

栽培から商品化まで6次産業化

もち小麦で「青森型振興」

開発研究会に遠藤賞

17年前に日本で開発され、十和田市や岩手県などで栽培されている「もち小麦」の研究・商開発を進めている「もち小麦商開発研究会」（代表・藤田修三県立保健大教授が、青森糖質研究会の2017年度「遠藤賞」を受賞した。もち小麦の「もちもち」「つるつる」の食感を生かして、高齢者も食べやすい商品の開発に取り組み、青森型産業振興モデルとして方向性を示したことが評価された。

もち小麦は、1999「世界に先駆けて作り出された新しい小麦品種」。

5年、国内の研究者がした新しい小麦品種。



遠藤賞を受賞した「もち小麦商開発研究会」代表の藤田教授。もち小麦の食べやすさ、食感の良さを説明し、今後の商品展開に意欲を語る。

（菊谷賢）

もちデンプンによる餅きた。のような弾力と、小麦タンパク質によるつるつるとした食感が特徴。現在、十和田市の赤沼農業組合が栽培しているほか、岩手、滋賀、三重でも生産されている。

藤田教授は、もち小麦の食べやすさに着目し、07年ごろからその機能性、メカニズムを調査・研究してきた。09年には、県内の食品加工業者、農業者、県

担当者と共に、産学官連携の「もち小麦商開発研究会」を設立。もち小麦の栽培から商品開発までを農業従事者が手掛ける「6次産業化」に取り組んで

研究含はこれまで、もち小麦を材料とし

て、水キョーザ、マドレーヌ、せんべいなど、6つの商品開発に携わり、地域資源に付加価値を付け、地域振興に役立つ道筋を示してきた。

10月には、被災地復興支援の一環として岩手県野田村で、もち小麦の栽培を試験的にスタート。将来的に地元雇用創出につながってほしいと期待をかけている。

一方、保健大は昨年10月、八戸市に八戸サ

・弘前大前学長にちなんで08年に創設された。糖質科学の研究振興と教育の向上、産業

発展に寄与することを目的としている。

受賞式は19日、弘前市の弘前大学創設60周年記念会館で行われる。

今回の遠藤賞には、弘前市の株式会社「環

テライトを設置し、もち小麦の製粉や研究開発の拠点と位置づけたほか、昨年9月と今年5月に首都圏のデパートで開かれた食のイベントに参加し、もち小麦をPRするなど、大生全体でバックアップしている。

藤田教授は「高齢者も食べやすいもち小麦の良さをPRし、認知度を上げていきたい」と、今後の研究に意欲を示した。

青森糖質研究会は97年設立。遠藤賞は、プロテオグリカンの研究で功績がある遠藤正彦

環境学と青森県産業技術センター工業総合研究所による「シクロデキストリンポリマーの開発と実用化研究」も選ばれた。