

【全体概要】

中央農研北陸研究センターで育成された水稻糯品種「ふわりもち」は、良食味で餅の外観、伸び、柔らかさに優れ、5℃の冷蔵庫で24時間貯蔵しても、その柔らかさが持続するという特性を有している。そこで、当品種を導入して和菓子屋等の加工業者と連携し、特産品開発を進めることにより安定的な販売ルートを確保し経営の安定化を図る。

新品種・新技術等の概要

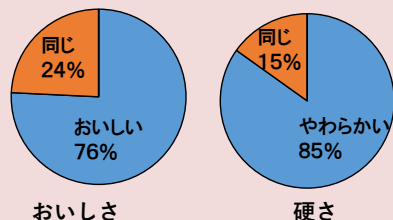
【ふわりもちの特性概要(育成地)】

- ・出穂期は「コシヒカリ」よりも10日遅い8月中旬で、9月中旬刈りの「コシヒカリ」よりも2週間遅く収穫が可能である。
- ・草型は「偏穂重型」で、耐倒伏性は「やや強」で、障害型耐冷性は「やや強」である。
- ・収量は西日本地域で広く普及している「モチミノリ」と比較して10%程度多収である。
- ・内部品質は、玄米白度が「モチミノリ」よりやや白く、外観品質が「モチミノリ」と同等かやや優れる。

主な取組内容

- ・事業運営検討会（事業計画、中間、実績）
- ・栽培技術実証ほの設置（2ヶ所、27a）
栽培特性の把握、餅の評価等
- ・地元和・洋菓子店との連携
加工品の試作等
- ・高校との連携
翌年度での試作品作り

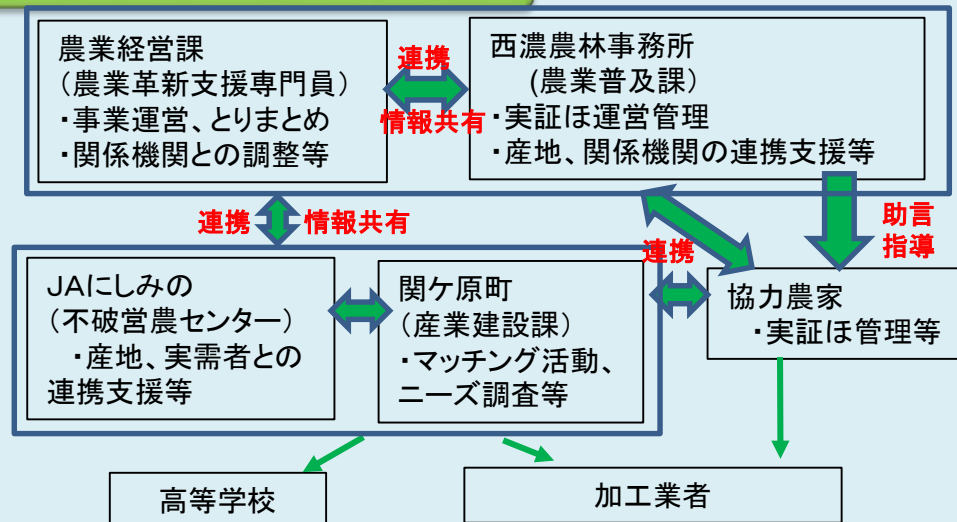
ふだん食べているモチとの比較



収量調査等

	田植	出穂	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	精玄米重 (kg/10a)
ふわりもち	5/12	8/2	83	22.8	340	639
コシヒカリ	5/5	7/26	89	18.9	366	542

実施体制図



課題と今後の対応

【1年目の実績】

- ・栽培実証ほの設置 2ヶ所 (27a)
栽培上問題ないが、乾燥作業上は作期の調整が必要
栽培暦を作成
- ・実需者の意向調査
地元で連携希望業者がある

【2年目の取り組み】

- ・栽培実証ほの設置
特性と作業上の問題点の把握
- ・地元加工業者、高校との連携
継続利用に向けた安定供給と新たな加工品の試作