食風景