

生活習慣病予防、食べやすさ

もち小麦 続々商品化

新しい小麦の品種で、生活習慣病の予防に役立つとされる「もち小麦」を活用した加工品の研究開発が、八戸市にある青森県立保健大学（リポウィッツよし子学長）八戸サテライトで進められている。今年に入

り、酒かすを練り込んだ餅や、おかきなどの新商品が続々と登場。同大栄養学科の藤田修三教授は「将来的には雇用を創出できるような産業に成長させたい」と意気込みを語る。
(工藤洋平)



十和田市で栽培されているもち小麦

2 もち小麦 1995年に日本が世界に先駆けて作り出した新たな小麦品種。主な成分はでんぷんとグルテン形成タンパク質。餅のような食感とうどんのような喉越しがあり、高齢者でも食べやすいのが特徴。食後の血糖上昇を穏やかにする働きがあり、生活習慣病の予防にも役立つとされる。

県立保健大八戸サテライト

血糖上昇を緩和 特産品化に期待



「もち小麦」加工品の研究開発に取り組む青森県立保健大の藤田修三教授（前列中央）と八戸サテライトのメンバーら

する県南地方から情報発信している。これまで、県内の食品加

工業者と共同で開発した水ギョーザのほか、お菓子のマドレーヌやどら焼きを先行して商品化。さらに、4月には青森市を代表する地酒「田酒」の酒かすを練り込んだ餅や、サクサクしたの販売を始め、品ぞろえを充実させた。
藤田教授はもち小麦製品を食べた場合の効能について「小麦製品に共通する食後の血糖上昇を穏やかにする機能がある」と説明。さ

加えて、小麦アレルギーへの対応として、加工する施設に専用の生産ラインを整備しなければならぬため、設備投資にも費用が掛かる。
これらの課題解決に向け、09年11月に発足した「もち小麦商品開発研究会」は企業や団体に参加を促し、生産から商品加工までを円滑に進めたい考え。研究会の代表を務める藤田教授は「県内企業と一緒に商品開発などに取り組みたい」と呼び掛ける。
八戸サテライトの浅水亮さん（28）は「開設から1年半が過ぎ、ようやく形が見えてきた状態。今後も地道にPRしていきたい」と述べ、もち小麦の「ヒット」に期待を寄せる。