



報道関係者各位

2013年10月2日
青森県立保健大学

農林水産省キックオフ会議について

I. ご案内

「平成25年度農林水産業・食品産業科学技術研究推進委託事業」に、本学栄養学科教授藤田修三申請の「これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発」が採択されました。この事業推進にあたっては、各関係協力機関とコンソーシアム契約を締結しております。コンソーシアムの名前は「もち小麦実用技術開発会議」とし、協働で研究および事業の推進にあたる所存です。

本事業は10月より始動するところですが、それにあたり、「もち小麦実用技術開発会議」キックオフ会議を以下の要領で開催いたします。会議にて細部の打ち合わせ及び各関係協力機関の役割および協力確認をすることで、今後の研究を円滑に進めたいと考えております。

II. 農林水産省キックオフ会議 概要等

- 1 開催日時 平成25年10月10日(木)
- 2 会場 青森県立保健大学(管理図書館棟2階 大会議室) (資料1参照)

III. 事業内容および組織について

事業内容は、もち小麦に関する研究成果をもとに、商品開発と農業振興を一層進めることにより、北東北からすぐれた食材としてのステイタスを確立することにあります(資料2参照)。

事業を推進するコンソーシアム組織構成については、資料1の通りで、商品開発企業だけではなく、もち小麦の栽培農家や営農組合にも参加いただいております。栽培地拡大や栽培農家の6次産業化支援といった、生産にも焦点をあてた事業を進める予定です。このことは、栽培農家を多く確保する事により、気象・環境等による収穫および品質のリスクが軽減されることを意味し、もち小麦の安定供給がはかれます。

商品開発をはじめ地域ブランド化を目指した栽培地の拡大、6次産業化を支援する等により、日本の農政の課題である、小麦自給率の向上に寄与します。

問い合わせ*****

青森県立保健大学

〒030-8505 青森市浜館間瀬58-1

TEL:017-765-4085 FAX:017-765-2021

担当: 栄養学科 教授 藤田 修三

事務局担当: 地域連携推進課 主事 笠原 達矢

(資料1)

農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業
実用技術開発ステージ
『これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発』
キックオフ会議 次第

日 時：平成 25 年 10 月 10 日(木)13：30－15：00

場 所：青森県立保健大学大会議室（管理棟 2 階）

出席者： 別紙参照

議 事：

1. 農林水産省農林水産技術会議から
2. 本事業の概要説明
3. 参画の企業紹介（自己紹介）
4. 平成 25 年度事業計画
5. 事業に関する意見交換
6. その他について

コンソーシアム組織メンバー 及び 出席者リスト

組織名/担当者名	出席	備考
農水省総括PO(ﾌﾟﾗｸﾞﾗﾏﾏｲﾈｰ)： 前田 秀		
農水省担当研究専門官： 坂本 匡司		
農水省専門PO： 谷口 肇	○	
事業推進アドバイザー： 小池 俊吉	○	
(独)青森県産業技術センター野菜研究所： 前嶋 敦夫	○	
(株)はとや製菓： 安保 照子	○	
(株)戸田久： 三浦 孝二郎	○	
しみず食品(株)： 田中 洋		
(株)アベ技研： 安部 俊宏	○	
(農事組合法人)赤沼営農組合： 沼岡 晴男	○	
観光農園 アグリノ里おいらせ： 苜米地 義之	○	
公立大学法人 青森県立保健大学： 藤田 修三	○	
公立大学法人 青森県立保健大学： 工藤 透	○	
公立大学法人 青森県立保健大学： 寺田 泰二	○	
公立大学法人 青森県立保健大学： 笠原 達矢	○	
本事業採用スタッフ： 矢本 美香	○	

【平成25年度 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業 実用技術開発ステージ】
25089C

これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発

1 代表機関・研究総括者

公立大学法人青森県立保健大学 藤田 修三

2 研究期間：2013～2015年度（3年間）

3 研究目的

食べやすく、かつ食後の血糖値上昇が穏やかな「もち小麦」の特性が、最も活かされる「餅・麺類」を開発し、普及・定着させるとともに、商品の需要拡大から農業活性化、食料自給率向上をめざす。

4 研究内容及び実施体制

1. もち小麦を用いた機能性食品の開発

食べやすい餅・麺類の技術開発とライン設計を行い、試作品の官能評価後、商品化し、安定供給を目指す。

（青森県立保健大学、しみず食品、アベ技研、はとや製菓、戸田久）

2. もち小麦の機能性基礎研究

物性解明のため成分との関連及び澱粉再結晶化抑制因子を検討するとともに、GI値を測定する等、保健食品としての機能性を研究。

（青森県立保健大学）

3. もち小麦の需要に伴う生産体制と、全国への振興、普及活動

北東北を中心に栽培農家を確保して生産体制を整備し、安定供給と6次産業化を支援し、もち小麦を全国へ広報、普及させる。

（青森県立保健大学、青森県産業技術センター野菜研究所、赤沼営農組合、アグリノ里）

5 達成目標

日本人は餅や麺類が好きである。もち小麦で食べやすい餅、ソフトな麺類を開発・普及させ、食べやすさとインスリン節約効果から、健康づくりの推進とともに付加価値を伴う食料自給率向上につなげる。

6 期待される効果

- ① 我が国が世界に先駆けて創出した、新食材もち小麦のルーツ定着
- ② 国民へのソフトな新感覚食品の提供
- ③ 食べやすく、食後の血糖値上昇を穏やかにする健康づくり効果

25089C

これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発

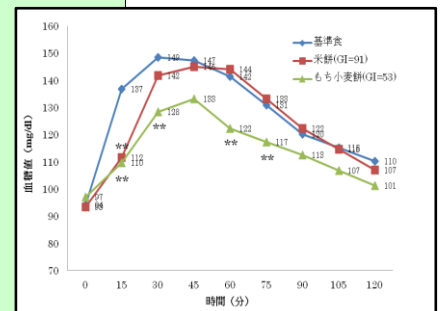
これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発

【これまでの研究および事業成果】

- ① もち小麦餅は、(通常の餅に比べて)食べやすく、飲み込みやすい
- ② もち小麦餅は、消化が遅く、食後血糖値が上がりにくい
- ③ もち小麦餅は、いつまでも柔らかい
- ④ もち小麦は、御飯のように「粒」で食べられる

【本申請で推進したい事業内容】

- ① 食品開発Ⅰ；もち小麦餅・麺類の実用技術開発と製品化
- ② 食品開発Ⅱ；新食材「粒食」の調理・加工研究
- ③ 機能性研究；もち小麦澱粉の再結晶化抑制因子の探索
- ④ 栽培面積の増加；全国での栽培展開、6次産業化支援
- ⑤ もち小麦事業全体の振興、普及活動



もち小麦のGI曲線



1. もち小麦を用いた機能性食品の開発

- 【食品開発Ⅰ(餅・麺類開発)】
 - ・餅の加工技術、製造機器の試作
 - ・食味試験、顧客満足度調査
- 【食品開発Ⅱ(粒食開発)】
 - ・精麦技術の確立
 - ・加工方法の研究
 - ・調理レシピの開発
 - ・食味評価、顧客満足度調査

2. もち小麦の機能性基礎研究

- 【澱粉再結晶化抑制因子探索】
 - ・もち小麦澱粉と他の穀物澱粉との再結晶化比較実験
 - ・もち小麦の成分検索と同定
 - ・もち小麦澱粉と検索成分との再結晶化関連実験



フード・アクション・ニッポン・アワード2011「優秀賞」受賞
2012「入賞」受賞

3. もち小麦の需要に伴う生産体制と、全国への振興、普及活動

- 【栽培面積の増加】
 - ・栽培農家の増加対策
 - ・協議会、NPO法人設立
 - ・地域ブランド化
 - ・6次産業化支援
 - ・小麦自給率の向上
- 【普及活動】
 - ・研究成果の説明および栽培啓発活動
 - ・全国小麦栽培地域への広報
 - ・もち小麦セミナー開催
 - ・もち小麦研究会の全国展開

【国民生活への貢献】

- ・食べやすいもち小麦で、幼児からお爺ちゃんまで、世代を超えた「食のバリアフリー」
- ・日本が創出した高機能、高品質なもち小麦で、TTPも関係ないもち小麦生産、自給率向上
- ・「もち小麦文化」「小麦の粒食文化」の創造と食生活の充実