

岩手県が育成した新品種のアワとキビをパンなどに商品化して紹介

岩手県が育成した雑穀新品種もちアワ『ゆいこがね』、もちキビ『キビ岩手糯1号』を説明する発表会を、雑穀に関わる業界関係者を招いて東京・兜町の製粉会館で11月14日開催した。

当日は、それぞれに製品化されたパン・菓子、米飯などを試食しながら新品種の加工方法などについて説明が行われた。主催者の岩手県二戸農林振興センターは、同品を首都圏の実需者に紹介し、雑穀の新たな販路拡大につなげたいとしている。また、育種を行ったのは岩手県農業研究センターで、こうした雑穀育種に取り組んでいるのは研究機関では日本で唯一という。

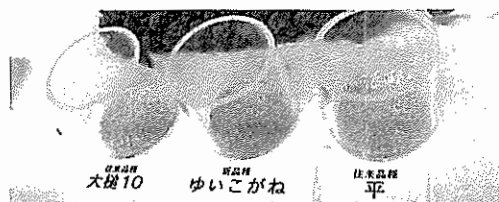
冒頭で挨拶した二戸農林振興センターの高橋昭雄所長(写真左)



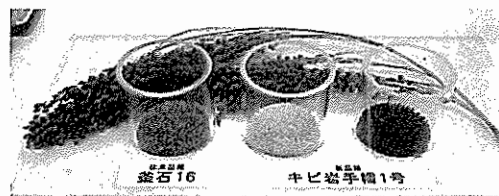
は、「雑穀は岩手県北地域に根差した作物で、1千年以上の栽培の歴史があり食文化も伝承されている。正に当地域は日本一の雑穀産地

といえるため、独自ブランドとして確立させていきたい。そのため無農薬栽培の基準を定めるなど大事に育てている。今回優れた新品種が誕生したので、多くの人に紹介しながら発展させていきたい」と述べた。

開発に携わった同センターの専門研究員高草木雅人氏は2つの新品種の優位性について「どちらも多収量である」説明。もちアワ『ゆいこがね』は、粒が従来のもちアワより大きくて鮮やかな黄色。色とつぶつぶ感をいかして商品化したのが(株)マーマ食品の和菓子「ほたるのおしり」である。もう一つの新品種がもちキビ『キビ岩手糯1号』。従来のキビより濃い黒あるいは黒褐色のため脱ぶ粒や精白粒との識別が容易なため、色彩選別作業回数が少なく加



新品種もちアワ『ゆいこがね』(中央)



新品種もちキビ『キビ岩手糯1号』(中央と右)

工調整効率が良いのが特徴だという。

健康志向のパンに最適

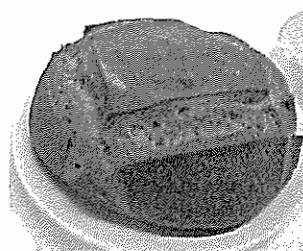
今回会場では、花巻市でベーカリーを運営する(株)ブルージュのオーナーシェフ高橋大氏(写真右)が、もちキビ『キビ岩手糯1号』を使ってドイツパン、ベーグル、シフォンケーキ3種類と焼き菓子を製作した。「キビはフランスの人がトウモロコシの粒をローストして使うのと同じ感覚。雑穀は健康食品として注目されているので、特に女性をターゲットにした商品を作ると喜ばれると思う」と高橋シェフはもちキビを使ったパンの良さをアピールした。試食をした参加者からは「雑穀の固さがなくおいしい」という声が多く聞かれた。



【ブルージュ 高橋シェフが提案する雑穀スイーツ&ブレッド】

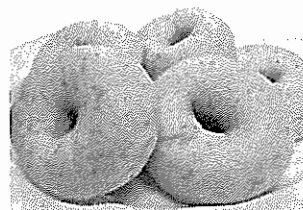
金の雑穀ブレッド

金のもちキビ「キビ岩手糯1号」の全粒粉から天然酵母をこし、北岩手山の無農薬南部小麦と「キビ岩手糯1号」により低温長時間発酵で製造。全粒粉ドイツパンと同様の食感のパンに仕上がる。
(配合:キビ全粒粉40%/南部小麦60%/グルテン10%)



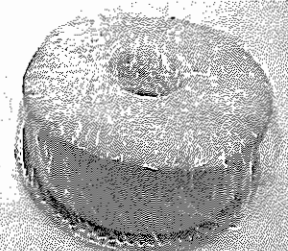
金の雑穀ベーグル

北岩手産の無農薬南部小麦とねばりごし、金のもちキビ「キビ岩手糯1号」(全粒粉)に、低発泡加工した雑穀などを入れて茹でた生地を焼き上げる。ちもちとした食感が特徴。
(配合:キビ岩手糯1号30%/スーパーキング50%/粘りの強い強力粉20%)



金の雑穀シフォン

うどん用に開発された北岩手産のねばりごしと、金のもちキビ「キビ岩手糯1号」で作り上げた、今までになく究極にふわっとした新食感のシフォンケーキ。
(配合:小麦粉ねばりごし85%/キビ岩手糯1号15%)



雑ックワーズ

キビ、ヒエ、アマランサス、金のもちキビ「キビ岩手糯1号」にグラノーラ加工を行うことで、今までにないザックザクの食感のクリームを完成させた。これをキャラメルナッツチョコクリームに入れ、低発泡加工した金のもちキビ「キビ岩手糯1号」とタカキビを入れて作ったダックワーズにサンド。岩手大学農学部学生に焼き菓子にヒントを得てオリジナルを製作。



パティシエのあくなき追求に答える、焼き菓子用粉「エクリチュール」。

ECRITURE

焼き菓子用粉 エクリチュール

- ヨーロッパの地で育ったフランス産小麦を100%使用。
- これまでの菓子用粉にはないヨーロッパ菓子特有の水口もろもろ感。
- 他の素材の風味も引き立てる適度な小麦の風味。



灰分 0.43% 粗蛋白 9.2%

日清製粉株式会社

本社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25
TEL.03(5282)6360 FAX.03(5282)6137
<http://www.nisshin.com>

創食club <http://www.e-sousyoku.com>
日清製粉業務用製品をご利用の方をあらゆる角度からサポートし、パン・麺・マーケット情報を発信する会員制お役立ちサイトです。