

地場産小麦の中華麺適性の解明と安定供給技術の開発

1 中核機関・研究総括者
福島県農林水産部 根本 文宏

2 研究期間
2006～2008 年度（3 年間）

3 研究目的
喜多方ラーメンを始めとする地方色豊かな中華麺は、地域の特産物として重要であるが、その原料には輸入小麦が使われ地域農業との結びつきが希薄である。
そこで、硬質小麦新品種「ゆきちから」を導入して、品質・加工適性を実需レベルで評価し、安定供給を支援する生産技術を開発することによって、地産地消の推進と観光および地域農業の活性化に貢献する。

4 研究内容及び実施体制

① 小麦子実の外観と小麦粉成分および中華麺加工適性との相互関係解明（（独）東北農業研究センター、郡山女子大学、阿部製粉（株））

種々の条件下で栽培された小麦品種「ゆきちから」を用いて、子実の形態、粉の諸成分と中華麺加工適性の相互関係を明らかにし、中課題②での品質目標値を策定する。併せて、安定した食感を持つ中華麺開発の可能性を探る。

② 小麦の生産条件と成分変動のメカニズムの解明（福島県農業総合センター）

中華麺加工適性を具備する小麦を栽培するための耕種条件を明らかにし、地域の担い手の経営に合致した栽培技術体系を構築する。

小麦が具備すべき諸性質については中課題①と連携し、技術の再構築を図るとともに、これを基に中課題③の現地実証により実用性を証明する。

③ 安定供給に向けた生産・加工の現地実証（福島県農業総合センター、郡山女子大学、阿部製粉（株））

初年目は高蛋白化技術の実証を行い、2 年目以降、中課題①、中課題②の成果を体系化した実需レベルでの栽培実証試験を行い、実需規模での製麺適性の評価、中華麺としての消費者評価を行い、需要に適応した地場産小麦の生産技術体系を確立する。

福島県が福島県農林水産技術会議の機能を活用したコーディネート機関として進行管理を行い、研究に取り組む。

5 目標とする成果

中華麺適性が高い小麦粉が具備すべき諸性質が明らかになり、実需者が求める中華麺に適した小麦粉を安定供給できる栽培体系が構築される。これにより、栽培面積の拡大と生産者の意欲向上、実需者のビジネスチャンスの拡大、地域社会における小麦自給率向上等による地域活性化が期待できる。

地場産小麦の中華麺適性の解明と安定供給技術の開発

シーズ

地域のニーズ

試験研究の内容

期待される効果

地方色豊かな中華麺

年間100万人の観光資源
地域産業の活性化

硬質小麦新品種

「ゆきちから」
中華麺加工適性が期待される
耐寒雪性が強い

地場産小麦
の活用

物語性のある
新商品の開発

小麦による
土地利用型
農業の振興

中華麺加工
適性の評価

加工適性変動
の要因解明

中華麺の 加工適性の評価

麺色・食感に
関与する成分
の評価

製粉試験と
中華麺の試作

生産条件と 内容成分の解明

ほ場条件と
施肥管理

開溝粒

収穫
乾燥
調整

中華麺に適する加工適性が確保できる栽培体系の組み立て
内容成分と外観品質の両立

工場規模での製
粉・製麺の実証と
市場評価

安定生産技術の実証

生産の担い手に
合った技術体系
の実証

加工適性が安定した小麦の計画的生産
地元産小麦による中華麺の供給

生産者
農業生産の拡大と
経営の安定化

地域社会
新商品開発による
地域の活性化

実需者
地元実需者
(製粉・製麺)
のビジネスチャンス拡大

