

米の消費量が減少する中であっても、消費者が国産の商品へ安心感を寄せる理由から、米菓原料などの加工用モチ米については、いまなお国産に対する安定した需要があります。

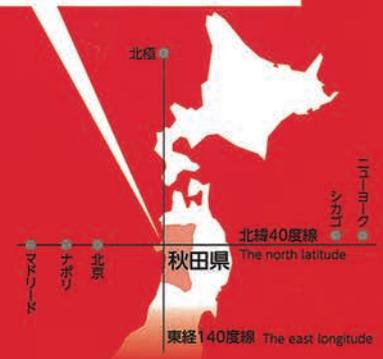
加工用モチ米は、実需要者の方々との契約による栽培となるため、大潟村では常に一定レベルの生産量を確保・供給することを最優先と考えております。そのためにも、病気や台風などの自然災害の被害や影響を受けにくい品種で、さらに良食味のモチ米品種を探しておりました。そんな中、出会ったのが、この「ときめきもち」です。今後、大潟村では、切り餅や米菓の原料となるモチ米として、1,000ヘクタールの作付を見込んでおります。栽培しやすく、収量を確保しやすい利点を生かし、安定生産・安定供給に向け、取り組んで参ります。



モチ米
新品種

ときめきもち

「ときめきもち」の産地
秋田県・大潟村



『ときめきもち』の特徴

お餅にした場合、のびが良く、より口へ、良食味といわれている
「ヒメノモチ」より食味が良いです。
また、時間をおいても固くなりにくいという性質も併せ持っております。



**TOKI
MEKI
MOCHI**

♥名前の由来・・・
「栽培しやすく、おいしいモチ米に心ときめくように」との願いが込められています。
※農研機構東北農業研究センター資料より抜粋

ヒメノモチを評価の基準(0)とした場合の「ときめきもち」の値

ヒメノモチとの比較

ヒメノモチの評価	+3	白い	のびる	良い	良い
	+2				
	+1				
	0	白さ	のび	味	総合
	-1				
	-2				
	-3	白くない	のびない	悪い	悪い

◆ 精米歩留り

→若干小粒で偏穂数型の「ときめきもち」は、「たつこもち」と比べて精米歩留りが同程度かそれ以上という魅力的な品種です。

たつこもちとの比較

① 白度(餅の状態)
→「ときめきもち」はまるで秋田の雪のような白さです。

② 食味(餅の状態)
→「ときめきもち」の方がよりもち米本来の風味を感じます。つきたては求肥のような触り心地です。

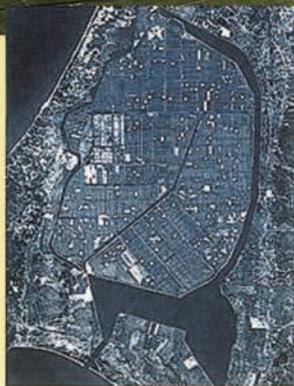
③ 食味(おかきの状態)
→「ときめきもち」の方がサクッと柔らかい歯触りで、もち米本来の風味が餅の状態より一層香り立ち、鼻から抜けていきます。

◆東京の製菓業者で行われた加工特性試験結果より

秋田県 大潟村



◆干拓前の八郎潟



◆干拓後の大潟村

かつては日本第2の湖だった。

大潟村は、琵琶湖に次ぐ日本第二の広さを誇る湖「八郎潟」を干拓してできた日本最大の干拓地です。かつての八郎潟は水深が最深部でも4~5mしかない平坦な湖だったため干拓に適していたと同時に、約70種類を超える魚介類の宝庫でした。そのため、八郎潟干拓により湖底から生まれ変わったこの村の土壌は、かつての八郎潟の湖底土であり、ミネラル分に富んだ肥沃な大地となっております。



大潟村は、総延長51.5kmの干拓堤防で囲まれており、堤防を除いたすべての大地が海拔0m以下となっています。大潟村には、干拓堤防・中央幹線排水路・南北の排水機場など、干拓地特有の施設があり、常に機能するよう適切に維持管理されております。



▲経緯度交差点標示塔

北緯40度、東経140度が交わる点に建立されています。日本の陸上で、10度単位で緯線、経線が交わる地点は唯一ここであり、八郎潟干拓事業により「地球の十字路口」が地上に出現したといえます。

◀桜並木と菜の花

4月中旬から下旬になると、大潟村は桜と菜の花で彩られます。例年、ゴールデンウィーク前後には桜と菜の花が同時に見頃となり、ピンク色と黄色の鮮やかなコントラストを楽しむことができます。



▲大潟神社例大祭

大潟村では、9月上旬から10月にかけて稲の収穫が行われます。稲刈りのピークを前に、村では様々なイベントが行われます。9月中旬には、大潟神社例大祭などが行われ、総合中心地はお祭りムード一色になります。



▲サマーレガッタ

南北排水機場を結ぶ幹線排水路は、漕艇競技場としての好条件を備えており、毎年夏には村民による「大潟村サマーレガッタ」が開催される他、各種大会も行われています。

大潟村が誕生してから50年以上が経ちました。「日本のモデル農村」をつくるという希望を胸に、全国各地から入植した農業者は、常に先進的な農業を目指してきました。現在は入植者から後継者である二世・三世へと世代交代が進んでいます。後継者不足に悩むことのない大潟村は、今後も日本の食糧基地として安定供給を続けます。

お問合せ先

〒010-0442 秋田県南秋田郡大潟村字東1丁目1番

株式会社 利活用 秋田

TEL (0185) 45-2416 / FAX (0185) 45-2417

発行元

大潟村農業協同組合

〒010-0443

秋田県南秋田郡大潟村字中央1丁目5番地

TEL 0185-45-2211

URL <http://www.ja-ogata.or.jp/>