

栃木県農業試験場麦類研究室

こんな研究やっています！

多様な需要に対応した”とちぎオリジナル品種”の開発

ビールの脂質酸化を起こしにくい形質やβ-グルカン含有量が少ないなど、これまでになかった形質を持ちつつ、栽培性・ビール醸造適性の優れるビール用品種の開発を行います。

栽培性・精麦適性に優れていて、炊飯後に褐変しにくく、麦臭の少ない食用品種の開発、選抜を行います。また、β-グルカンやGABAなど、機能性成分を多く有する食用品種の開発を行います。



気候変動に対応した新品種・新技術の開発

暖冬でも生育が極端に早くならない品種、開花期が高温でも不稔にならない品種、成熟期が多雨でも穂発芽しにくい品種、防除の難しい土壌伝染性ウイルス病に強い品種などを開発します。

省力・高収益を実現できる次世代型生産モデルの開発

麦類の生育診断・予測の指標値と施肥体系を検討し、ドローン空撮データに基づいた生育診断と肥培管理を行うことで、高位安定収量、高品質麦の生産が可能な技術体系を確立します。



栃木県農業の発展のために、10年後を展望し、5カ年計画を立てて研究してるまる！

色が白く、麦特有の臭いが少ない

もち性二条大麦「もち絹香」



サチホゴールデン とちのいぶき

- ①早生・短稈・穂数で獲る多収品種
- ②アミロースフリーのもち性大麦
- ③炊飯後に変色しにくい
- ④麦特有の臭いが従来品種より少ない

以上の特性を持っています



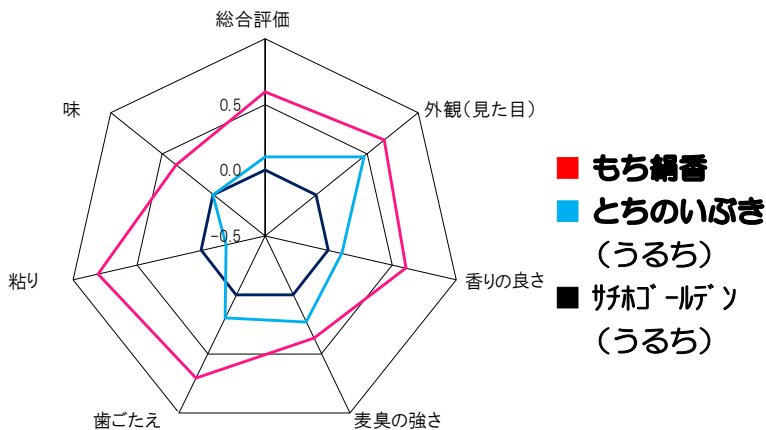
8時間保温した炊飯麦のようす
もち絹香は変色が少ないです

もち絹香は褐変しにくいからお米と混ぜて炊いても目立ちにくい。麦特有の臭いも少ないので、初めてもち麦を食べる人にオススメまるよ。



もち絹香のご購入は…

大麦100%炊飯の食味試験結果



数値が1に近いほど評価が高いことを示し、うるち種に比べ、高評価であることがわかります。

もち絹香 購入

