

シリーズ名	健康志向の雑穀(ヒエ「ねばりっこ」)でお菓子を作りませんか	分類: 10
所属 / 職 / 氏名	県北農業研究所 / 主査専門研究員 / 仲條 眞介	
キーワード	半もち性、ヒエ、新品種「ねばりっこ」、菓子	

## どんな技術？

### 一言アピール

**ヒエが、健康志向のせんべいやケーキ生地の原料になります！**  
**粘りが強く、冷めても硬くならない半もち性ヒエ「ねばりっこ」**  
**シースは、おいしく、栽培しやすい新品種（早・中・晩生）です！**

○粘りが強く、冷めても硬くならない半もち性ヒエ「もじゃっぺ」を改良した

おいしく、栽培しやすい新品種「ねばりっこ」※

※ 早生、中生、晩生の3系統があり、品種登録出願上は、「ねばりっこ1号」「ねばりっこ2号」「ねばりっこ3号」と命名

雑穀のヒエが、健康志向の菓子類や料理の原料に使いやすくなりました！



※ ババロアや中華風おこげスナック、ぷちとろ、ういろうなどのお菓子類、おこわやスープ、サラダなどの試食会も開催！



「半もち性ヒエとお米のババロア」



「ねばりっこげ」  
(中華おこげ風スナック)



「おこわ」



「ひえの蒸し」

## 何に使えるの？

○ヒエの用途が広がります！

○健康志向のお菓子に使えます！

**ヒエのイメージを チェンジ！**

(従来品種)ヒエ飯、お粥、しとぎ(水に浸した生米をつき砕いて、種々の形に固めた食物)にどうぞ！

(新品種)小麦粉とのなじみがよく、煎餅や、しっとりとしたケーキ生地にどうぞ！

関連特許	品種登録番号 第 21,577 号、第 21,578 号、第 21,579 号(1号→3号)
関連資料等	岩手農研セ研報. 9: 21-28. 2009 岩手県農業研究センター研究レポート No.413(平成 20 年)、No.521(平成 22 年) <a href="http://www.pref.iwate.jp/~hp2088/repo/index.html">http://www.pref.iwate.jp/~hp2088/repo/index.html</a>