

もち絹香の生産に取り組みましょう

「もち絹香」は栃木県オリジナルのもち性大麦品種です。
もち性大麦は機能性成分であるβ-グルカンが高いことに加え、
麦ごはんの食感が良く、需要が伸びていることから、県農業試験場で開発しました。（平成30年2月に品種登録出願公表済）

経営のメリット

- ビール大麦と違いタンパク含有率は気にしなくてもよいため、タンパクの上がりやすい畑ほ場でも作りやすい
- 容積重・白度・正常粒率の項目で基準値以内に入りやすく、品質ランク区分でAランクを取りやすい

■ 畑作物の直接支払交付金（ゲタ対策）の交付単価（2020年産）

品質区分 (等級/ランク)	1等			
	A	B	C	D
二条大麦 (50kg当たり)	6,840 円	6,420 円	6,300 円	6,250 円

- 天候に応じてビール大麦よりもやや早めに収穫することが可能なため、作業の分散が図られる

展示ほの結果

令和元年産で県内6か所に展示ほを設置し、栽培性の確認を行った結果、全てのほ場で目標単収である 400kg/10aを上回りました。

- 設置期間：2018年11月～2019年5月
- 設置地区：宇都宮市、鹿沼市、日光市、真岡市、さくら市、佐野市
- 施肥：BBとちぎ麦専用500（N：25、P：10、K：10）
50kg/10a

結果概要：	播種量(kg/10a)	整粒重(kg/10a)	整粒歩合(%)
6か所の平均	7.6	535.7	94.8



栽培のポイント

～適切な栽培方法で、「もち絹香」で単収400kg/10aを目指しましょう～

排水対策

- 麦は湿害に弱く、湿害は収量に大きく影響するため、必ず実施しましょう
- 降雨後速やかに排水するように準備をしておきましょう

広域排水対策

集落単位の集団化
本暗渠の整備
ポンプ設備や排水路の整備
用水路のパイプライン化

営農排水対策

ほ場周囲の排水溝設置
排水溝の掘り下げ、排水路の点検
心土破碎・天地返し(例:プラソイラ)
弾丸暗渠・心土破碎(例:振動式サブソイラ)
畝立て同時播種栽培

土作り

- 酸性土では生育が極端に悪くなるため、注意が必要です
 - ▶ 苦土炭カル等でpH6.5を目標に酸度矯正
 - ▶ 水稻跡では苦土炭カル60～100kg/10aが目安
- リン酸及び苦土不足に注意が必要です
 - ▶ OM-37 が効果的 →100kg/10a程度
- 完熟堆肥の施用による地力増進を図りましょう
 - ▶ 牛糞堆肥で1,000kg/10aを目安とし、計画的に施用

施肥

- 窒素分量で10.0kg以上を目標にします
- ビール麦エースを基本とし、大豆跡作等では3割減肥を目安とします
例 <基肥肥料>
 - ▶ ビール麦エース(窒素:25、リン酸:10、カリ:10) →70kg/10a以上
 - ▶ とちぎ麦専用500(窒素:25、リン酸:10、カリ:10) →40kg/10a以上

播種

- ドリル播での播種量は、8.5kg/10a が目安です
 - ▶ 条間が広い(30cm以上)場合や薄播きにすると、穂数の不足による低収や遅れ穂が発生して品質に影響します
- 播種適期を基準に、気象予報も参考にして播種時期を決定しましょう

▶ 暖冬予報の時は5日程度遅らせ、寒冬予報の時は5日程度早める

地域	播種適期
県北部	11月1日～10日
県中部	11月6日～15日
県南部	11月9日～18日

麦踏み

- 播種後年内に1回、年明後～茎立期直前までに2回程度実施しましょう

▶ 凍結層ができる地域では、凍結層形成前に必ず1回は行う

<期待される効果>

- ① 地上部の過剰生育を制御する
- ② 分けつを旺盛にする
- ③ 根張りを深くする
- ④ 耐寒性を増大させる
- ⑤ 凍上害を防止する
- ⑥ 暖冬年での茎立ちの早期化を抑え、凍霜害を回避する
- ⑦ 穂揃いを良くし、成熟ムラを少なくできる

収穫

- 収穫適期は、成熟期2～3日後頃
- ビール大麦よりもやや早めの収穫も可能

▶ 外観品質・加工品質ともに成熟期を過ぎた時点から低下してくることから、やや早めの収穫が必要です



収穫適期頃

栽培上の注意点

- ① 麦類萎縮病に注意する
⇒ 輪作や排水対策、施肥などをしっかり行い、健全な麦を育てる栽培管理を行う
- ② 遅れ穂が出やすいため、追肥を行う場合は2月中に実施する
- ③ 一穂粒数は多くないので穂数をしっかり確保する
- ④ ニューサチホゴールデンよりも穂発芽しやすいため、収穫適期を逃さないようにする

品 種 特 性

- サチホゴールド並みの早生、サチホゴールドよりも短稈
- 整粒歩合が高く、千粒重が重い
- 大麦縞萎縮病に罹病しない（I～V型に抵抗性）



サチホゴールド とちのいぶき もち絹香

特 長

3つの優れた特長があります。味が良く見た目も良い品種です。

- もちもちした食感、もち性品種
- 炊飯後の褐変が極めて少なく、見た目がきれい
- 麦臭が少なく（リポキシゲナーゼ欠失）、おいしく食べられる

※不快臭の発生を引き起こす酵素



特徴的な成分値

品種名	リポキシゲナーゼ Units/g	プロアントシアジニン mg/g	アミロース	β-グルカン含量 dm%
もち絹香	0	<0.5	2.2	4.8
サチホゴールド	127	3.3	22.4	3.2
とちのいぶき	113	<0.5	23.1	3.1

上段左：サチホゴールド、右：スカイゴールド
下段左：サチホゴールド、右：もち絹香

- ▶ このような「もち絹香」の特長を活かし、県内の産地で独自の取り組みによる商品の開発・販売が行われています。

河内地域

生産者と精麦業者により商品開発を行い、県内の直売所等で販売を開始しました。



下都賀・安足地域

JAと生産者、地元精麦業者が連携して試作に取り組み、精麦した商品を県内の道の駅等で販売しています。



～「もち絹香」の名前の由来～

もち性的大麦であること。そして、麦ごはんが白い特徴を「絹」で表し、麦特有の不快感が少なかったことを香りの長所として捉え、「絹香」としました。

県内を流れる鬼怒川の“鬼怒”の意味も込めています。