

～もち米産地から“もち小麦”文化の発信～
「志和もち姫生産集団」



紫波町は全国有数のもち米の産地として有名ですが、そのもち米産地で、世界的にも珍しい“もち性小麦”「もち姫」が生産されています。令和5年度全国麦作共励会において、その「もち姫」を生産している「志和もち姫生産集団」全国農業協同組合中央会会長賞の表彰を受けることが決定しましたので、取組をご紹介します。

1 “もち性小麦”「もち姫」とは

従来の小麦は、お米でいうと全てうるち性の品種しかありませんでしたが、平成7年に農研機構東北農業研究センターが世界初のもち性小麦を開発しました。その後、栽培特性等が改良され、平成18年に「もち姫」が誕生しました。

もち米と同じく、加工すると小麦のお餅ができるほか、パンや菓子類に使用するとモチモチとした独特の食感となるなど、多様な加工品への応用が期待されています。

2 紫波町でもち姫の生産に取り組むきっかけ

盛岡市に本社のある白石食品工業（株）《シライシパン》は、自社ベーカリーで特徴あるパンを製造するため、地域外の「もち姫」を扱ってきました。地元産

原材料へのこだわりから岩手中央農業協同組合（以下、「JAいわて中央」という。）に栽培を打診したことがきっかけでした。

JAいわて中央が製粉業社等と需要量を見通して計画し、平成29年産7haからスタートしました。

取組を安定的に継続するためには、需給のバランスを慎重にとる必要があります。そこで、生産者を基軸とし、農研機構東北農業研究センター、JAいわて中央、製粉業社等で構成する「盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会」（事務局：盛岡農業改良普及センター）を平成29年5月に設立しました。

「もち姫」を原料とした食パンは、取組初年目から売上が順調であり、需要拡大の可能性が感じられました。生産面においても、「もち姫」の旺盛な生育は、従来品種の「ナンブコムギ」を生産している周囲の農家を驚かせました。

それ以降も研究会で需給のバランスを確認しながら、徐々に生産を拡大し、令和5年度の栽培面積は約70haとなっています。

「盛岡地方もち小麦の郷づくり研究会」は令和4年度で活動を終えましたが、令和5年度からは「志和もち姫生産集団」（事務局：JAいわて中央）を組織し、研究会の活動を引き継ぎ、生産性の向上や需要拡大に向けた取組を行っています。

3 「志和もち姫生産集団」の取組

(1) 生産性向上への取組

令和5年産の「志和もち姫生産集団」は個人・法人合わせて5経営体で、生産量・品質の向上に取り組んでいます。

JAいわて中央主催の小麦栽培指導会（9月、3月、4月、5月）に参加するほか、相互圃場巡視会も開催しています。巡視会では、輪作や排水対策の状況確認、融雪後の生育や出穂期前後の葉色に基づいた追肥量、雑草種に応じた最適な除草手段など、栽培管理の重要事項について、集団構成員参加による方針決定を行うなど、構成員の栽培技術の向上につながっています。

(2) 需要拡大の取組と新たな食文化の開拓

小麦は、お米や野菜などと異なり、収穫物（小麦粒）がそのまま一般家庭などで消費されることはなく、製粉（一次加工）の後、パンや菓子、麺類などに加工（二次加工）された後に一般消費者へ提供されます。

このため、食品製造業の方などに「もち姫」の持つ独特の加工適性を知ってもらえるよう研究会設立初年度に加工試作品の発表会を開催し、14品の商品化につながりました。

「もち姫」の特性を生かした商品開発は現在も進行中です。「志和もち姫生産集団」は、地元企業が代表を務める「もち姫商品化プロジェクト」にも参画

し、商品開発にも協力しています。その第1弾商品として「もちもち姫うどん」が盛岡市内の産直施設で発売されました。

(3) 消費者交流

毎年、親子6～8組に対し、「志和もち姫生産集団」の農家が先生役となり、もち姫の播種から収穫作業まで体験してもらい、観察ノートに記帳し、農閑期には、「もち姫」粉を使ったパンケーキ、うどん、すいとん作りを行い、小麦栽培から“もち小麦”の食文化発信に貢献しています。

4 全国麦作共励会での受賞

「志和もち姫生産集団」の取組が評価され、令和5年度全国麦作共励会において、全国農業協同組合中央会会長賞の表彰を受けることが決定しました。

この受賞によって、生産者の意欲向上とともに“もち小麦”文化が全国に広がるのが期待されます。



写真1 加工試作品発表会



写真2 「もち姫」収穫祭



写真3 「もち姫」すいとん作り



写真4 プロジェクト第1弾商品「もちもち姫うどん」の試食会