

The穀!雑穀!

「雑穀」と言えば、岩手県。「雑穀王国」のイメージが定着しています。地域の食文化(数々の雑穀料理)とともに産地の知名度が上がってきたためと思われます。でも、生産量までご存知の方は少ないのではないのでしょうか。岩手県の公式HP「銀河系いわて情報スクエア」の農産園芸課のHP(<http://www.pref.iwate.jp/hp0503/>)をのぞいてみてください。ここから、資料 畑作物・特産物 雑穀の資料(PDF)と順にクリックしていくと、全国に占める岩手県の雑穀生産量割合がでできます。「ひえ86%」、「あわ48%」、「アマランサス62%」、また、「ひえ、あわ、きび」の3大雑穀合わせて64%とあり、全国

一の生産量を誇っていることが分かります。

雑穀の食べ方としては、お米に混ぜて炊飯するのが一般的ですが、おいしく体によい雑穀をもっとバリエーション豊かに楽しみたいものです。実際に県内では、雑穀カレー、雑穀せんべい、雑穀こんにゃく、雑穀麺などが商品化されています。その1つに「ひえ味噌」があります。あまり馴染みのないひえ味噌ですが、戦時中の米のない時代に製造法が研究され、それを現代に復活させたものです。当センターでは、軽米町の大黒醤油株式会社と共同で風味を高める発酵用酵母を選択し、実際に活用されています。

さらに、企業と共同あるいは

自治体の委託を受けて、雑穀を使った清酒や焼酎の研究も進めています。どちらも雑穀の風味を生かした商品となり、近い将来に店頭に並ぶことでしょう。ご期待ください。

お知らせ

ネットワーク環境の変更に伴い、ホームページ、メールアドレスが次のように変わりました。

工業技術センターHP

<http://www.pref.iwate.jp/kiri/>

代表メールアドレス

CD0002@pref.iwate.jp



ひえの穂



ひえの実



商品例:ひえ味噌
お求めは、盛岡駅、二戸駅隣接のなにやーと、県産品売場等にて。

お問い合わせ先

岩手県工業技術センター 企画情報部

TEL 019-635-1119(相談ホットライン) FAX 019-635-0311

URL <http://www.pref.iwate.jp/kiri/>

E-mail CD0002@pref.iwate.jp