

【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認し経営の安定化を図る。

新品種・新技術等の概要

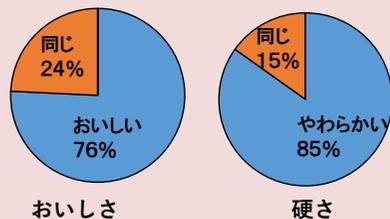
【ふわりもちの特性概要(育成地)】

- ・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
- ・和・洋菓子店との連携
加工品の試作等
- ・高校との連携
試作品作り、業者とのコラボ

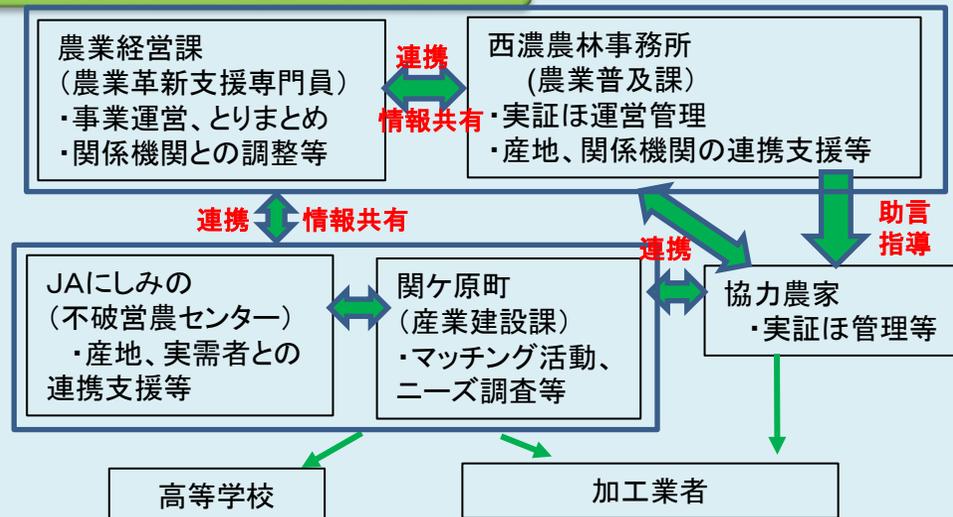
ふだん食べているモチとの比較



収量調査等

	田植日	出穂日	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/10a)
ふわりもち	5/14	8/6	83	22.6	328	569
コシヒカリ	5/4	7/28	92	19.1	361	536

実施体制図



実績と今後の展開

【R1~2年度の実績】

- ・栽培実証ほの設置 2箇所 27a
栽培特性の把握と、他品種と組合せた作業体系の構築
作業競合を避けたR3年版栽培暦の作成
- ・実需者の意向調査、高校とのコラボレーション等
町内外で連携希望業者がある
コラボ商品の開発 試作品6点

【今後の展開】

- ・販売先の確保
作付前に全量を取引先との契約締結
- ・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