



発行所 盛岡タイムス社 http://morioka-times.com  
〒020-0015 盛岡市本町通3丁目9番33号  
電話(代表) 019-653-3111 編集局 hensyuu@morioka-times.com  
FAX 019-622-5119 営業局 eigyo@morioka-times.com  
販売部 koudoku@morioka-times.com



# もち姫食パンを販売

## 白石食品の東北農研開発小麦使用

盛岡市向中野5丁目のパン工房Panopano(パノパノ)、白石食品工業経営は16日、小麦粉だけのもちもち食パン「もち姫食パン」の販売を始めた。同店で発売記念セレモニーが開かれ、開発関係者による商品説明と試食会が開かれた。同商品は、2006年に農研機構東北農業研究センターが開発したもち性の小麦品種「もち姫」を使用。同市黒川の白石食品工業(白石茂社長)と、青森県立保健大健康科学部栄養学科の藤田修三教授が協力し、3年をかけ商品化に成功した。これまで同品種を使用した煎餅や和菓子などはあったが、食パンの商品化は今回が初めて。

(7) 15911号 (第3種郵便物認可) 新聞定価月ざり2282円(4冊別冊2095円消費税167円)1部売り(税込み)100円

同品種を加工するともちもちした弾力とつるつるした食感が生まれる。食後の血糖値上昇が穏やかで、口腔粘着性が低く飲み込みやすいことから、保健・医療の分野で注目を集めている。しかし一般的な小麦粉とでんぷん性質と異なるため、食パンに使用すると壁面が折れてしまつ欠点があった。



「もち姫」を使用した食パンの販売を開始

同商品は、小麦の配合比率と工程管理条件を調整し、焼成(しょうせい)後の凹みを改善。同品種と一般的な小麦粉をブレンドし、小麦だけでもつちりとした食感を生み出した。保水性が高くしっとりとし、時間を置いてもおいしく食べられる。同センターの谷口義則上席研究員は「開発当初は小麦でももちもち感が出せると注目を集めたが、熱を加えると色がくすむことなど商品化が非常に難しかった。粘り気のない小麦だが、(開発者の)粘り強い協力で品質特性を最大限発揮できる商品ができた」と喜びを語った。

「『もち姫』と期待を込める。同商品は通信販売も視野に入れている。」