

【平成27年度指定型研究(産学連携研究)】

(1) 研究課題名 もち小麦実用化による地域活性化

研究総括 栄養学科 藤田修三

背景・目的

もち小麦は農水省が開発した、糯(もち)性澱粉をもつ新品種小麦であるが、その加工適性が難しく、また使用目的が不明確なため商品開発が困難であった。本産学連携研究では、大学の研究成果(食べやすさ、穏やかな血糖値上昇)をもとに、1)もち小麦を用いた食品開発および開発商品評価、2)食後血糖値に関する研究、3)もち小麦の栽培面積拡大、普及活動を行う。

方法

1. もち小麦を用いた食品開発と加工研究
 - ・もち小麦の機能性が活かせる商品として、餅、麺類の開発を検討する。
 - ・既商品、田酒餅について、真の消費期限を知るため、一般細菌数、大腸菌群、カビ数、酵母数を測定する。
 - ・餅について食味満足度試験を実施する。
2. もち小麦の製パン性研究
 - ・もち小麦餅のグリセミックインデックス(GI)を検討する。
3. もち小麦の栽培管理
 - ・栽培面積の拡大と、普及・広報活動を行う。

成果

- ①本事業期間中に右表、太字で示す商品を開発した。餅、麺類・パスタ、パン類等を開発し、主食食品が出揃い販売も好調ときいている。
- ②田酒餅の真の消費期限を知るため衛生検査を実施したところ、保存性の極めて高いことが判明。酒粕、脱酸素剤の効果と考えられる。
- ③これまでのもち小麦の諸性質および機能性(GI、食べやすさ)について総説にまとめた

これまで事業として開発したもち小麦商品(太字は26~27年度開発商品)

	商品名	開発企業	所在地
餅	もち小麦小餅 姫っこ餅	はとや製菓 あぐりの里おいらせ	青森市 おいらせ町
麺・パスタ	平麺(乾麺) 細麺(乾麺) もち小麦麺(乾麺) 水餃子 水餃子 ニョッキ	戸田久 戸田九 道の駅ろくのへ おいらせフーズ りょう華 テラス・エル	盛岡市 盛岡市 六戸町 十和田市 東京都 仙台市
精麦製品	もち小麦粒 おにぎり	あぐりの里おいらせ 浅虫温泉浅めし食堂	おいらせ町 青森市
パン類	食パン	白石食品	盛岡市
菓子類1	合掌土偶マドレーヌ マドレーヌ 焼きドーナツ パンケーキ	リーベ志村 C&Y C&Y ラ・クープ	八戸市 青森市 青森市 松阪市(三重県)
菓子類2	どら焼き「縄文の祈り」 田酒餅 もち姫煎餅 もち姫おかき	萬栄堂 はとや製菓 道の駅ろくのへ 道の駅ろくのへ	八戸市 青森市 六戸町 六戸町



もち小麦餅:福祉施設、学校給食での需要が見込まれる。