

# 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 $\beta$ -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、 $\beta$ -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、防除の難しい土壤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、麦特有の匂いが少ない

# もち性二条大麦 「もち絹香」



サチホゴールドン    もち絹香    とちのいぶき

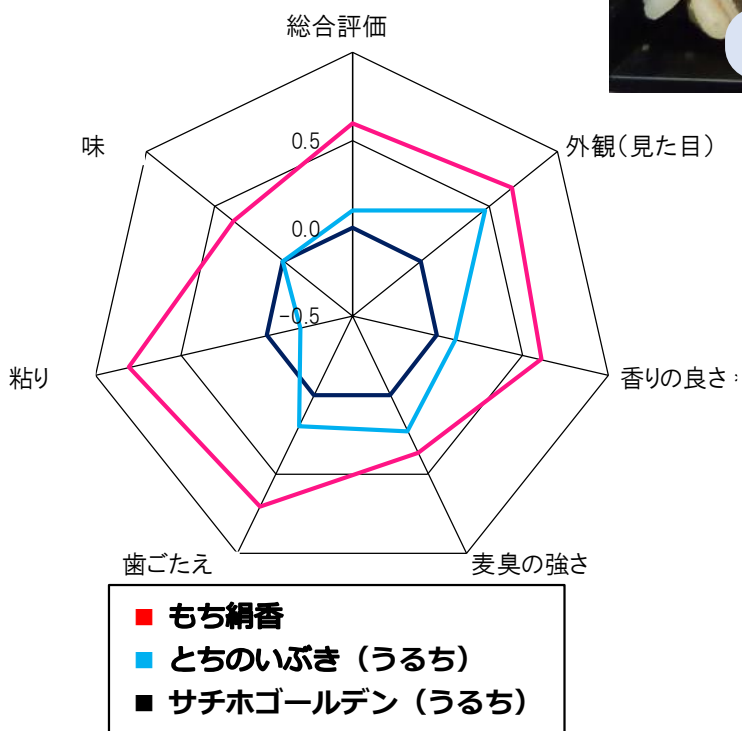
- ①早生・短稈・穂数でとる多収品種
- ②アミロースフリーのもち性大麦
- ③炊飯後に変色しにくい
- ④麦特有の臭いが従来品種より少ない

以上の特性を持っています



もち絹香

サチホゴールドン



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まる。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！



大麦100%炊飯の食味試験結果