

生物工学研究所・園芸研究所 第3回主要課題現地検討会（硬くなりにくい米）の開催

平成26年11月5日（水）、農業総合センター大会議室において標記の検討会を開催しました。今回は硬くなりにくいモチが作れる米に関する検討会ということで、農産物の加工に取り組んでいる生産者等計39名が参加して、モチ米の新系統やその加工特性について意見交換を行いました。また、モチ生地や加工品の試食、情報提供等もあり有意義な検討会となりました。

1 硬くなりにくいモチが造れる新系統について

- ・農家の6次産業化に役立つ材料として、現在育成中の新系統「ひたち糯36号」（以下36号）を紹介しました。
- ・「36号」は、陸稲在来品種に「マンゲツモチ」を7回交配した戻し交配系統です。「マンゲツモチ」と比べてモチ生地が硬くなりやすく、和菓子等の加工品の製造に適します。
- ・栽培性、収量性、食味等は「マンゲツモチ」とほぼ同等です。なお実際に栽培する際には、お互いに離れた圃場に作付けする等の注意が必要です。

2 「36号」の加工特性について

- ・糖類の種類と添加量、保存温度、餡の有無等が「36号」のモチ生地硬化速度に及ぼす影響について紹介しました。
- ・「36号」のモチ生地は、「マンゲツモチ」に比べ半日以上軟らかさが持続します。
- ・添加物の影響については、上白糖10%添加またはトレハロース（糖の一種、保水効果有り）5%添加により、2日程度軟らかさが持続することが明らかになっています。
- ・保存温度については、5℃で1日、30℃で3日程度軟らかさが持続しました（但しカビ発生に注意）。
- ・通常、硬くなるとされる包餡した場合でも、トレハロースを10%以上添加すると2日程度軟らかさが持続しました。

3 硬くなりにくい米加工品の紹介、試食および情報交換について

- ・専門の製菓店に試作いただいた「36号」を材料とした大福、おはぎを試食しました。また「36号」と「マンゲツモチ」のモチ生地の食べ比べを行い、「36号」の特長を理解して頂きました。
- ・生産者からは、硬くならないのは魅力的、「マンゲツモチ」と混ぜて使ってみたい、再加熱後の様子を知りたい、との意見をいただきました。
- ・また栽培面では、「マンゲツモチ」と作り分けることは可能、晩植栽培についても対応可能である、という意見を頂きました。

今後も生物工学研究所・園芸研究所では農業研究所および関係機関と連携しながら、生産者の期待に応えられる水稻新品種の育成と、加工技術の開発を目指していきます。



情報交換のようす