特集2

日本で初めて育成された菓子専用小麦「ゆきはるか」の取り組み

ＪＡでは、品種切り替えへの対応と販路拡大を目指し、これまでにない菓子用品種の生産に取り組むため、平成29年に「ゆきはるか」の種子生産に係る育成者権利用権の許諾を国内で唯一受け、生産に取り組んでいます。管内での「ゆきはるか」の生産拡大を図るため、特徴や栽培について紹介します。

小麦品種「ゆきはるか」は、日本で初めて育成された菓子用専用小麦です。菓子原料に適した弱い生地特性を持ち、縞萎縮病などの病気に強く、穂発芽しにくく多収穫が見込めます。根雪期間が80日以下の東北・北陸地域の平坦地での栽培に適しているとされています。

管内の菓子店「松栄堂」のどら焼きなどにも「ゆきはるか」が使われています。　写真提供：松栄堂

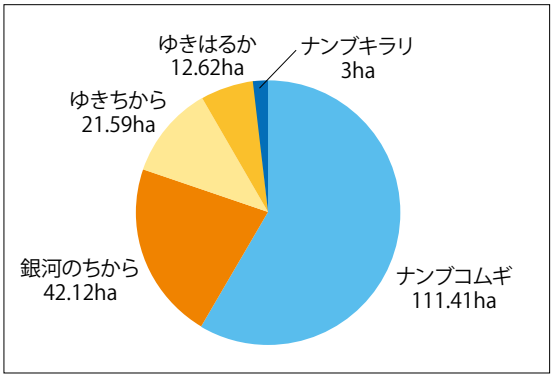
「ゆきはるか」の圃場（一関市舞川）

今後の取り組みについて

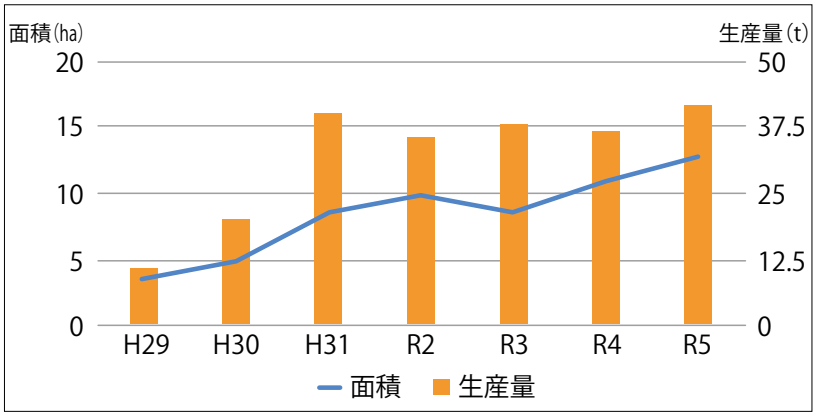
国内で唯一の菓子専用小麦品種「ゆきはるか」は許諾を受け、平成29年より当ＪＡ管内の農業組合法人アグリパーク舞川（一関）の圃場で栽培が行われています。

現在では、ＪＡ全農向け出荷以外に全国各地より種子購入希望が入り、栽培や菓子商品化が進んでいます。ＪＡ米穀課では、当品種の作付面積の拡大や反収ＵＰに力を入れ、生産ロットの拡大を進め、ＪＡ全農や製粉会社と連携を図り、ＪＡ管内はもとより県内そして全国の菓子で使用されることを目標に、今後も生産者と一体となり栽培拡大と認知度向上に取り組んでいきたいと考えています。

管内の小麦の品種構成（令和５年産）



「ゆきはるか」の栽培面積、収量の推移



JA米穀課　課長代理
阿部　孝一

バレンタインに
Let's Cooking！

「ゆきはるか」で作ってみました

濃厚♡ゆきはるかのチョコレートケーキ

材料（18㌢型）

〇スポンジ

薄力粉（ゆきはるか）	80g
卵	3個
グラニュー糖	120g
牛乳	50㎖
無塩バター	30g
ココアパウダー	20g

〇チョコクリーム

生クリーム	200㎖
スイートチョコ	200g
ラム酒	適量
仕上げ用のココアパウダー	適量
ミント	適量

作り方

① 型にクッキングシートを敷く（型の内側に油を塗ると付きやすい）
② 卵を卵黄と卵白に分ける
③ ボウルに卵白を入れ、泡の粒がそろうまで泡立てる（卵は直前まで冷やしておくと泡立ちやすい）
④ グラニュー糖を2回に分けて入れる。1回目はふわふわになるまで、2回目は艶が出てメレンゲが角立つまで混ぜ合わせる
⑤ ④に卵黄を混ぜ合わせる
⑥ ⑤に薄力粉を振るいながら加え、ゴムべらを立てて練らずに底から生地を切るように、粉が残らないようさっくりと混ぜ合わせる
⑦ 耐熱ボウルにバターと牛乳を入れ、ラップをして電子レンジ500㍗で1分加熱する。溶けたらココアパウダーを振るいながら加える
⑧ ⑥に⑦を少しづつ回し入れ、さっくりと混ぜ合わせる
⑨ 型に生地を流し入れ、10㌢位の高さから水平に何度か落とし、空気抜きをしながら表面を平らにする。
⑩ 170℃に温めたオーブンで30～40分焼く
⑪ 型から取り出して脇のクッキングシートをはがす。粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。冷めたら裏返して底のクッキングシートをとり、3枚にスライスする
⑫ 小鍋に生クリームを入れて弱火で温め、細かく刻んだチョコレートとお好みでラム酒を加えて溶かす
⑬ ⑫の鍋底を氷水で冷やしてコーティングしやすい硬さにし、スポンジの切り口にたっぷり塗る。上部や側面にもたっぷり塗り、ココアパウダーを振りかけミントを飾る

ゆきはるかのサクサククッキー

材料（20枚分）

薄力粉（ゆきはるか）	100g
無塩バター	50g
グラニュー糖	45g
グラニュー糖（まぶす用）	10g
溶き卵	1/2個
バニラエッセンス	適量

作り方

① 無塩バターは常温に戻し、小麦粉は振るっておく
② ボウルに無塩バターを入れ、クリーム状になるまで練り、グラニュー糖を2回に分けて混ぜ合わせる
③ 溶き卵を2回に分けて混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加えてさらに混ぜ合わせる
④ 薄力粉を入れ、ゴムべらで混ぜ合わせて棒状にする
⑤ ④をグラニュー糖の上で転がし、しっかりまぶして30分以上冷蔵庫で寝かせる（固める）。オーブンは170℃に予熱する
⑥ 5㍉幅に切り、天板にクッキングシートを敷いて170℃で15分ほど焼く

レシピ監修：木村千恵美さん（野菜ソムリエプロ）

野菜ソムリエプロの木村千恵美さんは…

ゆきはるかは、お菓子用に作られたタンパク質の含有量の少ない小麦です。粉は色白できめ細やか、また軽く、それでいて焼き上がったスポンジはふっくらですが、しっとりとした食感もあります。クッキーにすると口の中で溶け、おいしさが口いっぱいに広がります。何より国産なので安心して使えるのがとてもうれしいです。