

でんぷんの老化が遅く作りたてのような食感長持ち

ニッポン「やわら小麦®」の開発と実用化が 令和 7 年度 民間部門農林水産研究開発功績者表彰において 「農林水産技術会議会長賞」を受賞

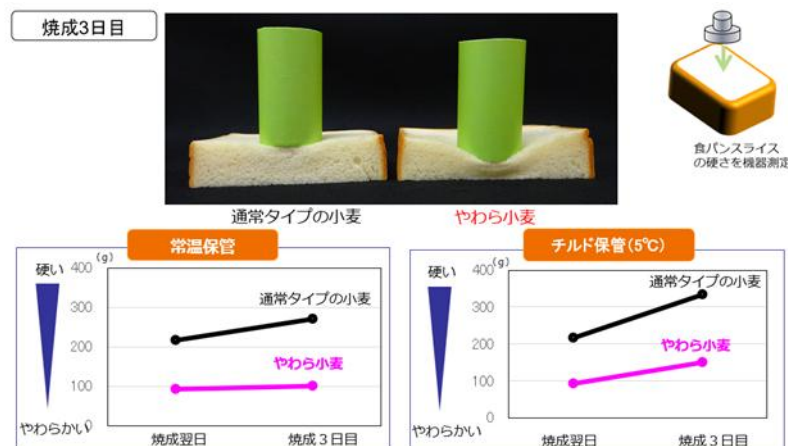
株式会社ニッポン(代表取締役社長：前鶴俊哉 本店：東京都千代田区)は、このたび、令和 7 年度民間部門農林水産研究開発功績者表彰において、「やわら小麦®」の開発と実用化が評価され、「農林水産省農林水産技術会議会長賞」を受賞しましたのでお知らせします。

本表彰は、農林水産省および公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会が共同で主催しており、農林水産業および関連産業における民間主体の研究開発を奨励し、その発展に貢献する優れた功績を顕彰するものです。

このたびの受賞は、「やわら小麦®」の開発と実用化が、この分野における革新的な取り組みとして高く評価された結果となります。多くの小麦粉二次加工品において、製造後に硬くなる・パサつきがでるなどの食感の低下、いわゆる「老化」を抑制して作りたてのような食感を長持ちさせることは、消費者の皆さまの満足度向上のために重要な課題です。この小麦二次加工品の老化には小麦粉主成分であるでんぷんの老化が影響することから、老化しにくいでんぷんを持つ小麦の開発は以前より望まれていました。

当社は、この課題の解決に長年取り組み、農研機構との共同研究によって、でんぷんの老化を遅らせる特性を持つ小麦を見出しました。この特性を持つ小麦の総称を「やわら小麦®」として商標を取得し、あわせて、「やわら小麦®」を配合した商品を開発し、業務用小麦粉 2 品を 2025 年 2 月より販売開始いたしました。「やわら小麦®」を皆さまに広く認知およびご活用いただけるよう、今後も各種商品開発に向け取り組んでまいります。

【ブレッドテスト・測定結果】



※2 ページに続きます

【「農林水産技術会議会長賞」受賞概要】

■ 業 績 名	： 二次加工品の食味が長持ちする「やわら小麦®」の開発と実用化
■ 受 賞 者	： 株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター 小麦研究チーム 新畑 智也、猪熊 貴之、川上 裕之
■ 取 り 組 み 内 容 ・ 成 果	： 農研機構との共同研究で、小麦種子のでんぷんの老化を遅らせることが可能な遺伝子4種の組み合わせを見出した（非遺伝子組み換え）。この小麦ではでんぷんの老化の進行が遅く、これによってパン・麺などの二次加工品の硬化が遅くなり、その結果食味が長持ちすることを確認した。この遺伝子組み合わせを持った小麦として農研機構が育成した小麦の生産体制を構築し生産規模を拡大した。当該の特長を持つ小麦の総称を「やわら小麦®」として商標を取得し、本小麦を用いた業務用小麦粉を商品化した。

【「やわら小麦®」の特長】

■ 「やわら小麦®」 の 特 長	： ・ でんぷんの老化の進行が遅く、時間が経っても加工製品が硬くなりにくく、 作りたてのような食感が長持ちする。 ・ 常温商品だけでなく、チルド商品や冷凍生地でも特長が出る。 ・ 添加物を減らしたシンプルな配合でも、加工製品が硬くなる問題を改善できる。
---------------------	---

【「やわら小麦®」を使用した業務用小麦粉】

■ 商 品 名	： 「やわらエール」
特 長	： 「やわら小麦」を配合することで、製パンにおいてふんわりソフトでしっとりした食感を実現
成 分	： 灰分 0.4%、たん白含有量 11.0%
■ 商 品 名	： 「やわらのチカラ」
特 長	： 「やわら小麦」を配合し、国内産小麦 100%使用。 もち感が強くしっとりした食感を実現
成 分	： 灰分 0.5%、たん白含有量 12.5%

(※)「やわらエール」「やわらのチカラ」はパン・麺・菓子など、幅広くご使用頂けます



「やわらエール」



「やわらのチカラ」

≪お問合せ先≫ 株式会社ニッポン 広報部 担当：舟橋、中村
 〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
 TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546