



東北ハイテク研究会セミナー「麦秋を体感し、『もちもち姫うどん』を味わう会」を、令和5年6月16日（金）に開催しました。当日は、募集に応じた24名、もち姫生産者・その他26名が参加されました。

ニュースレター第68号では、このセミナーの概要についてお知らせします。

セミナーの目的

小麦の収穫期に、ブレイク中の「もち小麦：もち姫」の麦秋に染まった圃場を見学し、のど越しがよく、もちもち食感の「もちもち姫うどん」を味わう会を企画いたしました。「もち小麦：もち姫」は、農研機構東北農業研究センターが世界で初めて開発したもち小麦を、栽培に適する品種に改良を重ねて実用性の高い品種に育成したものです。

開催の日時と場所

日 時：令和5年6月16日（金） 10：00～14：30

開催場所：JAいわて中央本所

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

共 催：岩手中央農業協同組合

後 援：もち姫商品化プロジェクト

セミナープログラム

1. 圃場見学（圃場へはマイクロバスで移動）
 - 1) 紫波町の農業の魅力と「もち姫」の栽培特性
（圃場で説明）JAいわて中央 村上 博範 氏
 - 2) 「もち姫」生産の取り組み（圃場で説明）
志和「もち姫」生産集団 藤尾 秀篤 氏
—参加者と生産者との質疑応答—
 - 3) 志和稲荷神社の見学



圃場見学の様子

2. 「もちもち姫うどん」を味わう会

1) 「もち姫」スイーツ作りの実演と試食

あぐりちゃや 代表 細川 栄子 氏

参加者が自宅に帰ってから自分でも作れるように、府金製粉から提供していただいた「もち姫の粉」で生地を作り、延ばし、茹で上げて、黄な粉をかけて食べるスイーツ作りを分かりやすく実演していただいた。事前に準備していただいた「もち姫」でスイーツが参加者にふるまわれた。うどんのアンケートの余白に、多くの方が「もち姫」スイーツの美味しさを評価していた。



スイーツづくりの実演

2) 「もちもち姫うどん」を味わう！

もち姫商品化プロジェクト代表・賢治の土 畠山 武志 氏

<麺の規格>

もち姫 80%と銀河のちから 20%のブレンド粉による麺体の厚さ 2.1mm、手作り感を出すために、麺の幅を 5.0mm / 4.4mm / 3.75mm からなる3種類のブレンドの平麺を中野製麺が試作した。

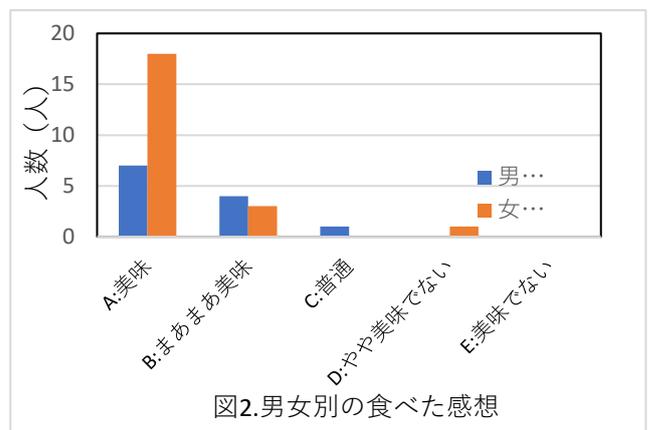
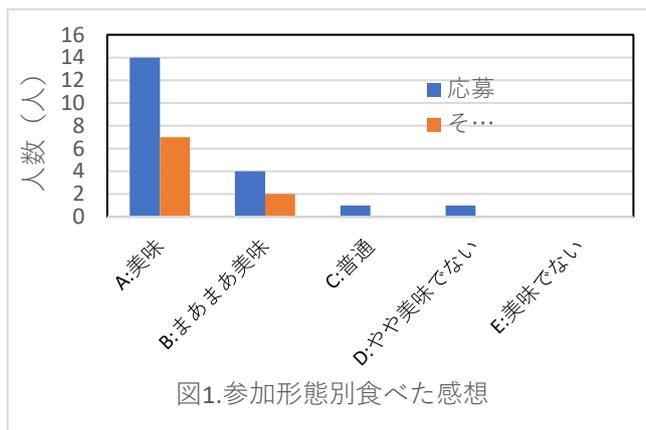
<評価者>

募集に応じた方は 24 名（応募者）で、パネリスト、生産者、商品開発プロジェクト関係者は 26 名（その他）で、アンケートに答えた方は 30 名ほどであった。

うどんに対する男女別好みを調査するために、性別、年代別、「応募」と「その他」に分けてアンケートを行った。調査結果は以下の通りである。

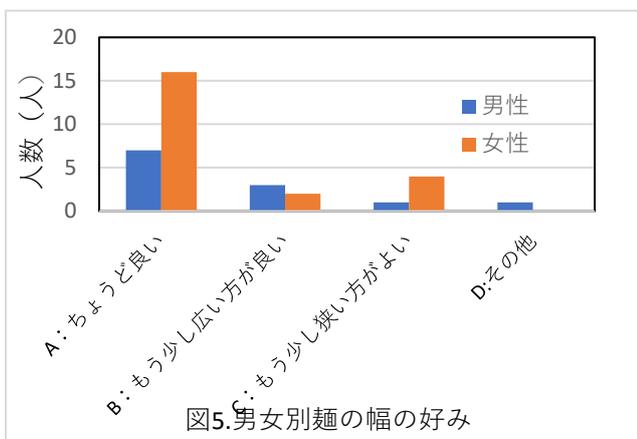
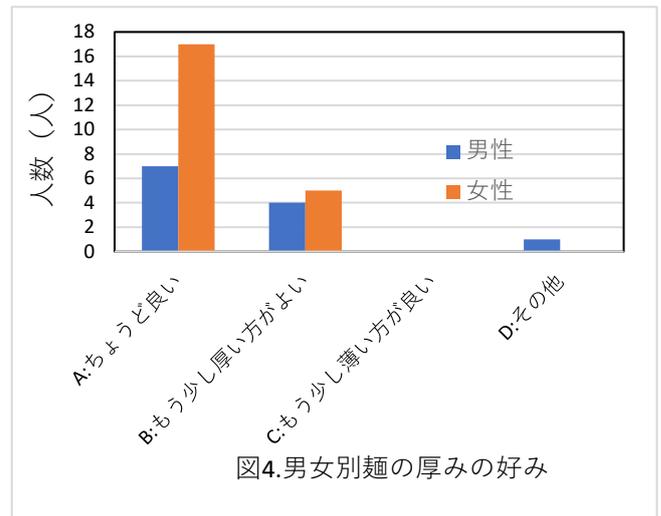
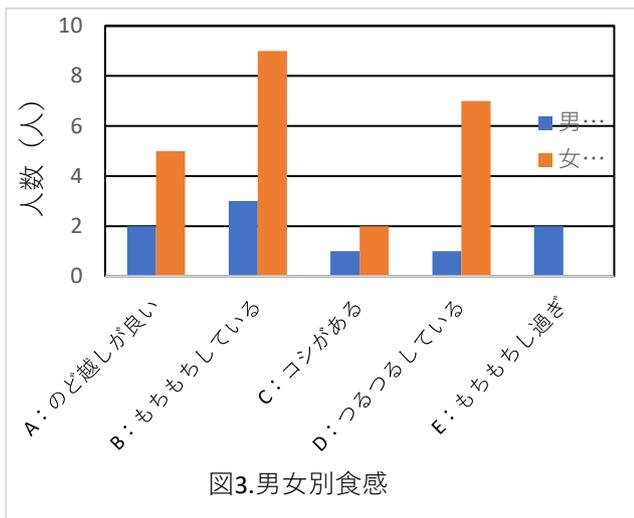
<結果>

参加形態別にすべての項目で分析を行った。参加形態別の食べた感想は図 1 に示すように、明確な差異は認められなかった。他の項目でも同様であった。男女別の食べた感想については、「美味」と答えたのは、女性の方が男性よりも多かった（図 2）。



食感（複数回答可）は女性が「もちもちしている」が他の項目よりも高いが、男性では女性ほど大きな差異は認められなかった（図 3）。麺の厚みは男女とも「ちょうど良い」が最も多く、「もう少し厚い方がよい」と回答したのは 30-40 代以下に比較的多かった（図 4）。うどんの好みの幅は男女とも「ちょうど良い」が最も多かった（図 5）。

以上の結果から、本試食に提供した麺の幅、厚みが評価を得たと考えてもよいと思われる。



「もちもち姫うどん」の試食の様子

3. パネルディスカッション～もち姫の今とこれからへの期待～

- ・司会 東北ハイテク研 門間 敏幸

「もち姫」による地域振興の取り組みの全体像を説明したあと、各パネリストを紹介し、パネルディスカッションに移った。

- ・パネリストの説明概要

1) 農研機構 東北農業研究センター 池永 幸子 氏

小麦、大麦、ライ麦、エンバクの用途を説明し、もち小麦「もち姫」の特徴や活用法についても紹介した。

2) 志和「もち姫」生産集団 藤尾 秀篤 氏

志和「もち姫」生産集団における多収を確保するための施肥、排水対策、除草剤の使用などの技術的取り組みについて説明された。これらの地道な取り組みにより過去4年で単収が1.7倍に増加したことが報告された。

3) もち姫の広報活動 JAいわて中央 村上 博範 氏

「親子でもち姫収穫体験」の募集に応募した親子6組が、年4回ほど播種から麦踏、刈り取り作業の他、成長観察ノートづくり、もち姫の粉によるうどん、ひつまみ、パンケーキ作り体験が紹介された。

4) もち姫商品化プロジェクト 畠山 武志 氏

生産履歴の明確な地域の小麦による商品を消費者に届けたいという思いから、麺の街盛岡の活性化に貢献するためにプロジェクトを立ち上げた。その活動の一つとして、もち姫ならではの食感を活かしたうどんや餃子の開発について紹介された。

5) INS 地元食研究会 多田 比呂子 氏

岩手の食を支えてきた「小麦」、小麦が築いた多様な食文化「こねもの文化」、「粉食文化」を紹介し、「もち姫」が地元食継承の一助となり、新たな地元食誕生への期待が述べられた。

<質疑応答>

「もちもち姫うどん」の試食結果について、若い女性から出された意見としては、「非常に美味しく食べやすい」「スイーツは期待した以上の美味しさであった」「つるつる感、もちもち感は他のうどんより優れている」という意見が寄せられた。1名の男性からは、「うどんというジャンルには当てはまらない味である。うどんにこだわらず新食感の麺類、食品として売り出した方がよい」という意見が寄せられた。また、もち姫粉の購入場所、価格、売り出す場合の商品形態について質問が寄せられた。これらの質問に対しては、畠山社長から紫波町や盛岡の産直施設で購入が可能であること、価格はなるべく買いやすい価格にすること、商品形態としては、風味を壊さない冷凍方式を採用して「冷凍うどん」として販売していきたいという回答があった。

時間の制約から全員の意見を聞くことができなかったが、「もちもち姫うどん」の評判は、とても良好であることが実感できたディスカッションであった。



パネルディスカッションの様子



質問へ答える畠山社長とパネラーの皆さん