2024年1月12日（金曜日）の日本経済新聞に
ゆめラパンについて掲載されました！

日本経済新聞　2024年（令和6年）1月12日（金曜日）

栃木「もち絹香」商品開発広がる

パンや味噌、料理にも

もち麦新品種、官民で普及へ

多くの肥料を与えて穂先が重くなっても倒れにくいため、収穫量を増やしやすいのが特徴だ（宇都宮市の山口農園）

樋山昌一商店はもち絹香を主原料とした味噌を開発。近く本格的に生産・販売に乗り出す考えだ（23年12月、栃木県日光市）

栃木県が開発した「もち麦」の新品種「もち絹香（きぬか）」を使った商品開発の動きが県内で広がっている。外食店が新品種を使った料理を提供するフェアを開催し、パンや味噌など独自の商品開発に取り組む事業者も現れた。麦特有のにおいが少なく、色も白くて変色しにくいという特性を生かし、官民を挙げて全国への知名度拡大と普及を図る。

もち麦はもち米のような粘りのある麦の品種で、白米より食物繊維を豊富に含む。糖尿病の予防などに効果があるとされ、健康食品としても注目が高まっている。

もち絹香は栃木県の農業試験場が独自に開発し2022年に登録した。栃木はもともとビール用の二条大麦を中心に麦の栽培が盛んで、その栽培ノウハウをもち麦の品種開発に生かした。

一般に流通しているもち麦に比べて、麦特有のにおいが少ないのがもち絹香の特徴。炊いた時の色も白米のように白く、時間が経っても褐色に変わりにくい。麦ご飯の見た目やにおいが苦手という人にも食べてもらえる可能性があると期待されており、県は消費者に向けたPRと生産振興に力を入れている。

もち絹香の栽培は生産者にもメリットが大きい。背丈が低いため強風にあおられても倒れにくく、品質や収量の低下を招きにくい。小麦からもち絹香への切り替えを進めている山口農園（宇都宮市）の栽培担当者、杉山司氏は「もち絹香は収穫適期も長く栽培しやすい品種。今後、さらに栽培面積を増やしていきたい」と話す。

もち絹香は、地域の農林水産物を活用したビジネスを継続的に作り出すことを目指した農林水産省の「地域食品産業連携プロジェクト」のテーマにも選ばれた。県は麦ご飯だけではなく様々な形で食べてもらおうと、新商品の開発に向けて県内の事業者と試行錯誤を重ねてきた。

こうした取り組みが実を結び、もち絹香を使った商品も相次ぎ登場している。パン製造のパン・アキモト（那須塩原市）は、もち絹香を生地に使った「ゆめラパン」を開発。糖尿病患者の声をきっかけに開発したという、食生活の改善に貢献する食品として売り出している。

県内唯一の精麦事業者の勅使川原精麦所（佐野市）は、もち絹香を塩味のスナックに仕上げた「もち麦チップス」を開発、インターネット通販やドラッグストアでの販売を始めた。「日光醤油（しょうゆ）」の名称で漬物を製造・販売する樋山昌一商店（日光市）も、もち絹香を主原料とした味噌を開発しており、需要を見極めて近く本格的に発売する予定だ。

もち絹香を使ったメニューを提供する外食店もある。宇都宮市の「道の駅うつのみや ろまんちっく村」は2月まで、もち絹香を使ったさまざまな料理を提供するフェアを開催中。もち絹香と地場の農産物を組み合わせたドリアやリゾットのほか、もち絹香の粉末を使ったジェラートなどを販売している。

もち絹香は健康効果の高さから管理栄養士の評価も高く、佐野市や栃木市、足利市などでは学校給食でも使い始めている。ローカルフードとして県内外で知名度が高まれば、イチゴなどに続く新たな栃木を代表する農産物に成長する可能性はある。栃木県農政課の担当者は「今後ももち絹香を使ったさまざまな商品の開発や販路拡大に協力していきたい」と話している。（加藤敦志）